

CULINARY CHALLENGE 2025

10 - 13 JUNE 2025, KINTEX, KOREA

**COMPETITION
RULES & REGULATIONS**

한국어 규정집

**The BEST and LARGEST
Worldchefs Culinary Competition
in KOREA**



Organized by:



+82 2 6715 5400



emma.im@informa.com



@seoulfoodnhotel

Message from Chairman of Organizing committee of SFH Culinary Challenge 2025



존경하는 조리사 여러분과 WORLDCHEFS 관계자 여러분,

한국에서 인사 드립니다!

저는 한국조리사협회중앙회 회장 김정학입니다.

2025년 서울 푸드 & 호텔 컬리너리 챌린지 개최를 발표하게 되어 큰 자부심과 설렘을 느낍니다. 이 대회는 세계 조리사 연맹 WOLDCHEFS 가 공인한 권위 있는 대회로, 2025년 6월 10일부터 13일까지 대한민국 고양시 킨텍스에서 개최됩니다.

우리의 목표는 한국 음식 문화의 생동감 넘치는 우수성을 선보이는 동시에 셰프들이 서로 연결되고, 협력하며, 그들의 기술을 축하할 수 있는 세계적인 무대를 만드는 것입니다. 세계가 K-문화의 역동적인 매력을 받아들이면서, K-푸드는 이 문화적 물결의 핵심으로 자리 잡았습니다. 김치, 비빔밥, 불고기, 떡볶이와 같은 대표적인 요리부터 끝없이 다양한 한국 재료에 이르기까지, 한국의 맛은 전 세계적으로 요리의 창의성과 열정을 불러일으키고 있습니다.

한국은 말로는 표현할 수 없는 독특한 경험의 땅입니다. 그 본질은 직접 보고, 듣고, 맛보고, 느껴보아야만 진정으로 이해할 수 있습니다.

2025년 서울 푸드 & 호텔 컬리너리 챌린지에 여러분을 따뜻하게 초대합니다. 이곳에서 여러분은 예술적인 요리를 선보이고, 최고의 셰프들과 경쟁하며, 한국 요리의 풍부한 유산에 몰입할 수 있을 것입니다. 한국에 계시는 동안, 한국의 아름다운 풍경을 탐험하고 특별한 요리를 즐기시기 바랍니다. 함께 이 행사를 세계 요리 우수성의 잊지 못할 축제로 만들어 갑시다. 감사합니다. 2025년에 한국에서 여러분을 맞이하기를 기대합니다!

김정학

한국조리사협회중앙회 회장

서울 푸드앤호텔 컬리너리 챌린지 2025 조직위원장



Message from Chief Judge of SFH Culinary Challenge 2025



저는 세계조리사연맹 WORLDCHEFS의 부회장이자 요리대회위원회의 위원장으로서 제가 가장 좋아하는 국가 중 하나의 권위있는 요리대회를 위해 방문하게 되어 매우 영광스럽고 설렙니다.

저는 2012년부터 한국을 정기적으로 방문해 왔으며, 작년 2024년에 처음으로 서울푸드앤호텔 컬리너리챌린지에 참가할 기회를 가졌습니다. 참가자들의 수와 기술 수준, 그리고 이 행사를 세계적 수준의 이벤트로 만들기 위한 지원팀의 열정을 보고 매료되었습니다. 저는 한국의 기술 수준과 참가자들이 머지않아 세계 챔피언이 될 길에 있다고 확신합니다.

2025년 요리 챌린지는 한국에서 열리는 가장 큰 WORLDCHEFS의 공인 요리 대회로, 다양한 클래스에서 500명에 가까운 참가자들이 다수의 국제 심사위원들 앞에서 경연을 펼칩니다. 이 대회에서 어떤 메달이라도 획득한다면, WORLDCHEFS의 요리 대회를 개최하는 어느 나라에서든 메달을 딸 수 있는 실력을 갖추었다고 볼 수 있습니다.

이 행사는 한국의 열정적인 셰프들에게 필수적일 뿐만 아니라, 싱가포르, 말레이시아, 대만, 베트남, 필리핀 등에서도 셰프들이 참가합니다. 요리 대회는 우리 요리 전문직의 매우 동기부여가 되고 만족스러운 부분으로, 우리 모두가 만나고, 네트워크를 형성하며, 새로운 트렌드와 기술을 교환할 기회를 갖습니다.

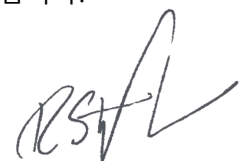
올해는 여러 차례 올해의 셰프상을 수상한 최상훈 셰프가 과거의 수상 경력을 인정받아 심사위원단의 특별 멤버가 되었습니다. 이렇게 지역 인재를 인정하는 한국조리사협회의 진취적인 첫 시도에 축하를 보냅니다.

이는 한국에서 열리는 주요 WORLDCHEFS 행사이므로, 모든 참가자들에게 투명성과 공정성을 보장하기 위해 WORLDCHEFS가 정한 모든 규정을 따를 것입니다. 모든 참가자들에게 최고의 행사가 되기를 바라며, "훈련하지 않으면 실패하기 위해 훈련하는 것"이라는 점을 기억하시기 바랍니다. 곧 만나 뵙기를 기대합니다!

Dr Rick Stephen AM

세계조리사연맹 WORLDCHEFS 부회장

서울푸드앤호텔컬리너리챌린지 2025 심사위원장



Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2025

SFH 컬리너리 챌린지가 2025년 6월 10일부터 13일까지 일산 킨텍스에서 열리는 Seoul Food & Hotel 2025에 다시 돌아옵니다. 한국조리사협회중앙회(Korea Chefs Association) 와 Informa Markets이 공동으로 주최하는 이 행사는 2025년에 10주년을 맞이하여 더욱 화려한 요리 경연 대회로 발전하고 Worldchefs가 인증하는 한국 최고의 요리 경연 대회로 자리매김할 것입니다.

이 행사는 전 세계의 셰프들이 참가하여 뛰어난 기술을 선보일뿐만 아니라 세계적인 심사위원단 및 World Association of Chefs Societies(Worldchefs)의 심사 시스템을 통해 공개적으로 인정을 받는 무대가 될 것입니다.

COMPETITION OVERVIEW

종목 번호	경연 종목		일반 참가비
CULINARY HOT COOKING / 요리 라이브 경연			
Class 1	Main Course Meat or Poultry	개인경연	70,000원/참가자 1인
Class 2	KUKJE SUSAN Ocean Main Course	개인경연	70,000원/참가자 1인
Class 3	Hot & Cold Pasta Duo	팀경연	120,000원/ 1팀
Class 4	Fresh Pasta Master Challenge	개인경연	70,000원/참가자 1인
Class 5	Asian Noodles	개인경연	70,000원/참가자 1인
Class 6	Anchor Food Professionals Perfect Omelette & Sandwich	개인경연	70,000원/참가자 1인
Class 7	Nestlé Professional Chef Challenge	개인경연	70,000원/참가자 1인
Class 8	Plant based Vegan Main Course by SUJIS LINK	개인경연	70,000원/참가자 1인
Class 9	Nestlé Professional Modern Chinese WOK Challenge	개인경연	70,000원/참가자 1인
PATISserie PRACTICAL COMPETITION / 제과 라이브 경연			
Class 10	Anchor Food Professionals Cream Icing Cake Challenge	개인경연	70,000원/참가자 1인
Class 11	Creative Macaron	개인경연	70,000원/참가자 1인
CULINARY & PASTRY ART COLD DISPLAY / 요리 & 제과 전시 경연			
Class 12	FINGER FOOD	개인경연	70,000원/참가자 1인
Class 13	PLATED APPETIZERS	개인경연	70,000원/참가자 1인
Class 14	PLATED MAIN COURSES	개인경연	70,000원/참가자 1인
Class 15	PLATED DESSERT	개인경연	70,000원/참가자 1인
Class 16	THEMED CAKE (25세 미만 주니어 경연종목)	개인경연	70,000원/참가자 1인
Class 17	PASTRY SHOWPIECE	개인경연	70,000원/참가자 1인
Class 18	ARTISTIC SCULPTURE	개인경연	70,000원/참가자 1인

Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2025

날짜: 2025년 6월 10일 ~ 13일 (4일간)

장소: 킨텍스 1전시장 4홀

경연 시간 및 입장 안내

- 본 대회가 열리는 Seoul Food & Hotel 전시회는 식품업계 관계자 및 종사자만 입장이 가능한 무역 전시회입니다. 일반인의 입장이 엄격히 제한됨에 따라 **선수 가족, 지인의 입장이 제한**될 수 있는 점 양해바랍니다. 요리경연대회 참가자는 6월 10일 - 13일 오전 8시부터 대회장에 입장 가능합니다. 참가자는 반드시 전시장 입구에서 출입증을 수령 후 입장해야 하며 타인에게 양도할 수 없습니다.

참가안내

- 참가신청서를 제출한 후 주최측으로부터 참가비 입금 확인되면 최종 참가신청이 완료됩니다. 참가 신청서 제출은 모든 경연 규칙과 규정에 동의함을 의미합니다 (참가규정은 본 규정집 7쪽을 참고). 참가비는 원화 또는 미국달러로 납부해야 합니다.

신청 방법

- 아래 웹사이트 링크를 통해 신청서 제출
(<https://www.seoulfoodnhotel.com/event/03.php>)
- 10인 이상의 단체 참가 기관은 홈페이지에서 단체참가신청서를 다운받아 작성 하신 뒤 mason.hong@informa.com 로 보내주세요

등록 기간

	조기신청 할인	일반 신청
신청서 작성	2025년 4월 6일까지	2025년 5월 21일까지
참가비납부	2025년 4월 13일 까지	2025년 5월 21일까지

참가비

	조기신청 할인	일반 신청
개인전	클래스당 6만원	클래스당 7만원
단체전	팀당 10만원	팀당 12만원

Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2025

입금 정보

하나은행 320-890013-85304
인포마마켓한국(주)

참가비 납부 기간

	조기신청 할인	일반 신청
참가비 납부	2025년 4월 13일까지	2025년 5월 21일까지

변경, 취소, 환불 규정

클래스 변경은 2025년 4월 13일까지 가능
2025년 3월 30일까지 취소 시 100% 환불 2025년 4월 13일까지 취소 시 50% 환불 2025년 4월 14일 이후 취소 시 환불 불가

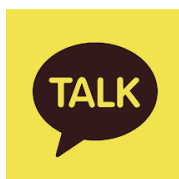
Secretariat | 문의

▪ Informa Markets Korea (인포마마켓한국)

홍영기 대리 Tel: + 82 (0)2-6715-5420 Email: mason.hong@informa.com

대회참가자 라이브 Q&A 그룹채팅

참가자는 아래의 그룹 채팅을 통해 대회 관련 질문과 업데이트에 대한 정보를 얻을 수 있습니다.



RULES & REGULATIONS

1. 참가 신청서 제출은 참가자가 Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2025 의 규칙 및 규정을 준수하는 데 동의함을 의미합니다.
2. 모든 클래스의 참가 접수는 선착순입니다. 제한된 경연 주방 시설에 의해 조기 마감될 수 있습니다.
3. 참가 접수 후 클래스 변경은 2025년 4월 13일까지 가능합니다. 취소를 원하시면 주최측에 문의 바랍니다.
4. 국내 참가자의 경우 환불 조건은 다음과 같습니다; 2025년 3월 30일 이전 취소 시 100% 환불. 2025년 4월 13일 이전 취소 시 50% 환불. 2025년 4월 14일 이후 취소 시 환불 불가.
5. 대회 참가자는 연락처와 이메일 주소를 정확히 기재하여 제출해야 합니다. 그렇지 않을 시 참가가 취소될 수 있으며 주최자는 잘못된 연락처 기재로 인한 불이익을 책임지지 않습니다.
6. 모든 참가자는 경연 시작시간 40 분 전에는 대회장에 도착해야 합니다.
7. 레시피 양식은 본 규정집 마지막 페이지에 첨부되어 있으며 개별 자유 양식을 사용할 수 있습니다. 라이브 경연 시 대회장에서 레시피 2 부를 필수 제출해야 합니다.
8. 참가자는 반드시 경연에 적합한 셰프 유니폼을 착용해야 합니다.
9. 대회장 내에서 사용한 레시피와 현장 사진의 권한은 주최측에 있습니다. 사진 및 영상과 레시피를 출판, 복사 또는 재가공 할 시에는 주최측의 허가가 있어야 합니다.
10. 화재 안전 규정으로 인해 개방형 화염 조리 장비 및 가스는 행사장 내에서 사용할 수 없습니다. 라이터, 플램베 토치, 휴대용 가스 카트리지, 양초 등의 사용이 금지됩니다.
11. 수상 시, 참가자는 본인 또는 대리인이 직접 수상해야 합니다. 모든 수상자는 셰프 유니폼을 착용하고 시상식에 참석해야 합니다. 시상식에서 수령하지 않은 트로피, 메달, 증서는 행사 2주 후에 몰수됩니다.
12. 불가항력 및 기타 주최자의 귀책사유가 아닌 특별한 사정으로 경연이 취소될 경우 참가비 환불이 불가합니다.
13. 참가자의 식 기구 및 장비, 개인 용품의 손상, 분실에 대한 책임은 참가자 본인에게 있으며 주최자는 어떠한 책임도 지지 않습니다.
14. 행사의 규칙 및 규정을 위반하는 참가자는 실격될 수 있습니다.
15. 주최자는 상기의 규칙 및 규정에 대해 철회 및 수정할 수 있는 권한을 가지고 있으며 본 경연과 관련 변동 사항이 불가피하다고 판단될 경우 필요에 따라 클래스 별 참가인원 수, 경연의 취소 및 연기 등을 결정할 수 있습니다.

PRIZES, AWARDS AND CERTIFICATES

등록한 모든 경연 클래스를 완료한 각 참가자에게는 전자 참가 증명서가 수여됩니다. 다음과 같은 점수를 획득한 참가자들에게는 해당하는 메달과 상장이 수여될 것입니다.

AWAERD MEDAL or CERTIFICATE	SCORES
Gold with Distinction	100 Points
Gold	90-99 Points
Silver	80-89 Points
Bronze	70-79 Points
Diploma	60-69 Points

대회의 심사위원장과 각 부문의 심사위원들은 점수에 따라 필요하다고 판단될 경우 어떤 상의 수여도 보류할 수 있는 권한을 가집니다.

BEST CULINARY TEAM

- 이 상을 받으려면 동일한 기관/학교에서 최소 10명의 참가자가 참여해야 합니다.
- 참가자 수에는 제한이 없습니다.
- 점수: 금메달 - 3점, 은메달 - 2점, 동메달 - 1점. 이 상은 총점이 가장 높은 기관/학교에 수여됩니다.
- '최우수 요리팀' 수상자는 트로피와 100만원의 상금을 받게 됩니다.

Chef of the Year 2025, Culinary & Pastry Overall Champion

- 최고 점수를 받은 네 개 클래스의 총점이 가장 높은 후보자가 수상자가 됩니다.
- "Chef of the Year 2025" 수상자는 트로피와 50만원의 상금을 받게 됩니다.
- 올해의 셰프 상을 세 번 누적 수상한 셰프는 다음 해에 "특별 초청 심사위원"으로 초대되는 영광을 얻습니다. (나이 제한 없음)

BEST CULINARY CHEF

- 이 상을 받으려면 참가자들은 클래스 1~9와 12~14 중에서 최소 세 개의 클래스에 참가해야 합니다.
- 최고 점수를 받은 세 개 클래스의 총점이 가장 높은 후보자가 수상자가 됩니다.
- '최우수 요리 셰프' 수상자는 트로피를 받게 됩니다.

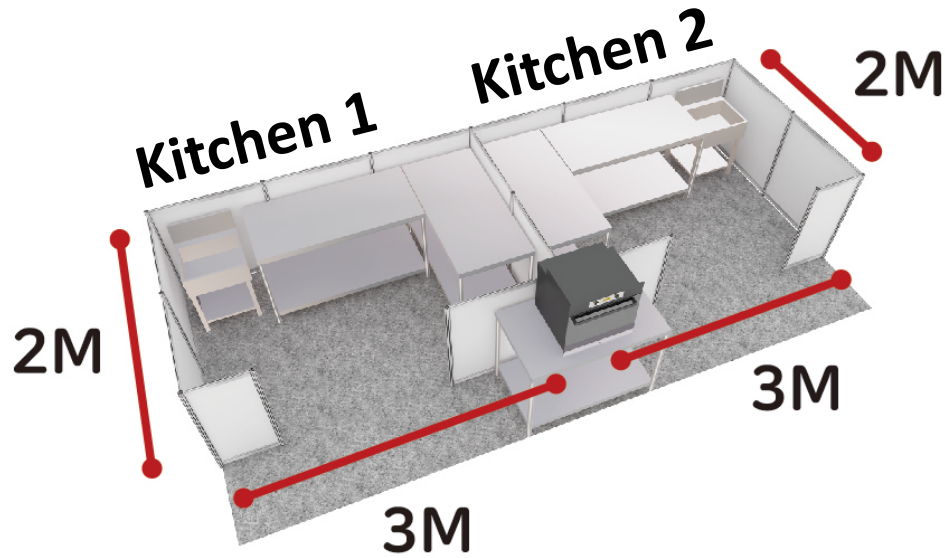
BEST PASTRY CHEF

- 이 상을 받으려면 참가자들은 클래스 10, 11과 15~17 중에서 최소 세 개의 클래스에 참가해야 합니다.
- 최고 점수를 받은 세 개 클래스의 총점이 가장 높은 후보자가 수상자가 됩니다.
- '최우수 제과 셰프' 수상자는 트로피를 받게 됩니다.

AWARDS SCHEDULE

- 각 클래스의 금, 은, 동메달 수상자들은 매일 오후 4시에 시상되며, 각 클래스의 1등 수상자는 대회 마지막 날인 금요일(6월 13일)에 시상됩니다.

조리대 시설 안내 Kitchen Equipment



개인 키친 One Kitchen Equipment with

- 🍏 1구 인덕션 2개 • 2 Induction cooktops with single stove (220V / 2kw each)
- 🍏 콘센트 3구 • 3 Outlets
- 🍏 조리대 2개 • 2 Steel Tables (1500W x 700L x 850H)
- 🍏 싱크대 1개 • 1 Sink (750W x 700L x 850H)

공용 시설 Shared Equipment

- 🍏 2 키친 당 오븐 1개 • 1 Oven Shared by 2 Kitchens
- 🍏 냉장고 4대 • 4 Refrigerators with 25 boxes

공지사항 | NOTICE

🔊 토치, 버너, 멀티탭은 사용이 불가합니다. Torch & Gas Stove and Power Strip are prohibited.

🔊 인덕션 전용 요리도구만 사용이 가능합니다. Only induction cooking utensils can be used.

🔊 추가 인덕션, 수비드 기계, 믹서기 등 이용 시 전기 추가 공급을 위해 반드시 사전에 사무국에 알려주셔야 합니다. 추가 인덕션은 1개만 반입 가능합니다.

If you want to use your own induction, Sous-vide machine, mixer, or extra cooking tool, you must inform us in advance. Please email us the amount of electricity of the cooking tool to be used (the electricity used sticker on the cooking device).

Culinary Hot Cooking Ingredients Preparation Guideline

◆ 라이브 경연 재료 준비 가이드라인

- ❖ 샐러드는 씻고 세척할 수 있지만, 혼합하거나 자르면 안 됩니다.
- ❖ 채소는 세척, 껍질 벗기기, 씻기, 자르기/다듬기(모든 모양)가 가능하며 반드시 야채는 익혀 올 수 없습니다.
(단, 토마토는 데쳐서 껍질을 벗겨 올 수 있습니다, 잠두콩은 껍질을 벗길 수 있음).
 - 글레이즈나 농축 주스는 허용되지 않습니다.
 - 건조 과일이나 채소 가루는 허용됩니다.
 - 말린 과일이나 시트는 허용됩니다.
 - 채소 재를 이용한 향신료와 직접 만든 향신료 혼합물은 허용됩니다.
 - 채소 퓨레도 허용됩니다. 하지만 간이 되어있거나, 맛을 내어 완성된 형태는 불가능 합니다.
- ❖ 파스타나 반죽은 미리 준비하고 밀어 편 상태로 가져올 수 있으나, 모양을 만들거나 조리해서는 안 됩니다.
- ❖ 모든 단백질(육류, 가금류, 생선 또는 해산물 등)의 사전 마리네이드는 허용되지 않습니다. (클래스 세부 규정마다 다를 수 있습니다.)
- ❖ 훈제 생선, 프로슈토, 초리조, 베이컨 등은 주방에서 조리하기 위한 추가 재료의 용도로 사용되는 것은 허용됩니다.
- ❖ 생선은 내장 제거, 아가미 제거, 비늘 제거, 필레 작업은 가능하지만 익혀와서는 안됩니다.
- ❖ 해산물/조개류는 세척, 필레 작업은 가능하지만 포션으로 나누거나(사전 분할 불가) 익혀와서는 안됩니다.
- ❖ 육류나 가금류는 뼈를 발라내고, 다듬고, 포션으로 나눌 수 있지만(사전 분할 가능) 익혀와서는 안됩니다.
- ❖ 갈거나 다진 고기는 가져올 수 있지만, 반드시 대회 중에 양념하고 완성되어야 합니다.
- ❖ 소스는 졸여서 가져올 수 있고, 모체소스는 허용되지만, 간이 되어 있거나, 완성이 되어있으면 안됩니다.
- ❖ 모든 종류의 육수는 허용됩니다.
- ❖ 모든 드레싱은 대회 중에 만들어야 합니다.
- ❖ 향을 첨가한 오일이나 버터는 만들어 가져올 수 있습니다.
- ❖ 제과용 과일 쿨리나 과일 퓨레는 허용되지만 맛을 내는 과정은 대회 중에 완성해야 합니다.
- ❖ 페이스트리 스펀지, 비스킷은 가져올 수 있지만, 잘라서 가져올 수는 없습니다.
- ❖ 모든 장식 아이템은 현장에서 만들어야 합니다.
- ❖ 모든 참가자는 대회를 위한 인덕션 용 조리 도구와 재료를 직접 준비해야 합니다.
- ❖ 참가자는 작업장을 깨끗하고 정돈된 상태로 유지해야 합니다. 이는 심사 기준의 일부입니다.
- ❖ 주최측은 도구의 분실이나 파손에 대해 책임지지 않습니다.

JUDGING CRITERIA / 심사기준

Culinary Hot Cooking (Class 1 to 9)

Patisserie Practical Competition (Class 10 and 11)

▪ Mise En Place (0 – 5 points) / 준비작업

- 재료의 위생적인 배치
- 적절한 양의 아이템 준비
- 올바른 작업 기술
- 작업 시간의 적절한 활용

▪ Correct Professional Preparation (0 – 20 points) / 올바르고 전문적인 준비과정

- 현대 요리에 부합하는 올바른 기본 음식 준비
- 불필요한 재료를 배제한 실용적이고 수용 가능한 방법으로서의 준비
- 모든 재료(전분과 채소 포함)에 대한 적절한 조리 기술 적용
- 음식 준비 중 올바른 작업 기술과 위생에 대한 주의

▪ Hygiene and Food Waste (0 - 10 points) / 위생 및 음식 낭비

- 청결하고 위생적인 작업
- 숙련된 작업의 흐름 및 이행
- 깨끗하고 정돈된 작업대 유지
- 식재료의 올바른 보관
- 음식 아이템의 온도 관리 - 뜨거운 것과 차가운 것
- 과도한 음식 낭비 방지
- 플라스틱 폐기물 제한

▪ Service (0 – 5 points) / 서비스

- 정확한 수의 접시 제시
- 실용적이고 운반 가능한 음식 제공
- 정시에 음식 제공 (자연 시 감점)

▪ Presentation (0 – 10 points) / 프레젠테이션

- 재료와 사이드 디시의 조화
- 구성의 우수한 조합, 단순성, 독창성에 대한 점수 부여
- 인공적인 장식이나 시간 소모적인 배치 없이 깔끔한 배열
- 식욕을 돋우는 모범적인 플레이팅 요구

▪ Taste & Texture (0 – 50 points) / 맛과 질감

- 음식 고유의 맛 보존
- 적절한 맛과 양념
- 품질, 풍미, 색상에서 오늘날의 영양가 기준에 부합

Points table for the medals in all class / 모든 클래스의 메달 점수표

- 100 points Gold with Distinction / 100점 - 특별 금메달
- 99 – 90 points Gold medal with certificate / 99 - 90점 - 금메달과 상장
- 89 – 80 points Silver medal with certificate / 89 – 80점 - 은메달과 상장
- 79 – 70 points Bronze medal with certificate / 79 – 70점 - 동메달과 상장
- 69 – 60 points Diploma with certificate / 69 – 60점 - 디플로마

Individual Hot Cooking

<The categories and sponsored ingredients are subject to change without prior notice.>

클래스 1번~4번의 참가 선수들은 다음페이지의 안내를 꼭 확인하세요!
출품작을 담아내는 접시가 제공됩니다!!

Class 1 – Main Course Meat or Poultry

- 요리 완성시간 45 분 이내에 2 인분의 육류나 가금류를 사용한 서양식 메인 요리를 준비합니다.
- 같은 요리를 두 접시에 각각 담아내야 하며, 한 접시는 심사(시식), 한 접시는 전시 후 품평을 위해 제출합니다.
- 탄수화물, 채소, 소스(하나 이상 가능) 등을 적절하게 장식하여 담아서 제공합니다.
- 모든 재료와 주방 소도구는 참가자가 지참 해야 합니다.
- 레시피는 경기 당일 2 부 경연장에 제출 해야 합니다. 자유 양식이지만 영문으로 작성해야 합니다.

Class 2 – KUKJE SUSAN Ocean Main Course (주)국제수산

- 요리 완성시간 45 분 이내에 2 인분의 생선이나 해산물을 사용한 서양식 메인 요리를 준비합니다.
- 같은 요리를 두 접시에 각각 담아내야 하며, 한 접시는 심사(시식), 한 접시는 전시 후 품평을 위해 제출합니다.
- 탄수화물, 채소, 소스(하나 이상 가능) 등을 적절하게 장식하여 담아서 제공합니다.
- 모든 재료와 주방 소도구는 참가자가 지참 해야 합니다.
- 레시피는 경기 당일 2 부 경연장에 제출 해야 합니다. 자유 양식이지만 영문으로 작성해야 합니다.

Class 3 – Hot & Cold Pasta Duo

- 같은 소속(레스토랑, 호텔, 학교, 학원 등) 두 명의 선수가 한 팀이 되어 참가합니다.(2인1조)
- 30 분 이내에 웨스턴 스타일 파스타 1 종은 콜드 파스타 혹은 파스타 샐러드, 1 종은 핫 메인 파스타를 각 두 접시에 같은 메뉴를 적절한 가니쉬와 함께 담아냅니다. (총 4 접시)
- 상업용 드라이 파스타만 사용 가능하며, 제면한 생파스타는 사용이 불가능합니다.
- 각각의 메뉴는 적절한 장식과 함께 2 개의 개별 접시에 제시되어야 하며, 하나(1)는 심사(시식)용이고 다른 하나(1)는 전시 및 품평용이다.
- 모든 재료와 주방 소도구는 참가자가 지참 해야 합니다.
- 레시피는 경기 당일 2 부 경연장에 제출 해야 합니다. 자유 양식이지만 영문으로 작성해야 합니다.

Class 4 – Fresh Pasta Master Challenge

- 30 분 이내에 웨스턴스타일의 파스타 메인 요리 2 인분을 준비합니다. (롱, 숏, 스테르프드 파스타 모두 허용)
- 직접 반죽한 생면 파스타만 허용되며 상업용(시판용) 파스타는 허용되지 않습니다.
- 같은 요리를 두 접시에 각각 담아내야 하며, 한 접시는 심사(시식), 한 접시는 전시 후 품평을 위해 제출합니다.
- 모든 재료와 주방 소도구는 참가자가 지참 해야 합니다.
- 레시피는 경기 당일 2 부 경연장에 제출 해야 합니다. 자유 양식이지만 영문으로 작성해야 합니다.

Individual Hot Cooking

<The categories and sponsored ingredients are subject to change without prior notice.>



Butter & Onion

클래스 1번~클래스 4번의 참가자는, 후원사에서 제공하는 접시에 음식을 담아 제출해야 합니다. 참가자가 직접 가져온 접시에 담아 제출하는 것은 허용되지 않습니다.



Main plate 31cm produced by BAUSCHER



Pasta plate 29cm produced by BAUSCHER

- 주최측은 위 2종의 접시를 각 2장씩 참가자에게 제공하며, 선택하여 음식을 담을 수 있습니다.
- 3번 클래스는 파스타 플레이트 4장과 메인 플레이트 2장 제공됩니다.
- 경연 후 접시는 주최측으로 회수됩니다.
- 연습을 위한 접시구매는 각 QR코드를 스캔하여 온라인에서 주문이 가능합니다.

Class 5 – Asian Noodles

- 요리 완성시간 30 분 이내에 아시아 스타일의 따뜻한 메인 요리 2 인분을 준비합니다. (국물면, 볶음면 등)
- 아시아 면 만을 사용한다. (계란국수, 쌀국수, 라멘 등) 시판용 건면도 사용 가능 합니다.
- 같은 요리를 두 접시에 각각 담아내야 하며, 한 접시는 심사(시식), 한 접시는 전시 후 품평을 위해 제출합니다.
- 모든 재료와 주방 소도구, 접시는 참가자가 지참 해야 합니다.
- 레시피는 경기 당일 2 부 경연장에 제출 해야 합니다. 자유 양식이지만 영문으로 작성해야 합니다.

www.butternonion.com



Butter & Onion

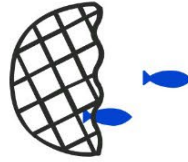
FOLLOW US

INSTAGRAM | KAKAO

@butternonion



(주)국제수산



당일
조업



당일
배송



신선
제일



활어.수산물 전국 당일배송

일식당 / 호텔 / 레스토랑 / 프랜차이즈 / 납품전문

전국대표번호

1544.0459

Individual Hot Cooking

<The categories and sponsored ingredients are subject to change without prior notice.>

Class 6 – Anchor Food Professionals Perfect Omelette & Sandwich



- 30분 내에 치즈 오믈렛과 콜드 샌드위치로 구성된 요리 2인분을 준비하고 제출해야 합니다.
- 요리는 50% 치즈 오믈렛과 50% 콜드 샌드위치로 구성되어야 한다. 다른 가니시는 필요하지 않습니다.
- 참가자는 샌드위치용 빵의 종류를 자유롭게 선택할 수 있으며, 미리 만들어 슬라이스 한 빵을 가져올 수 있습니다.
- 콜드 샌드위치는 모든 형태(일반 샌드위치, 롤, 오픈페이스 등)가 가능하지만 반드시 앵커 크림치즈를 사용한 스프레드를 반드시 포함해야 합니다.
- 주최측은 앵커 푸드 프로페셔널 크림치즈(200g)를 제공합니다.
- 이 클래스에서만 샌드위치용 사전 조리된 단백질 아이템(예: 햄, 닭가슴살, 스테이크, 훈제육 등)의 사용이 허용됩니다.
- 주최측에서 앵커 푸드 프로페셔널 락틱 버터 또는 무염 버터, 슬라이스 체다 치즈(100g)를 제공하며, 참가자는 반드시 이를 치즈 오믈렛에 사용해야 합니다.
- 오믈렛은 겉에 색이 나지 않고 완벽한 럭비공 모양의 프렌치 오믈렛을 지향하며 자세한 설명은 아래를 참고합니다.
- 각 치즈 오믈렛의 크기는 2~3개의 달걀을 사용해야 하며, 참가자는 자신의 사용할 달걀을 가져와야 합니다.
- 치즈 오믈렛에는 참가자가 원하는 어떤 채소나 허브를 넣을 수 있습니다.
- 다른 브랜드의 치즈와 버터 사용은 허용되지 않으며, 사용 시 실격 처리됩니다.
- 같은 요리를 두 접시에 각각 담아내야 하며, 한 접시는 심사(시식), 한 접시는 전시 후 품평을 위해 제출합니다.
- 필요한 경우 소스, 드레싱 또는 딥은 참가자의 선택이지만, 단, 별도로 제공해야 합니다.
- 각 참가자는 대회 당일 후원 제품을 받게 됩니다.
- 모든 재료와 주방 소도구, 접시는 참가자가 지참합니다.
- 레시피는 경기 당일 2 부 경연장에 지참합니다. 자유 양식이지만 영문으로 작성해야 합니다.

SPONSORING PRODUCTS



Lactic butter
락틱버터



Unsalted butter(5kg)
무염버터(5kg)



Slice on slice cheddar cheese
슬라이스 체다치즈



Cream cheese
크림치즈



The French omelette is smooth omelette, unbrowned, cooked slowly over medium-low to medium heat, stirring vigorously to prevent curds and sticking, Good with just salt and pepper, this omelette is often flavoured with tomato and finely chopped herbs (often fines herbs (tarragon, chervil, parsley and chives) or chopped onions.

뉴질랜드의 비옥한
푸른 초원이 낳은

진한 황금빛의
프리미엄 버터를
만나보세요



앵커 푸드 프로페셔널™은 자부심을 담아 자연방목으로 풀*을 먹여 키운 뉴질랜드 젖소의 우유로 만들어 자연 그대로의 풍미를 담아낸 맛있는 버터를 만듭니다. 폰테라의 젖소들은 세계 어느 곳보다 야외에서 방목하는 시간이 많습니다.** 풀에서 발견되는 베타카로틴이 버터의 독특한 천연 황금색을 만들어냅니다.

*풀/목초는 풀, 풀 사일리지, 건초 및 사료 작물을 의미합니다.

푸른 초원, 황금빛 버터, 무궁무진한 가능성.

뛰어난 성능의 다양한 제품에 대해 자세히 알아보려면 웹사이트
(www.anchorfoodprofessionals.com)를 방문하세요.

**여기에서 뉴질랜드
자연방목에 대해
자세히 알아보세요:



Anchor™ **FP**
FOOD PROFESSIONALS

Individual Hot Cooking

<The categories and sponsored ingredients are subject to change without prior notice.>



Class 7 - Nestlé Professional Chef Challenge

- 요리 완성시간 45 분, 핫 메인 요리 2 인분이며 육류, 가금류, 엽조류, 생선, 해산물, 식물성 단백질 등 어떤 종류의 프로틴 아이템을 주재료로 사용할 수 있습니다.
- 자유 형식(웨스턴, 아시안, 코리안, 퓨전 등 모든 영역 가능)의 더운 요리 메인 포션을 2 개의 접시에 각각 담아서 제출하고 적절한 탄수화물과 채소 가니쉬와 함께 담아내며 프레젠테이션은 웨스턴 스타일로 합니다.
- 참가자는 <매기 치킨파우더, 매기 비프 스톡, 매기 표고버섯부용, 매기데미글라스 소스믹스, 매기 베샤멜소스 믹스, 부이토니 토마토수고 중 최소 1 개 제품>을 메뉴에 포함시켜야 합니다.
- 참가자에게 후원사는 연습을 위한 샘플을 사전에 제공합니다. (택배발송)
- 참가자에게 경연 당일 상기 후원 제품이 제공됩니다.
- 이 경기 종목의 경우 육류나 해산물은 미리 마리네이드 해올 수 있습니다.
- 모든 재료와 주방 소도구, 접시는 참가자가 지참합니다.
- 레시피는 경기 당일 2 부 경연장에 지참합니다. 자유 양식이지만 영문으로 작성해야 합니다.

SPONSORING PRODUCTS



Demi-glace
sauce mix



Bechamel
sauce mix



BITTONI
tomato sugo



MAGGI
Chicken powder



Shitake Mushroom
Bouillon



Beef flavoured
Stock

SPECIAL PRIZE OF CLASS

TOP 1 : WORLDCHEFS 해외요리대회 참가
지원금 1,000,000원

TOP2 : 최고급 호텔 식사권

TOP3 : 네슬레프로페셔널 VIP선물세트



MAKING MORE POSSIBLE™

네슬레 프로페셔널은 항상 최상의 제품과 서비스 그리고 창의적인 비즈니스 솔루션을 제공하는 최고의 식음료 사업 파트너입니다.

소비자 만족을 위해 늘 혁신적이고 창의적인 식음료 솔루션을 연구하고 제공합니다.

At Nestlé Professional, we're committed to being your inspiring growth partner.
We provide creative, branded Food and Beverage Solutions,
which enable you to be highly innovative and delight your consumers.



Individual Hot Cooking

<The categories and sponsored ingredients are subject to change without prior notice.>

Class 8 – Plant based Vegan Main Course by SUJIS LINK

SUJIS LINK

- SUJIS LINK 식물성 대체육을 주 재료로 사용하여 45분 이내에 2인분의 뜨거운 메인 코스를 준비하고 제출해야 합니다.
- 자유 스타일의(웨스턴, 아시안, 퓨전 등..) 뜨거운 메인 코스 요리는 서양식 프레젠테이션으로 적절한 탄수화물류와 가니쉬와 함께 2개의 접시에 각각 1인분씩 담아 제공합니다.
 - ✓ 50~60% 단백질구성-메인 포션 (이 부분에 제공되는 수지스링크 대체육을 20%이상 반드시 사용해야 한다.)
 - ✓ 20~25% 비타민 (채소 가니쉬)
 - ✓ 20~25% 탄수화물
- 비건 메뉴는 모든 동물성 제품을 포함하지 않으며, 이는 고기 뿐 만 아니라 달걀, 유제품 및 꿀을 포함한 기타 동물성 식자재도 포함됩니다.
- 일반적인 비건 식단에는 곡물, 채소, 과일, 샐러드용 채소, 콩류, 견과류, 씨앗, 견과일, 이스트 추출물, 간장, 두부, 템페 등 모든 식물성 식품이 포함될 수 있습니다.
- 참가자들은 <SUJIS LINK 식물성 고기 CHUNK, STRING, MINCE, STRIP 중 최소 1가지 제품>을 반드시 포함해야 합니다.
- 적절한 비건 소스 (한 종류 혹은 복수 가능)를 제공해야 합니다.
- 후원사는 참가자들에게 연습을 위한 샘플을 사전에 제공합니다.
- 참가자에게 경연 당일 상기 후원 제품이 제공됩니다.
- 모든 재료와 주방 소도구, 접시는 참가자가 지참 합니다.
- 레시피는 경기 당일 2 부 경연장에 제출 해야 합니다. 자유 양식이지만 영문으로 작성해야 합니다.

SPONSORING PRODUCTS



Chunk



String



Mince



Strip

SPECIAL PRIZE OF CLASS

TOP 1 : 이 종목의 우승자는 상장과 메달 외에 상금 1,000,000원이 추가로 지급 됩니다.



SUJIS LINK

veself



식물성 대체육 원료부터 완제품 까지 모든 솔루션을 드립니다.

We provide complete solutions from plant-based meat ingredients to finished products.



<http://sujislink.com>



Individual Hot Cooking

<The categories and sponsored ingredients are subject to change without prior notice.>

Class 9 – Nestlé Professional Modern Chinese WOK Challenge



- 요리 완성시간 30 분 이내에 자유형식의 중화 요리 2~3 인분 (단품) 사이즈 2 접시를 준비합니다.
- 두 접시에 같은 메뉴를 적절한 가니쉬와 함께 중식 스타일의 플레이팅으로 담아야 한다. (탄수화물 구성은 필수가 아님)
- 참가자는 반드시 <매기 차이나이스 마스터소스 / 매기 스파이시 시즈닝 / 매기 표고버섯 부용 / 매기 브레이징 소스 / 매기볶음소스 / 부이토니 토마토수고 > 중 2 개 이상의 제품을 필수 사용해야 합니다.
- 참가자에게 후원사는 연습을 위한 샘플을 사전에 제공합니다. (택배발송)
- 참가자에게 경연 당일 상기 후원 제품이 제공됩니다.
- 모든 재료와 주방 소도구, 접시는 참가자가 지참 합니다.
- 레시피는 경기 당일 2 부 경연장에 제출 해야 합니다. 자유 양식이지만 영문으로 작성해야 합니다.

SPONSORING PRODUCTS



Chinses Master Sauce



MAGGI Spicy Seasoning



BUITONI tomato sugo



MAGGI Braising Sauce



MAGGI Stir-frying sauce



Shitake Mushroom Bouillon

SPECIAL PRIZE OF CLASS

TOP 1 : WORLDCHEFS 해외요리대회 참가 지원금 1,000,000원

TOP2 : 최고급 호텔 식사권

TOP3 : 네슬레프로페셔널 VIP선물세트

Patisserie Practical Competition



Class 10 – Anchor Food Professionals Cream Icing Cake Challenge

각 참가자는 45분 내에 동일한 디자인의 케이크 두 개를 준비하고 제출해야 합니다.

장식은 휘핑크림(원하는 대로 맛을 낼 수 있음)과 과일로 제한됩니다.

앵커 브랜드 크림만 허용되며, 다른 브랜드 크림 사용 시 실격 처리됩니다. (대회 당일 사용될 크림은 제공됩니다.)

주최측에서 3종류의 크림(앵커 푸드 프로페셔널 휘핑크림 & 인피니티 크림 & 셰프스 휘핑크림)을 제공하며, 참가자는 최소 1종류를 사용해야 합니다. 참가자는 시폰 또는 제노와즈 스펀지 케이크 중 선택할 수 있으며, 두 개의 홀 케이크를 제출해야 합니다. 다른 종류의 케이크는 허용되지 않습니다.

크림 아이싱을 바르기 전 케이크 크기는 지름 15cm의 원형 또는 15cm x 15cm의 정사각형이어야 합니다..

- 각 참가자는 시폰 또는 제노와즈 스펀지 케이크 두(02) 개만 사용해야 합니다.
- 케이크는 플레인 또는 맛을 낸 것일 수 있습니다.
- 대회 전 케이크 다듬기는 허용되지 않습니다.
- 최종 모양에는 제한이 없습니다. (원형, 정사각형, 둠형, 어떤 모양이든 가능)
- 사전에 과일은 세척, 껍질 벗기기, 자르기는 가능하지만 조리를 해와서는 안됩니다. (가열 조리하여 가져올 수 없음)
- 단, 과일의 씨는 사전에 제거할 수 있습니다.
- 건조 과일과 채소 가루를 가져오는 것은 허용됩니다.
- 말린 과일이나 시트는 허용됩니다.
- 휘핑크림 장식에는 최소 두 가지 다른 파이핑 기술이 필수입니다.
- 과일 쿨리나 퓨레는 허용되지만 반드시 대회 중에 조리를 완료해야 합니다.
- 이산화티타늄, 금속 파우더, 인공 식용 색소는 허용되지 않습니다.
- 케이크는 심사위원이 시식하고 자릅니다.
- 음식 낭비는 감점 대상입니다.
- 레시피는 경기 당일 2 부 경연장에 제출 해야 합니다. 자유 양식이지만 영문으로 작성해야 합니다.

사용되는 모든 장식용 재료는 식용 가능해야 하며 현장에서 즉석으로 만들어야 합니다.

완성된 케이크의 높이 제한은 없습니다.

초콜릿은 녹이거나 템퍼링 한 상태로 가져올 수 있습니다.

각 참가자는 주최측이 사용 가능한 후원 제품에 대한 정보를 공유하지 않는 한, 필요한 모든 재료, 도구, 재료를 준비해야 합니다. 참가자는 바닥에 식재료, 장비, 도구 또는 주방 용품을 놓을 수 없습니다.

SPONSORING PRODUCTS



SAMPLE MENU FROM PREVIOUS YEAR



Patisserie Practical Competition

Class 11 – Creative Macaron

참가자 1 인당 1 종의 Sweet & 1 종의 Savory 마카롱을 메뉴당 10 개씩, 45 분 동안 2 접시(각 접시당 2 종 *5 조각 = 10ea * 2 접시 제출 = 총 20 개)에 제시해야 합니다. 마카롱은 어떤 모양이든 가능합니다.

- 모든 종류의 마카롱이 허용됩니다.
- 마카롱의 개당 무게는 12g에서 18g 사이여야 합니다.
- 미리 만든 마카롱 쉘을 가져올 수 있습니다.
- 마카롱 필링과 모든 장식 재료는 식용 가능해야 하며 현장에서 만들어야 합니다.
- 과일 쿨리나 퓨레는 허용되지만 맛을 미리 완성한 상태로 가져올 수 없고 대회 중에 완성해야 합니다.
- 식자재의 낭비는 감점 대상입니다.
- 사용된 모든 장식 재료는 식용 가능해야 하며 현장에서 만들어야 합니다.
- 채소, 과일, 양파 등은 세척, 껍질 벗기기, 자르기는 가능하지만 조리해서는 안 됩니다.
- 채소나 과일의 씨는 사전에 제거할 수 있습니다.
- 건조 과일과 채소 가루는 허용됩니다.
- 설탕은 조리하고 색을 입힐 수 있지만 늘리거나 당겨서는 안 됩니다.
- 초콜릿은 녹이고 템퍼링 한 상태로 가져올 수 있습니다.
- 색을 입힌 코코아 버터는 녹인 상태로 가져올 수 있습니다.
- 아몬드 페이스트, 색을 입힌 풍당은 가져올 수 있습니다.
- 초콜릿 모델링 페이스트는 가져올 수 있지만 사전에 성형하거나 시트 형태로 만들어서는 안 됩니다.
- 레시피는 경기 당일 2 부 경연장에 제출 해야 합니다. 자유 양식이지만 영문으로 작성해야 합니다.=
- 각 참가자는 주최측이 사용 가능한 후원 제품에 대한 정보를 공유하지 않는 한, 필요한 모든 재료, 도구 및 재료를 직접 준비해야 합니다.

SAMPLE MENU FROM PREVIOUS YEAR



Culinary & Pastry Art Cold Display

JUDGING CRITERIA (Class 12~18)

▪ Presentation and Innovation (0 - 30 points)

- 전시는 구조적이고, 정돈되어 있으며, 우아하고 자연스러운 색상이어야 합니다. 또한 독창적이고, 창의적이며, 맛있어 보이고, 식욕을 돋우는 현대적인 스타일이어야 합니다.

▪ Composition (0 - 30 points)

- 세부 사항에 대한 주의, 완성된 외관, 비율 및 대칭. 영양의 균형이 잘 잡힌 조화로운 맛. 올바른 전문적인 준비와 기술.

▪ Techniques (0 - 30 points)

- 숙련된 기술과 높은 수준의 장인 정신을 보여주는 작업수준, 다양한 올바른 요리 기술을 시연, 깨끗하고 정확한 작업, 올바른 아스픽 기술과 적절한 농도.

▪ Serving Arrangement (0 - 10 points)

- 정확한 수의 인분과 접시가 전시되어야 합니다. 실용적이고, 운반 가능하며, 안정적이어야 합니다.

** Total possible points: 100 (no half points will be given)*

NOTES

- 참가자는 본인의 접시류는 직접 준비해야 하며 보이는 부분에 어떠한 로고도 포함 할 수 없습니다.
- 참가자는 전시 공간에 데코레이션을 할 수 있다, 하지만 이는 심사 대상이 아닙니다.
- 크리스피한 제품과 구운 반죽 등 을 제외한 모든 제품에는 아스픽을 사용하여 코팅을 해야 합니다
- 참가자의 소속명(직장, 학교, 학원), 로고는 심사가 완료된 후에만 적절한 방식으로 배치할 수 있습니다.
- 셋팅 시간에 관한 정보는 추후 공지될 예정입니다
- 주최 측은 참가자가 가져온 장비와 도구의 분실 또는 손상에 대해 책임지지 않습니다
- 공간이 제한적이므로, 참가자들의 작품은 대회 당일 오후 5시 까지만 전시됩니다
- 주최 측은 당일 시상식 이후 수거되지 않은 전시물을 사전공지 없이 처분 할 수 있습니다 (정확한 전시 및 철수 시간은 추후 공지됩니다)

TIMING

- 전시 종목은 셋팅 시작 시간보다 늦게 도착한 참가자는 실격될 수 있습니다
- 참가자가 셋팅을 제시 시간에 완료하지 못하면 점수가 감점됩니다. 10분 이상 지연될 경우, 해당 출품작은 심사 대상에서 제외됩니다.

Culinary & Pastry Art Cold Display

Class 12 - FINGER FOOD

- 4 종류의 각기 다른 핑거 푸드를 전시, 2종의 따뜻한 핑거 푸드, 2종의 차가운 핑거 푸드 메뉴로 구성되나 모두 차갑게 만들어 아스픽 코팅을 하여 전시합니다.
- 각 4종의 핑거 푸드는 모두 6개씩 전시해야 합니다. (4종 X 6개 = 총 24개)
- 핑거 푸드의 각 무게는 개당 10~20g 을 제한으로 합니다.
- 24개 모든 조각을 하나의 큰 접시에 전시하거나 개별적으로 접시에 담아 전시할 수 있습니다.
- 크리스피한 제품과 구운 반죽 등 을 제외한 모든 제품에는 아스픽을 사용하여 코팅을 해야 합니다.
- 각 요리의 자세한 메뉴 설명(메뉴 이름)을 전시품 옆에 배치해야 합니다. (레시피는 필요하지 않습니다.)
- 제공되는 전시 테이블 공간: 가로 90cm x 세로 70cm

Class 13 - PLATED APPETIZER

- 3가지 다른 핫 or 콜드 에피타이저를 전시해야 하며, 모두 차갑게 만들어 아스픽 코팅을 하여 전시합니다
- 요리의 주 재료로 1개는 생선 또는 해산물, 1개는 육류 또는 가금류, 1개는 참가자 자유 선택입니다
- 3가지의 에피타이저는 각각의 접시에 담아야 하며(총3접시) , 각각에 맞는 가니시, 소스 등을 구성해 완성해야 합니다.
- 각 요리는 단품 주문(à la carte) 서비스에 적합한 포션사이즈, 메뉴 컨셉이 요구됩니다.
- 크리스피한 제품과 구운 반죽 등 을 제외한 모든 제품에는 아스픽을 사용하여 코팅을 해야 합니다.
- 각 요리의 자세한 메뉴 설명(메뉴 이름)을 전시품 옆에 배치해야 합니다. (레시피는 필요하지 않습니다.)
- 제공되는 전시 테이블 공간: 가로 90cm x 세로 70cm

Class 14 - PLATED MAIN COURSES

- 3가지 다른 핫 메인 요리를 전시해야 하며, 모두 차갑게 만들어 아스픽 코팅을 하여 전시합니다
- 요리의 주 재료로 1개는 생선 또는 해산물, 1개는 육류 또는 가금류, 1개는 참가자 자유 선택입니다
- 3가지의 메인 요리는 각각의 접시에 담아야 하며(총3접시) , 각각에 맞는 가니시, 소스 등을 구성해 완성해야 합니다.
- 각 요리는 단품 주문(à la carte) 서비스에 적합한 포션 사이즈, 메뉴 컨셉이 요구됩니다.
- 크리스피한 제품과 구운 반죽 등 을 제외한 모든 제품에는 아스픽을 사용하여 코팅을 해야 합니다.
- 각 요리의 자세한 메뉴 설명(메뉴 이름)을 전시품 옆에 배치해야 합니다. (레시피는 필요하지 않습니다.)
- 제공되는 전시 테이블 공간: 가로 90cm x 세로 70cm

Class 15 - PLATED DESSERT

- 3가지 다른 종류의 플레이팅 디저트를 차갑게 전시해야 합니다
- 1개는 과일을 주 재료로, 1개는 초콜릿을 주 재료로, 1개는 참가자가 자유롭게 선택한 주재료로 구성합니다.
- 3가지의 디저트는 각각의 접시에 담아야 하며(총3접시) , 각각에 맞는 가니시, 소스 등을 구성해 완성해야 합니다.
- 각 요리는 단품 주문(à la carte) 서비스에 적합한 포션 사이즈, 메뉴 컨셉이 요구됩니다.
- 각 요리의 자세한 메뉴 설명(메뉴 이름)을 전시품 옆에 배치해야 합니다. (레시피는 필요하지 않습니다.)
- 제공되는 전시 테이블 공간: 가로 90cm x 세로 70cm

Culinary & Pastry Art Cold Display

CLASS 16 – THEMED CAKE (25세 미만 영셰프만 접수 가능)

결혼식, 기념일, 생일 또는 기타(참가자가 자유롭게 선택 가능한) 주제 등의 케이크 한 개를 전시합니다.

참가자는 다음 중 하나의 케이크 카테고리를 선택할 수 있습니다.

(a)	(b)	(c)	(d)	(e)	(f)
Royal icing cake 로얄아이스케익	Pastillage cake 파스티야쥬케익	Fondant cake 폰당 케익	chocolate modelling pastes 초콜릿모델링 페이스트 케익	Marzipan cake 마지팬 케익	Mixed 혼합 (갯수제한없음)

- 케이크 크기는 지름 25~35cm 사이이며, 높이 제한은 없습니다. 원형, 사각형, 돔 형태 등 어떤 모양도 허용됩니다.
- 오직 식용 가능한 재료만 사용할 수 있습니다.
- 케이크 전체는 손으로 장식해야 합니다. 와이어링, 레이스 또는 이와 유사한 것들은 허용되지 않습니다.
- 규정을 준수하지 않을 경우 감점됩니다.
- 각 참가자는 전시품의 제목/주제 설명과 사용된 재료 목록을 포함한 설명(메뉴 이름)을 전시품 옆에 배치해야 합니다. (레시피는 필요하지 않습니다.)
- 제공되는 전시 테이블 공간: 가로 90cm x 세로 70cm

CLASS 17 – PASTRY SHOWPIECE

아래의 카테고리 중 하나를 선택하여 제과 쇼 피스를 전시합니다.

(a)	(b)	(c)	(d)
Chocolate 초콜릿	Marzipan or Sugar 마지팬 혹은 설탕	Dough or Bread 도우 혹은 빵	Dough Figurine 중국식 반죽공예

- 쇼피스의 높이는 100cm를 초과해서는 안 됩니다.
- 최소 세 가지(03) 다른 기술을 포함해야 하며, 이는 세 가지(03) 다른 주재료의 활용 방법을 전시해야 함을 의미합니다.
- 베이스(받침대)를 제외하고 먹을 수 없는 구조물은 허용되지 않습니다.
- 프레임, 몰드, 와이어 등이 쇼피스에 포함되어 있을 수 없습니다.
- 각 참가자는 참가 등록 시 자신이 선택한 카테고리를 (a, b, c 또는 d) 명시해야 합니다.
- 경연당일 변경된 카테고리의 쇼피스를 출품하는 것은 허용되지 않습니다. (사전변경은 주최측으로 연락하세요.)
- 제공되는 전시 테이블 공간: 가로 90cm x 세로 70cm

CLASS 18 – ARTISTIC SCULPTURE

아래의 카테고리 중 하나를 선택하여 조각 예술품을 전시합니다.

(a)	(b)	(c)	(d)
Vegetable / 채소	Chocolate / 초콜릿	Sugar / 설탕	Dough Figurine / 중국식 반죽공예

- 쇼 피스의 높이는 100cm를 초과해서는 안 됩니다.
- 프레임과 와이어 지지대는 허용되지만 노출되어서는 안 됩니다. 규정을 준수하지 않을 경우 감점됩니다.
- 각 참가자는 참가 등록 시 자신이 선택한 카테고리를 (a, b, c 또는 d) 명시해야 합니다.
- 경연당일 변경된 카테고리의 쇼피스를 출품하는 것은 허용되지 않습니다. (사전변경은 주최측으로 연락하세요.)
- 제공되는 전시 테이블 공간: 가로 90cm x 세로 70cm

Worldchefs Best Practices

March 2023

Dear Competitors,

We are often asked what is 'Best Practices' these are the rules that help us govern our competitions and what members of the jury will be looking for as we move forward, these read in conjunction with the competition rules and regulations, will ensure you are on the right track.

Competition & Culinary Committee

Team & Competitors ' Best Practices'

The whole idea behind this document is to ensure all teams and competitors are on a level playing field and as to what the jury may be looking into during the competition.

Naturally this document does not cover all aspect of the jury and marking scheme, but looks into the 'Best Practices' for competitors which needs to be read with the Worldchefs Health and Food Safety Regulations.

1. Plastic is something that the world and gastronomy is eliminating.

- a) Plastic Bags – avoid all unless necessary and required to pack your food items into OR is there an alternate solution.
- b) Vacuum Bags – are for sous vide or for storage to enhance the shelf life, they are not for transporting items to a competition, to hold liquid etc, and should be avoided as much as possible, think of the waste and the cost.
- c) Plastic Containers – are permitted to transport and store items in, and must be reusable and are not to be thrown away after one use, they need to be cleaned and packed away.

2. HACCP sheets; are required in most part of the world in a commercial or professional kitchen. This is Best Practice for the recording of the temperature controls in place for raw, semi-raw, ready cooked and food storage.

- a) Standard HACCP sheets are available on the WORLDCHEFS web page which are acceptable in any competition.
- b) Temperature/storage sheets, should show the temperature flow chart of food items from purchase – to prep kitchen- to competition arena.
- c) Fridge/freezer checklist, should be done at a minimum of every hour of the competition, with a corrective action when the temperatures are too high.
- d) Storage of warm food, must be done to ensure all international and local regulations are met to avoid any public concerns on food safety.
- e) Sous Vide records are imperative due to the nature and at time low cooking temperature, the temperatures and times need to be recorded.
- f) Jury members are at liberty to check and investigate these documents under any circumstance.

Worldchefs Best Practices

3. Competition Timing/ on Time – is an important part of our profession whether in a restaurant or competition, food served at the correct temperature and on time allows a pleasant eating experience for the guests.

- a) In all competitions there are Service Points awarded on timing, however, if you far exceed this bracket, points will be deducted from competent preparation.
- b) If your food items have too many hand movements and or components, will affect the temperature of the food for service, which will lead to points deduction.
- c) At the IKA & World Cup, your timing commences once the ticket is handed in at the pass, until that course leaves the pass.

4. Food weight and Nutrition

- a) There are expected weights to be observed in the hot kitchen and on the chefs table, in a practical world, we should adhere to these weights, 20-30g either side is acceptable.
- b) It is a cooking competition, therefore skills are paramount, cooking skills, flavour profiles allowing the food to speak for itself and hand skills are a must, repetition with molds will be penalized under professional preparation
- c) All food need to be nutritionally balance along with the presentation on how it fits into the menu

5. Plate temperature – Good Practices is to have cold food and desserts served on room temperature plate to avoid condensation; warm food should be served on warm plates.

- a) If serving a salad with a warm appetizer, think about how to support/protect the salad from wilting on a warm plate.
- b) All salads or herb salad garnishes need some type of dressing or seasoning.

6. Food Waste – In todays modern world, food waste is a major issue around the globe, as a professional, you must control all your food waste.

- a) Excessive mise en place brought into the kitchen will be penalized, the parameters will be 5% of the total required to allow for spoilage and items that may have been dropped etc.
- b) Over preparation of the amount required will also be monitored, meals sold Vs Meal remaining will be totaled again with a 5% buffer permitted. Excessive preparation will cause points deduction.
- c) Ideally, you should have 3 bins.
 - i . One for food waste that may be composted, etc.
 - ii. One for Recyclable bin for cardboard and paper
 - iii. One for non-recyclable for plastic, rubber etc
- d) Items are not to be removed from the main competition kitchen until checked by a member of jury, clear bags may be provided.
- e) Best Practices is the correct disposal of Organic and non-organic waste either at your mise en place kitchen or the competition kitchen after the event.

7. Please, also read the Worldchefs Hygiene and Food Safety Regulations found on the webpage.

Worldchefs Food Safety Regulations / Worldchefs 식품 안전 규정

The following information is to be read in conjunction with the WORLDCHEFS's Competition Guidelines.

The Five Keys to Worldchefs Food Safety in Competitions The core messages of the Five Keys to Safer Food are: (1) keep clean; (2) separate raw and cooked; (3) cook correctly; (4) keep food at safe temperatures, and (5) selection of safe raw materials to produce the items.

1. Keep Clean (It takes over 2.5 billion bacteria to make 250 ml of water look cloudy, but in some cases, it takes only 15-20 pathogenic bacteria to make one sick)

- a. Wash and sanitize all surfaces and cooking equipment in the preparation area of the kitchen.
- b. Fruits and vegetables need to be washed and packed in appropriate containers.
- c. The kitchen area needs to be spotless as it is a showcase of our profession.
- d. All the equipment, tools, utensils, or service wear including knives and knife containers (wraps, etc...) you may be using, must be clean.
- e. Floor, walls, cabinets and refrigeration in the competition arena, and the cart or transport equipment must be kept clean.

2. Separate Raw and Cooked (Keeping raw and prepared food separate prevents the transfer of microorganisms. Cross-contamination is a term used to describe the transfer of microorganisms from raw to cooked food, and to the equipment used in the vicinity of the food items)

- a. All food ingredients should be packed separately and labelled clearly by; name and date of packing, and if required, "use by" date.
- b. Raw poultry, fish, seafood, and meat proteins are to be housed in their own closed containers. These items must be transported and stored at < 5°C
- c. Various packed and labelled dry items can be stored on the same tray.
- d. Cooked food items must be stored above raw items to avoid drips and cross contamination. There should be no contact between the two items.

3. Cook Correctly (Correct cooking or care of food can kill almost all dangerous microorganisms, which ensure the jury, and guests in attendance, that the food is safe for consumption)

- a. A standard HACCP sheet should be used in the preparation and cooking of the proteins. Ideally this sheet should contain the following:
 - i. Name of item being cooked
 - ii. Temperature of item prior to cooking
 - iii. Length of time during which the items were subjected to heat
 - iv. The actual temperature upon cooking
 - v. Time at which the cooking process was completed

b. Blanched items should be shocked immediately in clean iced water to stop the cooking process, then drained and stored in a clearly labelled and covered container.

c. If your National Cuisine needs a partially cooked item to be blanched /dried, then cooked again, please clearly highlight this to the jury members – example Peking Duck. These items are to be held in a clean area to avoid bacteria.

4. Keep Food at a Safe Temperature - Microorganisms multiply quickly if food is not stored correctly. Holding food at a temperature below 5°C (40°F) or above 60°C (140°F), slows down or stops the growth of microorganisms but some dangerous microorganisms can still grow below 5°C (40°F)

5.
 - a. As mentioned under Cooking Correctly, HACCP sheet should be used in all food preparations.
 - b. Raw proteins can only be left on work table if it is stored on ice, or ice pad, and covered with more ice pad or other cold systems. The temperature of this protein must be kept below 10°C (50°F).
 - c. Cooked food needs to be held above 60°C (140°F) to avoid microbial growth, and ensure the food is served hot to members of the jury and to the guests
 - d. Cooked food can be served à la minute to avoid this.
 - e. A HACCP sheet should be posted on each refrigerator and, or, freezer door. Temperatures must be recorded every hour, and corrective actions must be taken if doors are left open too long.
 - f. Hot food must be cooled to < 5°C before it can be refrigerated.
 - g. All food items to be refrigerated or kept in the freezer must be covered and labelled.

Worldchefs Food Safety Regulations / Worldchefs 식품 안전 규정

6. Selection of Safe Raw materials (Raw materials including ice may be contaminated with dangerous microorganisms and chemicals. Toxic chemical can form in mouldy food like fruit and vegetables)

- a. Temperatures of your produces should be recorded at the market, when you arrive in your preparation facility, and also in your cooking competition kitchen – HACCP.
- b. Fruits and vegetables should be checked for worms, grubs and mould.
- c. Fish, seafood and meat proteins need to be < 5°C and not bruised or damaged.
- d. Check that fish exhibit all signs of freshness and verify that they do not have worms or parasites. Verify for signs of freshness.
- e. All dry ingredients, and all fresh, frozen, cured, or smoked food should have the use by or expiring dates checked.

DRESS STANDARDS

Ideally, all members of a team should be dressed near identically.

1. Chef's jacket – The chefs or team of chefs, should enter the competition arena wearing a clean white, pressed chef's jacket.
2. Chef's hat – Standard chef hats, or competition sponsored hats must be worn. Individual event skull caps may be worn.
3. White apron is the standard apron for competitions. Pale coloured ones, and butcher striped aprons are accepted.
4. Safety style, non-slip, must to be worn. Sport shoes are not allowed in the kitchen.
5. Neckties – are optional.
6. No visible jewelry is to be worn except for a wedding band, ear stud (no more than 7 mm diameter) or sleeper (small rings).
7. No watches to be worn in the competition kitchen.

PERSONAL HYGIENE

1. Male chefs should be clean shaven.
2. Chefs with beards must wear a beard net.
3. Chefs should be clean and showered and demonstrate good personal hygiene.
4. Hair which touch the collar, or fall below the collar, must be restrained and covered with a hair net.
5. After shave and perfumes must not be over powering.
6. Sleeves of chef's jackets must be a minimum of elbow length.
7. Correct footwear must be clean.

FOOD & DRINK DURING COMPETITION

1. Industrially bottled and packaged beverages may be consumed in the competition kitchen.
2. Industrially produced and packaged energy bars or gels, can be consumed in the competition kitchen.
3. Prepared and cooked foods, like sandwiches or salads, can only be consumed during breaks, and outside the kitchen.

GENERAL RULES TO FOLLOW

1. Tasting of food must be carried out with disposable single use utensils, or utensils that are washed after each tasting
2. Remove a sample of a product from the container with one spoon.
3. Transfer the product sample onto a second spoon, away from the original food container or preparation area.
4. Sample the product by tasting.
5. Never re-use used spoons. Use clean and sanitary spoons for each tasting. Always use two spoons to ensure sanitary practices are being followed and the product is not contaminated.
6. Double dipping into sauces or food items with the same spoon is strictly prohibited.
7. Food items in transport, and stored, must be covered with clear plastic or a lid.
8. Ready To Eat food (RTE) should not be handled with bare hands.
9. Equipment acceptable for the handling of cooked food are: tongs, chop sticks, or tweezers.
10. Work areas should always be cleared of unnecessary items.

Worldchefs Food Safety Regulations / Worldchefs 식품 안전 규정

11. Basic spills should be cleaned up immediately.
12. Knives must be kept clean at all times.
13. Food trimmings should be identified and labelled.
14. Food trimmings from your mise en place, that may be used later, should be kept separately, not mixed together, labelled, and stored at < 5°C
15. Hand paper towels to be used for work surface bench and hands wiping.
16. Cloth towels should only be used to handle hot items.
17. Cutting boards in PEHD (polyethylene high-density) material are preferred and should be color coded: green for vegetable, red for meat, blue for fish, brown for cooked meats, and violet for vegan.
18. White is acceptable as a neutral color for all tasks. Cutting boards should always be clean.
19. Use of wooden cutting boards is not authorized.
20. Cardboard or any porous containers and boxes are not allowed to enter kitchen.
21. Nothing is allowed to be stored on the floor.

- 1) Face Mask / Face Shield:** When requested by the local health authorities or the organizers.
- a. These forms of PPE must be worn during the entire competition while in the competition arena.
 - b. They must be changed:
 - i. In preparation for service
 - ii. If they are spoiled in any way
 - iii. Upon returning to the kitchen after any break

2) Hand Washing:

It is a 30 second process which must take place;

- a. Upon arrival to the kitchen
- b. At the start of the actual competition
- c. When hands become soiled
- d. On the hour
- e. After handling raw proteins
- f. When each task is finished
- g. After mise en place has been set
- h. Before service
- i. After visiting the wash room
- j. After handling rubbish
- k. At all times upon returning to the kitchen.

3) Sanitizing:

Recommended chemical sanitizer must be applied for a minimum of 10 seconds before it can be wiped off with a paper towel or scrapper.

- a. All work surface must be sanitized upon arrival into kitchen.
- b. All benches must be sanitized at the start of the competition.
- c. All benches must need to be sanitized as they become soiled.
- d. All benches must be sanitized at the completion of each task.
- e. All benches must be sanitized prior to starting service.
- f. All benches must be sanitized at the end of the competition.

4) Aprons:

- a. To enhance and promote our profession, and to avoid cross contamination, chefs should not be working with soiled aprons.
- b. Bib aprons can be used when cleaning proteins.
- c. Aprons should be changed:
 - iv. At the start of the competition
 - v. After working on proteins
 - vi. If they become heavily soiled at any stage
 - vii. Prior to service.

Worldchefs Food Safety Regulations / Worldchefs 식품 안전 규정

5) Gloves:

- a. Gloves do not give an automatic exemption to proper food handling techniques.
- b. Must be worn when handling hot or cold "Ready To Eat" food (RTE), which will be consumed by the jury/public.
- c. Gloves can be worn if working with dirty items, or items that stain, i.e.: beetroot.
- d. Hand injuries should be protected with a band aid/plaster and covered with a glove.
- e. Changing the gloves is paramount to avoid cross contamination. It is not necessary to wear gloves during the mise en place or food items, unless the food items will not receive any heat treatment.
- f. Gloves need to be changed;
 - i. If you start to use other equipment after touching proteins
 - ii. Before starting service
 - iii. Regularly during service
 - iv. Before and after cleaning of dirty, or staining vegetables or marinades.

6) Rubbish:

- a. Small bins are permitted on the work bench.
- b. Neither the small table bins nor the main kitchen bin may overflow.
- c. Rubbish needs to be bagged, and removed each hour of the competition, upon closing of the bags.
- d. Bins should be empty at the start of service
- e. Cleaned and washed at the end of service
- f. Sinks must be used for washing and not to hold dirty pots and rubbish.
- g. Rubbish must be separated – i.e.: paper, plastic, organic, not reusable plastic boxes and containers, organic, and disposed of in designated containers.

7) Team Spacing:

Ideally the team should utilize all work areas of the kitchen to avoid close contact, which at time, may be un-avoidable.

8) Glass policy:

- a. Control - No glass items are permitted in any format into the competition kitchen. This may pertain to wine, vinegar, soy sauce, tomato paste, oils, drinking vessels, and any other products.
- b. Items must be decentered into appropriate non-breakable packaging prior to stepping into the competition kitchen.
- c. If sponsored items are in glass, these will remain on the central ingredient table(s), away from the competition kitchen. Competitors will retrieve products from this area in non-breakable containers. This rule will also apply to the Community Catering where Commercial products are permitted.

9) Food efficiency (left overs):

- a. In some circumstances, some food excess is unavoidable but this must be controlled. It is how you manage it that will be noted.
- b. If all your portions are not sold – there must be an accountability, tickets Vs Sales Vs food remaining.
- c. 5% excess is acceptable due to a number of kitchen factors, spillage, replacement, wrong table.
- d. Be mindful when planning menus to avoid waste factor, i.e.: "Pommes Parisiennes" or smaller scooped vegetables or fruits.
- e. Useable trimmings / excess of preparations, must be properly packaged and labelled with date and name of product as a minimum.
- f. Such left over food will be reviewed by the kitchen jury before it is taken away.
- g. Deduction for items thrown in the rubbish or tried to be washed down a sink.

© This document has been created and designed by the Culinary and Competition Committee of Worldchefs, for the benefit of Worldchefs and its members; it is not to be reproduced without the consent of WorldChefs.



Young Chefs Club of Korea



한국 유일의 영셰프를 위한 재능 나눔 비영리 단체 한국 영셰프 클럽

- ✓ 멘티들을 위한 멘토들의 무료 세미나
- ✓ 멘티들의 국제요리대회 참가 지원 프로그램
- ✓ 봉사활동, 팝업레스토랑 등 다양한 활동영역
- ✓ Worldchefs(세계조리사연맹) 등록 영셰프 단체

한국영셰프클럽은 조리, 제과 각 분야 최고 셰프들의 멘티 영셰프들을 위한 재능나눔 비영리 단체입니다.
영셰프 Junior (고등학생) 와 영셰프 (20세~26세, 학생 및 현업) 로 나뉘어져 있는 멘티 대상자들은
매월 진행되는 다양한 무료 세미나와 활동으로 함께 성장합니다.

지난 YCK 활동 보기



YCK 멘티 가입신청



youngchef.korea@gmail.com
youngchef_korea@naver.com
https://www.instagram.com/young_chefs_korea/
<https://www.facebook.com/ChefsKorea/>
<https://cafe.naver.com/koreayoungchefsclub>



RECIPE FORM

Class: _____

Registration Number: _____

Name of Dish: _____

Ingredients	Quantity	Preparation

Cooking Method:
