



SFHCO2026

한국어 RULEBOOK

BEGIN YOUR
COOKING
JOURNEY

THE BEST & LARGEST
WORLD CHEFS CULINARY
COMPETITION
IN KOREA

9-12 JUNE 2026
KINTEX, ILSAN, KOREA

Message from Chairman of Organising committee of SFH Culinary Challenge 2026



존경하는 세계 각국의 셰프 여러분 및 Worldchefs 관계자 여러분께,
대한민국에서 인사드립니다.

저는 대한민국 조리사협회 회장 김정학입니다.

이 자리를 빌려, Worldchefs가 공인한 권위 있는 국제 요리대회인
'Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2026'의 개최 소식을 매우
자랑스럽고 뜻깊게 전해드립니다.

본 대회는 2026년 6월 9일부터 12일까지, 대한민국 경기도 고양시에
위치한 KINTEX에서 개최될 예정입니다.

본 행사의 사명은 한국 음식 문화의 우수성을 세계에 알리는 동시에, 전
세계 셰프들이 한자리에 모여 교류하고 협업하며, 요리에 대한 열정을
함께 나누는 글로벌 무대를 만드는 것입니다.

전 세계가 K-컬처의 역동적인 매력에 주목하는 지금,
K-푸드는 이 문화 흐름의 중심에서 확고한 위상을 차지하고 있습니다.

김치, 비빔밥, 불고기, 떡볶이와 같은 상징적인 음식들부터

무궁무진한 한국 식재료에 이르기까지, 한국의 품미는 전 세계

셰프들에게 끊임없는 영감과 창의성을 선사하고 있습니다.

대한민국은 말로만 설명하기에는 부족한, 비교할 수 없는 경험의

나라입니다. 그 진정한 매력은 직접 보고, 듣고, 맛보고, 느낄 때에만
온전히 이해할 수 있습니다.

저는 여러분을 Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2026에
진심으로 초대합니다. 이곳에서 여러분의 뛰어난 요리 역량을 선보이고,
세계 정상급 셰프들과 경쟁하며, 한국 미식 문화의 깊고 풍부한 유산을
직접 경험하시길 바랍니다.

또한 체류 기간 동안 한국의 아름다운 자연과 세계적으로 인정받는
한국 음식을 마음껏 즐기시길 권해드립니다.

우리 모두 함께 이 대회를 글로벌 요리 문화의 위대한 축제로 만들어
나가길 기대합니다.

2026년 대한민국에서 여러분을 직접 뵙기를 고대하겠습니다.

감사합니다.

김정학

한국조리사협회중앙회 회장

서울푸드앤호텔컬리너리챌린지 2026, 조직위원장



Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2026

날짜: 2026년 6월 9일 - 12일 (4일간)

장소: 대한민국 경기도 고양시 일산 킨텍스 1전시장

경연시간 및 입장안내

- 'Seoul Food & Hotel' 전시회는 B2B 전시회로, 업계 종사자 및 비즈니스 방문객에 한해 입장이 가능합니다.
- 전시장 홀은 요리 경연대회 참가자 및 관계자에 한해 오전 7시 30분부터 개방됩니다.
- 양도 불가한 출입 배지는 행사 시작 전, 경연 참가자 및 사전 허가된 헬퍼 및 보호자(지도교사), 심사위원에게만 발급됩니다.

참가안내

- 참가비 결제가 완료된 경우에 한하여 참가 등록이 접수됩니다.
- 참가 신청서 제출은 'SFH2026 Culinary Challenge'의 규정 및 운영 지침(Rules & Regulations)에 동의한 것으로 간주됩니다. (자세한 내용은 6페이지 참조)
- 참가비는 반드시 대한민국 원화(KRW)로, 계좌이체 방식으로만 납부해야 합니다.

신청방법

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

신청기간

	조기신청할인	일반신청
신청서작성	2026년 2월 22일까지	2026년 5월 8일까지
참가비납부	2026년 2월 22일까지	2026년 5월 8일까지

- 참가 신청은 선착순으로 조기 마감될 수 있습니다.

참가비

	조기신청할인	일반신청
개인전	클래스당 70,000원	클래스당 80,000원
2인 단체 (Class 9)	팀당 140,000원	팀당 150,000원
4인 단체-청소년 (Class 1 & 2)	팀당 300,000원	팀당 320,000원

Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2026

입금 정보

- 예금주: 인포마마켓한국 (주)
- 계좌정보: 하나은행 320-890013-85304

참가비 납부 기간

	조기신청 할인	일반 신청
참가비 납부	2026년 2월 22일 까지	2026년 5월 8일 까지

변경, 취소, 환불 규정

- 참가신청서를 제출한 이후에는 경연 클래스 변경이 절대 불가합니다.
- 참가비는 참가신청과 동시에 납부해야 하며, 신청 클래스의 정원이 마감된 경우 또는 주최자의 통제를 벗어난 사유로 대회가 취소되는 경우를 제외하고는 어떠한 이유로도 환불되지 않습니다.

문의

- Informa Markets Korea 인포마마켓한국 (주)

담당 홍지수 Tel: + 82 (0)2-6715-5427 Email : Jisu.hong@informa.com

대회참가자 라이브 Q&A 그룹 메신저

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



Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2026

COMPETITION OVERVIEW

은행 수수료로 인해 국내 참가자와 해외 참가자 간 참가비에 차이가 있을 수 있습니다.

클래스	경연종목		일반참가비	
			국내참가자	해외참가자
The Rising Chefs Challenge (청소년 참가자 제한-중/고등학교 재학생)				
Class 1	Youth Culinary Team Competition	팀 경연	320,000원/ 1팀	330,000원/ 1팀
Class 2	Youth Pastry Team Competition	팀 경연	320,000원/ 1팀	330,000원/ 1팀
Class 3	Rising Chef's Creative Macaron	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 4	Rising Chef's Cream Icing Cake Challenge	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
CULINARY HOT COOKING / 요리 라이브 경연				
Class 5	Western Main Course Meat or Poultry – Professional	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 6	Western Main Course Meat or Poultry – Junior	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 7	TIANYUN Salmon Trout Western Main Course – Professional	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 8	TIANYUN Salmon Trout Western Main Course – Junior	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 9	Hot & Cold Pasta Duo – Junior	팀 경연	150,000원/ 1팀	170,000원/ 1팀
Class 10	Fresh Pasta Master Challenge	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 11	Nestlé Professional Chef Challenge	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 12	Anchor Food Professional Perfect brunch	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 13	Nestlé Professional Modern Asian WOK Challenge	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 14	Nestlé Professional Asian Noodles Challenge	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 15	APRO FOOD Creative Asian Dumpling Challenge	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
PÂTISSERIE PRACTICAL COMPETITION / 제과 라이브 경연				
Class 16	Anchor Food Professionals Cream Icing Cake Challenge	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 17	Anchor Food Professionals Creative Macaron	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
CULINARY & PASTRY ART COLD DISPLAY / 요리 & 제과 전시 경연				
Class 18	FINGER FOOD	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 19	PLATED APPETIZERS	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 20	PLATED MAIN COURSES	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 21	PLATED DESSERT	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 22	THEMED CAKE (Under 25 Apprentice only)	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 23	PASTRY SHOWPIECE	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인
Class 24	ARTISTIC SCULPTURE	개인경연	80,000원/참가자 1인	90,000원/참가자 1인

RULES & REGULATIONS

1. 참가 신청서 제출은 'Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2026'의 모든 규정 및 운영 지침을 준수하는 것에 동의한 것으로 간주됩니다.
2. 모든 클래스의 참가 접수는 선착순으로 진행됩니다. 조리 및 작업 스테이션 수가 제한되어 있어, 명시된 접수 마감일 이전에 조기 마감되는 경우가 대부분이므로 이 점 유의하시기 바랍니다.
3. 참가신청 접수 후 클래스 변경은 불가합니다. 참가 취소를 희망할 경우 반드시 주최 측에 사전 통보해야 합니다.
4. 참가자는 정확한 연락처 및 이메일 주소를 제출해야 합니다. 정보가 부정확할 경우 참가가 취소될 수 있으며, 잘못된 정보로 인해 발생하는 불이익에 대해 주최 측은 책임을 지지 않습니다.
5. 모든 참가자는 지정된 경연 시작 시간 최소 40분 전까지 현장에 도착해야 합니다.
6. 레시피 양식은 본 규정집 마지막 페이지에 첨부되어 있으며, 자유 형식으로 작성할 수 있습니다. 라이브 경연 시 대회장에 레시피 2부를 반드시 제출해야 합니다.
7. 참가자는 적절한 셰프 유니폼을 반드시 착용해야 합니다.
8. 본 대회에서 사용된 레시피, 촬영된 사진 및 영상에 대한 모든 권리는 주최 측에 귀속됩니다. 해당 자료의 출판, 복제 또는 사용은 주최 측의 사전 승인 없이는 불가합니다.
9. 화재 안전 규정에 따라 전시장 내에서는 오픈 화염 조리 장비 및 가스 사용이 금지됩니다. 라이터, 플람베 토치, 휴대용 가스 카트리지, 양초 및 유사 물품의 사용 또한 일절 금지됩니다. (단, 주최측에서 허가된 종목에만 안전인증이 된 충전식 소형 토치는 사용가능합니다.)
10. 수상 시, 참가자 본인 또는 공식 대리인이 반드시 시상식에 참석하여 직접 수상해야 합니다. 모든 수상자는 셰프 유니폼을 착용하고 시상식에 참석해야 합니다. 행사 종료 후 2주 이내에 수령되지 않은 트로피, 메달, 상장은 자동으로 소멸됩니다.
11. 참가 신청 시 참가비 납부는 필수이며, 원칙적으로 환불되지 않습니다. 단, 신청한 클래스가 이미 마감된 경우 또는 주최 측의 통제를 벗어난 불가항력적인 사유로 대회가 취소된 경우에 한해 예외가 적용됩니다.
12. 주최 측은 참가자의 장비, 도구 및 개인 소지품의 분실 또는 파손에 대해 책임을 지지 않습니다.
13. 대회 규정 및 운영 지침을 위반한 참가자는 실격 처리될 수 있습니다.
14. 주최 측은 필요하다고 판단될 경우, 상기 규정의 전부 또는 일부를 변경·추가·삭제할 권리를 보유합니다. 또한 클래스별 참가 인원 제한, 경연 부문 수정, 특정 클래스 또는 전체 대회의 취소·연기 권한을 가집니다.
15. 만 16세 미만 참가자는 Youth 카테고리(Class 1~Class 4)를 제외하고는 참가할 수 없습니다. 반드시 해당 사항을 확인하시기 바랍니다.
16. 참가자는 반드시 본인의 실제 연령에 해당하는 연령 카테고리로 신청해야 합니다. 공정한 대회 운영을 위해, 연령 정보가 부정확한 신청서는 접수되지 않으며 대회 참가가 취소될 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 어떠한 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 요리 팀' 수상기관에게는 트로피와 상금 100만원이 수여됩니다.

Chef of the Year 2026, Culinary & Pastry Overall Champion

- 최고 점수를 받은 네 개 클래스의 총점이 가장 높은 후보자가 수상자가 됩니다.
- "Chef of the Year 2026" 수상자는 트로피와 100만원의 상금을 받게 됩니다.
- 올해의 셰프 상을 세 번 누적 수상한 참가자는 다음 해에 '특별 초청 심사위원'으로 초대되는 영광을 얻습니다. (나이 제한 없음)

BEST CULINARY CHEF

- 이 상을 받으려면 클래스 5~15와 18~20 중에서 최소 세 개의 클래스에 참가해야 합니다.
- 최고 점수를 받은 세 개 클래스의 총점이 가장 높은 후보자가 수상자가 됩니다.
- '최우수 요리 셰프' 수상자에게는 트로피와 상금 50만원이 수여됩니다.

BEST PASTRY CHEF

- 이 상을 받으려면 클래스 16, 17과 21~24 중에서 최소 두 개의 클래스에 참가해야 합니다.
- 최고 점수를 받은 두 개 클래스의 총점이 가장 높은 후보자가 수상자가 됩니다.
- '최우수 제과 셰프' 수상자에게는 트로피와 상금 50만원이 수여됩니다.

PRIZES, AWARDS AND CERTIFICATES

BEST YOUTH CULINARY TEAM

- Class 1에서 가장 높은 점수를 획득한 Youth 팀이 최종 우승팀으로 선정됩니다.
- 'Best Youth Culinary Team 2026' 수상팀에게는 트로피와 상금 50만원이 수여됩니다.

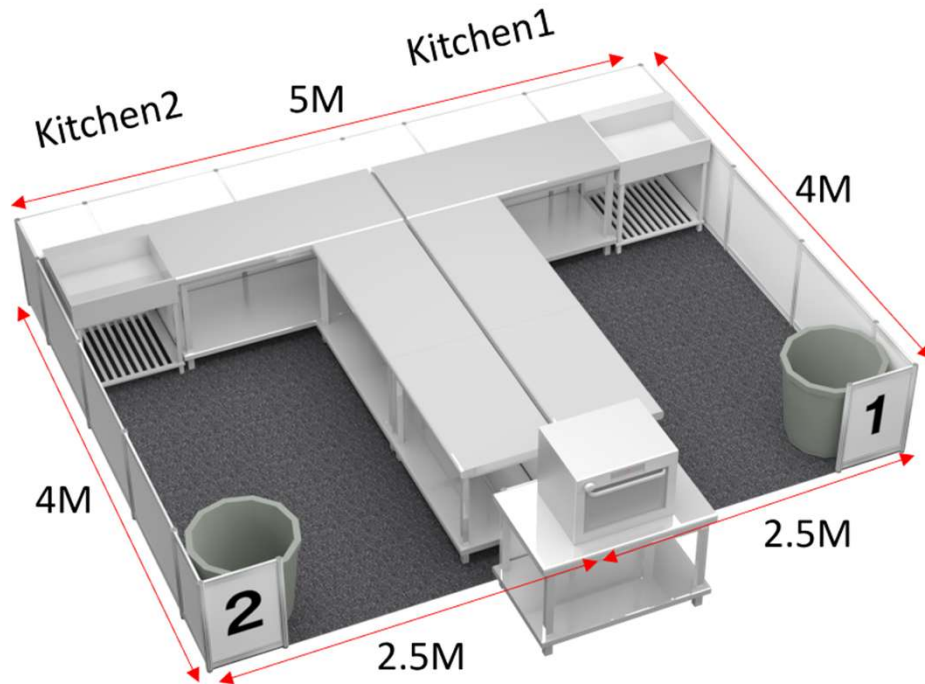
BEST YOUTH PASTRY TEAM

- Class 2에서 가장 높은 점수를 획득한 Youth 팀이 최종 우승팀으로 선정됩니다.
- 'Best Youth Pastry Team 2026' 수상팀에게는 트로피와 상금 50만원이 수여됩니다.

AWARDS SCHEDULE

- 각 클래스의 금, 은, 동메달 수상자들은 매일 오후 4시에 시상되며, 각 클래스의 1등 수상자는 대회 마지막 날인 금요일(6월 12일)에 시상됩니다.

KITCHEN EQUIPMENT



각 키친 제공 장비

- 인덕션 조리기 2대 (각각 단구형 / 220V / 1.8kW)
- 전기 콘센트 3구
- 스테인리스 작업 테이블 3대
- 싱크대 1개

공용 장비

- 오븐 1대 (키친 2개가 공동 사용)
- 냉장고 4대 (25BOX)

유의사항

- 토치 및 가스레인지의 사용이 금지됩니다. (단, 주최측에서 허가된 종목에만 안전인증이 된 충전식 소형 토치는 사용가능합니다.)
- 멀티탭 사용 시, 하나의 멀티탭에는 총합 2.5kW 미만의 기물만 연결 가능합니다.
- 인덕션 전용 조리기구만 사용 가능합니다.
- 참가자는 최대 2대까지 추가 인덕션 조리기기를 반입할 수 있습니다.
- 개인 인덕션, 수비드 머신, 믹서기 또는 기타 추가 조리 장비 사용을 원할 경우, 반드시 사전 고지해야 합니다.
 사용 예정 장비의 **소비 전력량(기기 부착 전력 표시 스티커 기준)**을 기재하여 이메일로 제출해 주시기 바랍니다.

COMPETITION INGREDIENT GUIDELINES (FOR MISE EN PLACE)

- 모체 소스 상태로 반입은 허용되나, 반드시 현장에서 마무리가 되어야 합니다.
- 셸러드는 세척 및 손질이 가능합니다.
- 채소 및 과일은 세척 후 절단·트리밍(모양 제한 없음)이 가능하나, 반드시 생(raw) 상태를 유지해야 합니다. (익히면 안됨)
- 과일 퓨레는 반입 가능하나, 완성품 형태는 허용되지 않습니다. (채소 퓨레는 허용되지 않음)
- 글레이즈 또는 농축 주스는 반입이 허용되지 않습니다.
- 건조 과일 또는 채소 분말(파우더) 가져 올 수 있습니다.
- 건조 또는 시트(sheet) 형태의 과일은 가져 올 수 있습니다.
- 채소 애쉬(ash) 및 직접 만든 향신료 혼합은 가져 올 수 있습니다.
- 육류 접착용 제품 의 사용은 금지됩니다.
- 생선은 내장 제거, 비늘 제거, 필레 작업 및 포션 작업이 가능하나 반드시 익히지 않은 상태여야 합니다.
- 조개류 및 갑각류는 세척 및 껍질 제거는 가능하나 반드시 익히지 않은 상태여야 합니다.
- 육류/가금류/야생육류는 뼈 제거, 포션 분할, 트리밍이 가능하나 반드시 익히지 않은 상태여야 합니다.
- 사전에 재료에 간을 해오거나 또는 사전 마리네이드(양념)는 엄격히 금지됩니다.
- 단백질 식재료는 다진(갈아진) 상태로 반입할 수 없으며, 다지기(갈기) 작업은 반드시 현장에서 이루어져야 합니다.
- 간(liver) 및 흥선(또는 철허/sweetbread) 는 우유에 담가 반입할 수 있으나, 양념 또는 향미는 허용되지 않습니다.
- 훈제 생선, 프로슈토, 초리소, 베이컨은 현장에서 추가 조리가 이루어지는 경우에 한해 반입이 허용됩니다.
- 파스타 및 기타 반죽류는 미리 준비하여 반입 가능하며, 향미를 더하거나 시트 형태로 밀어둘 수 있으나, 포션 분할 또는 익혀 오는 것은 불가합니다.
- 페이스트리 스펀지 및 비스킷은 반입 가능하나, 사전 커팅 또는 스텐실 작업은 허용되지 않습니다.
- 장식을 위한 요소도 반드시 100% 현장에서 제작되어야 합니다.
- 이산화티타늄, 금속 분말, 인공 식용 색소는 사용이 금지됩니다.
- 금박 및 은박 사용은 허용되지 않습니다.
- 계란은 (흰자, 노른자의) 분리 및 저온 살균 상태로 반입할 수 있습니다.
- 재료는 사전 계량 후 반입이 가능합니다.
- 향미 오일 및 향미 버터의 반입이 가능합니다. (허브오일, 허브버터 등)

상기 규정을 위반한 참가자는 최종 점수에서 최대 10%까지 감점될 수 있습니다.

각 카테고리별로 추가 규정이 적용되는 경우, 해당 내용은 카테고리 안내 페이지에 명시되어 있으므로 반드시 해당 페이지를 따르시기 바랍니다.

JUDGING CRITERIA / 심사 기준

Culinary Hot Cooking & Patisserie Practical Competition (Class 1 to 17)

미장플라스 Mise en Place (0-5점)

- 재료의 정돈되고 명확한 배치
- 반입한 재료의 적정 수량
- 올바른 작업 기술
- 작업 시간의 효율적이고 정확한 활용

위생 및 음식물 폐기 Hygiene and Food Waste (0-10점)

- 청결하고 위생적인 작업 방식
- 작업 동선 준수 및 체계적인 진행
- 작업대가 정돈되어 있으며, 식재료의 올바른 보관
- 식재료의 온도 관리(냉·온) 및 잔반·음식물 폐기 관리
- 플라스틱 사용 최소화

전문적인 조리 준비 Correct Professional Preparation (0-15점)

- 현대 요리 트렌드에 부합하는 기본 조리 준비
- 불필요한 재료를 배제한 실용적이고 합리적인 조리 방식
- 전분류 및 채소를 포함한 모든 식재료에 적절한 조리 기법 적용
- 조리 과정 전반에 걸친 정확한 작업 기술과 위생 관리

창의성 Innovation (0-5점)

- 새로운 기술의 도입 또는 기존 요리를 의미 있게 개선한 점
- 고객 또는 심사위원의 기대를 높이는 새로운 플레이팅 스타일
- 셰프 또는 팀이 'WOW 포인트'를 창출할 수 있는 요소
- 채점은 0점부터 5점까지이며, 전통 음식 또는 민족·지역 고유 요리의 경우 심사위원장이 판단하여 5점을 부여할 수 있습니다.

서비스 Service (0-5점)

- 규정된 접시 수 정확히 제공
- 이동 및 제공이 가능한 실용적인 구성
- 정해진 시간 내 제공 필수 (자연 시 감점)

플레이팅 Presentation (0-10점)

- 주재료와 가니쉬의 조화
- 구성의 조합, 단순성, 독창성에 대한 평가
- 인공적인 장식이나 과도하게 시간이 소요되는 연출은 지양
- 식욕을 돋우는 완성도 높은 플레이팅 필수

맛과 식감 Taste & Texture (0-50점)

- 해당 요리 고유의 맛이 잘 유지되어야 함
- 적절한 간과 풍미의 균형
- 품질, 풍미, 색감이 현대적인 영양 기준에 부합해야 함

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

The Rising Chefs Challenge

The Rising Chefs Challenge는 요리를 막 배우기 시작한 학생들을 위한 경연입니다.

본 프로그램은 중·고등학생 참가자들이 그동안 배우고 연습해 온 조리 기술을 선보일 수 있는 무대로 구성되어 있습니다. 참가자는 참가신청 시 반드시 학생증을 주최 측에 제출해야 합니다.

Class 1 – Youth Culinary Team Competition

- 현재 중학교 또는 고등학교에 재학 중인 학생은 동일한 교육기관 소속으로 (학교, 학원 모두 가능) 팀을 구성할 수 있습니다. 신청자는 재학 여부 확인을 위해 참가 신청 시 학생증을 주최 측에 제출해야 합니다.
- 각 팀은 영셰프 3명과 팀 매니저 1명으로 구성되어야 합니다. 팀 매니저는 경연 중 주방 외부에서 조연만 가능하며, 조리에 직접 참여할 수 없습니다. (음식의 맛을 보는 것과, 접시를 닦는 것은 허용됩니다.) 팀 매니저는 연령 제한이 없습니다. (참가자 및 팀 매니저 전원에게 수료증 및 메달이 수여됩니다.)
- 총 60분 이내에 조리 및 플레이팅을 완료해야 합니다.

✓ 클래식 샐러드 (3인분) – 제출시간 : 경기시작 후 40분 이내

(예: 시저 샐러드, 그릭 샐러드, 니수아즈 샐러드, 콕 샐러드 등)

- 웨스턴 클래식 샐러드를 기반으로 하되, 플레이팅 및 프레젠테이션에 있어 모던한 재해석은 가능합니다.
- 다만, 메뉴의 본질적인 맛과 정체성은 반드시 원형을 유지하여야 합니다.
- 1접시 기준 총 중량은 100~180 g으로 하며, 채소의 구성 비율은 전체의 최소 50~60% 이상이어야 합니다.

✓ 따뜻한 수프 또는 파스타 (3인분) – 제출시간 : 경기시작 후 50분 이내

➢ 참가자는 웨스턴 수프 또는 파스타 중 1가지를 선택하여 제출하여야 합니다.

- 수프의 가니쉬로 파스타를 활용하는 것은 허용됩니다.
- 선택한 메뉴는 반드시 따뜻한 상태로 제공되어야 합니다.
- 파스타의 경우, 드라이 파스타 및 생면 파스타 모두 사용 가능하며 이는 참가자의 선택에 따릅니다.
- 파스타는 메인 코스 기준의 포션 사이즈로 제공되어야 하며, 1접시 기준 총 중량은 200~250 g으로 합니다.
- 수프는 1접시 기준 150~180 ml를 권장하며, 이에 적합한 가니쉬를 포함하여야 합니다.

✓ 서양식 메인 요리 (3인분) – 제출시간 : 경기시작후 60분 이내

(육류, 가금류, 생선 또는 해산물 중 선택)

- 메인 요리의 포션 사이즈는 타 종목의 메인 요리 경연 기준과 동일하게 적용됩니다.
- 육류, 가금류, 생선 또는 해산물 등 주재료의 선택은 참가자의 자율에 맡깁니다.

- 각 요리는 메뉴당 총 3개의 개별 접시에 제공해야 하며, 2접시는 심사용, 1접시는 전시용으로 사용됩니다.
- 3개의 과제모두 각각 3접시씩, 총 9접시를 제출합니다.
- 메인 요리에는 적절한 탄수화물류와 채소가 반드시 포함되어야 하며, 적합한 소스가 함께 제공되어야 합니다. (소스는 1종 이상 제공 가능).
- 모든 식재료, 주방 도구 및 접시는 참가자가 직접 준비해야 합니다.
- 각 메뉴별 레시피 사본 2부를 주방에 제출해야 합니다.
- 최고 점수를 획득한 팀에게는 'Best Youth Culinary Team Trophy'와 상금 500,000원이 수여됩니다.

The Rising Chefs Challenge

Class 1 – Youth Culinary Team Competition

<제출 과제 세트 예시사진>



- 2번과제 파스타 선택시
- 경기 시작 후 40분 이내, 샐러드 3점시
- 경기 시작 후 50분 이내, 파스타 3점시
- 경기 시작 후 60분 이내, 메인 3점시 제출. 총 9점시



- 2번과제 수프 선택시
- 경기 시작 후 40분 이내, 샐러드 3점시
- 경기 시작 후 50분 이내, 수프 3점시
- 경기 시작 후 60분 이내, 메인 3점시 제출. 총 9점시

Judging Criteria / 심사기준	Score
▪ Mise En Place	0 – 5 points
▪ Hygiene and Food Waste	0 - 10 points
▪ Correct Professional Preparation	0 – 15 points
▪ Innovation	0 – 5 points
▪ Service	0 – 5 points
▪ Presentation	0 – 10 points
▪ Taste & Texture	0 – 50 points
Total	100

The Rising Chefs Challenge

Class 2 – Youth Pastry Team Competition

- 현재 중학교 또는 고등학교에 재학 중인 학생은 동일한 교육기관 소속으로 팀을 구성할 수 있습니다. 신청자는 재학 여부 확인을 위해 참가 신청 시 학생증을 주최 측에 제출해야 합니다.
 - 각 팀은 영셰프 3명과 팀 매니저 1명으로 구성되어야 합니다. 팀 매니저는 경연 중 주방 외부에서 조연만 가능하며, 조리에 직접 참여할 수 없습니다. (음식의 맛을 보는 것과, 접시를 닦는 것은 허용됩니다.) 팀 매니저의 연령 제한은 없습니다. (참가자 및 팀 매니저 전원에게 수료증 및 메달이 수여됩니다.)
 - 총 60분 이내에 조리 및 플레이팅을 완료해야 합니다.
 - ✓ 오븐을 사용하지 않는 플레이트 디저트 3인분 - 각 디저트는 3코스 메뉴에 적합한 분량(약 90~120g)
 - ✓ 창의적인 베린(Verrine) 디저트 3인분 - 각 디저트는 3코스 메뉴에 적합한 분량(약 90~120g)
 - ✓ 생크림 및 과일로 장식한 케이크 1개
 - 각 디저트 메뉴는 메뉴당 총 3개의 개별 접시 및 글라스에 제공해야 하며, 2개는 심사용, 1개는 전시용으로 사용됩니다.
 - 케이크는 1개만 제출하며, 플레이팅 평가가 완료된 후 심사위원이 케이크를 반으로 절단하여 맛을 평가합니다.
 - 모든 식재료, 주방 기물 및 접시는 참가자가 직접 준비해야 합니다.
 - 각 메뉴별 레시피 사본 2부를 주방에 제출해야 합니다.
 - 최고 점수를 획득한 팀에게는 'Best Youth Pastry Team Trophy'와 상금 500,000원이 수여됩니다.
- 과일 쿨리 또는 푸레는 사용이 가능하나, 반드시 대회 진행 중에 최종 조리가 완료되어야 합니다.
 - 아이스크림, 젤라또, 소르베 등 냉과류 베이스는 사전준비가 가능합니다.
 - 아이싱 케익에 사용되는 휘핑크림은 향미 및 색상 부여가 가능하며, 사전 준비하여 반입할 수 있습니다.
 - 사용되는 모든 장식 재료는 식용 가능해야 하며, 현장에서 직접 제작되어야 합니다.
 - 장식용으로 사용하는 마카롱 셀 또는 머랭 쿠키는 사전 준비하여 반입할 수 있습니다.
 - 과일, 채소 등은 세척, 껍질 제거 및 커팅이 가능하나, 조리는 허용되지 않습니다.
 - 씨앗 제거는 가능합니다. (모든 채소, 과일 적용)
 - 건조 과일 및 채소 분말, 과일 분말은 허용됩니다.
 - 과일의 건조 또는 시트형태로 반입이 허용됩니다.
 - 설탕은 조리 및 색상 부여가 가능하나, 당김 작업(스트레칭/폴링)은 허용되지 않습니다.
 - 초콜릿은 용해 및 템퍼링된 상태로 반입할 수 있습니다.
 - 컬러 코코아버터는 용해된 상태로 반입할 수 있습니다.
 - 아몬드 페이스트 및 컬러 풍당은 반입이 가능합니다.
 - 초콜릿 모델링 페이스트는 반입 가능하나, 사전에 성형하거나 시트로 밀어둘 수 없습니다.
 - 크림 아이싱 적용 전 케이크 사이즈는 지름 15cm 원형 또는 15cm x 15cm 정사각형이어야 합니다.
 - 각 팀은 생크림케익에 사용되는 시트는 쉬폰 또는 제누아즈 스펀지 중 1종만 선택하여 사용할 수 있습니다.
 - 케이크는 플레인 또는 향미를 더한 형태 모두 가능합니다.
 - 대회 시작 전 케이크 트리밍은 허용됩니다.
 - 최종 형태는 원형, 사각형, 돔 형태 또는 기타 자유로운 형태 모두 허용됩니다.
 - 휘핑크림 장식에는 서로 다른 최소 2가지 파이핑 기법을 반드시 사용해야 합니다.
 - 이산화티타늄, 메탈릭 파우더, 인공 식용 색소는 사용이 금지됩니다.
 - 케이크는 심사위원이 직접 커팅하여 시식 평가를 진행합니다.
 - 음식물 낭비가 발생할 경우 감점 처리됩니다.

Judging Criteria / 심사기준	Score
▪ Mise En Place	0 – 5 points
▪ Hygiene and Food Waste	0 - 10 points
▪ Correct Professional Preparation	0 – 15 points
▪ Innovation	0 – 5 points
▪ Service	0 – 5 points
▪ Presentation	0 – 10 points
▪ Taste & Texture	0 – 50 points
Total	100

The Rising Chefs Challenge

THE RISING CHEFS CHALLENGE

Class 3 – Rising Chef’s Creative Macaron (Youth / Individual)

- 현재 중학교 또는 고등학교에 재학 중인 학생만 참가할 수 있습니다. 신청자는 재학 여부를 확인을 위해 참가 신청 시 학생증을 주최 측에 제출해야 합니다.
 - 각 참가자는 45분 이내에 서로 다른 2가지 종류의 마카롱을 각각 10개씩, 총 20개를 제작하여 제출해야 합니다.
 - 마카롱의 형태에는 제한이 없습니다.
 - 각 작품은 총 2개의 개별 접시 또는 트레이에 제공해야 하며, 1개는 심사용, 1개는 전시용으로 사용됩니다.
 - 모든 식재료, 주방 기물 및 접시는 참가자가 직접 준비해야 합니다.
 - 각 레시피 사본 2부를 주방에 제출해야 합니다.
- 모든 종류의 마카롱이 허용됩니다.
 - 각 마카롱의 중량은 18g~30g 사이여야 합니다.
 - 사전에 제작된 마카롱 셸 반입이 가능합니다.
 - 마카롱 필링 및 모든 장식 재료는 식용 가능해야 하며, 사전 준비된 상태로 반입할 수 있습니다.
 - 음식물 낭비가 발생할 경우 감점 처리됩니다.
 - 채소, 과일 등은 세척, 껍질 제거, 커팅 및 조리가 가능합니다. 씨앗 제거도 가능합니다.
 - 건조 과일 및 과일 분말은 허용됩니다.
 - 설탕은 조리 및 색상 부여가 가능하나, 당김 작업(스트레칭/폴링)은 허용되지 않습니다.
 - 초콜릿은 용해 및 템퍼링된 상태로 반입할 수 있습니다.
 - 컬러 코코아버터는 용해된 상태로 반입할 수 있습니다.
 - 아몬드 페이스트 및 컬러 풍당은 반입이 가능합니다.

Judging Criteria / 심사기준	Score
▪ Mise En Place	0 – 5 points
▪ Hygiene and Food Waste	0 - 10 points
▪ Correct Professional Preparation	0 – 15 points
▪ Innovation	0 – 5 points
▪ Service	0 – 5 points
▪ Presentation	0 – 10 points
▪ Taste & Texture	0 – 50 points
Total	100

The Rising Chefs Challenge

THE RISING CHEFS CHALLENGE

Class 4 – Rising Chef’s Cream Icing Cake Challenge (Youth / Individual)

- 현재 중학교 또는 고등학교에 재학 중인 학생만 참가할 수 있습니다. 신청자는 재학 여부 확인을 위해 참가 신청 시 학생증을 주최 측에 제출해야 합니다.
 - 각 참가자는 45분 이내에 과일로 장식한 생크림 아이싱 케이크 1개를 제작하여 제출해야 합니다.
 - 장식 재료는 생크림(향미 및 색상 부여 가능)과 과일로만 제한됩니다.
 - 휘핑크림은 향미 및 색상 부여가 가능하며, 사전 준비하여 반입할 수 있습니다.
 - 참가자는 쉬폰 또는 제누아즈 스펀지 중 1종을 사용하여 케이크 1개를 완성해야 하며, 그 외의 케이크 시트 종류는 허용되지 않습니다.
 - 케이크는 1개만 제출하며, 플레이팅 평가가 완료된 후 심사위원이 케이크를 반으로 절단하여 맛을 평가합니다.
 - 모든 식재료, 주방 기물 및 접시는 참가자가 직접 준비해야 합니다.
 - 참가자는 어떠한 식재료, 장비, 도구 또는 기물을 바닥에 두는 행위가 허용되지 않습니다.
 - 각 레시피 사본 2부를 주방에 제출해야 합니다.
- 크림 아이싱 적용 전 케이크의 크기는 지름 15cm 원형 또는 15cm × 15cm 정사각형이어야 합니다.
 - 완성된 케이크의 높이에는 제한이 없습니다.
 - 대회 시작 전 케이크 트리밍은 허용됩니다.
 - 최종 형태는 원형, 사각형, 돔 형태 또는 기타 자유로운 형태 모두 허용됩니다.
 - 채소, 과일 등은 세척, 껍질 제거, 커팅 및 조리가 가능합니다.
 - 씨앗 제거도 가능합니다.
 - 건조 과일 및 채소 분말은 허용됩니다.
 - 과일의 건조 또는 시트형태로 반입이 허용됩니다.
 - 휘핑크림 장식에는 서로 다른 최소 2가지 파이핑 기법을 반드시 사용해야 합니다.
 - 과일 쿨리 또는 푸레는 완성된 상태로 반입할 수 있습니다.
 - 케이크는 심사위원이 직접 커팅하여 시식 평가를 진행합니다.
 - 음식물 낭비가 발생할 경우 감점 처리됩니다.

Judging Criteria / 심사기준	Score
▪ Mise En Place	0 – 5 points
▪ Hygiene and Food Waste	0 - 10 points
▪ Correct Professional Preparation	0 – 15 points
▪ Innovation	0 – 5 points
▪ Service	0 – 5 points
▪ Presentation	0 – 10 points
▪ Taste & Texture	0 – 50 points
Total	100

Individual Hot Cooking – Western Cuisine

< 경연 카테고리 및 후원 식재료는 사전 공지 없이 변경될 수 있습니다.>

Class 5 – Western Main Course Meat or Poultry – Professional (2026년 6월 9일 기준 25세 이상)



- 60분 이내에 다음 과제를 조리 및 플레이팅하여 제출해야 합니다.
- 육류 또는 가금류를 사용한 서양식 핫 메인 요리 3인분을 준비합니다.
- 해당 요리는 총 3개의 개별 접시에 제공해야 하며, 2접시는 심사용, 1접시는 전시용으로 사용됩니다.
- 적절한 채소 가니쉬, 탄수화물 및 소스(1종 이상 가능)를 함께 제공해야 합니다.
- 모든 식재료, 주방 기물 및 접시는 참가자가 직접 준비해야 합니다.
- 레시피 사본 2부를 주방에 제출해야 합니다.
- 소고기의 경우 반드시 미국산 소고기를 사용해야 하며, 인포데스크에서 구매 영수증을 제출하지 않을 경우 심사에 영향을 미칠 수 있습니다.

Class 6 – Western Main Course Meat or Poultry – Junior (16세부터 25세까지)



- 60분 이내에 다음 과제를 조리 및 플레이팅하여 제출해야 합니다.
- 육류 또는 가금류를 사용한 서양식 핫 메인 요리 3인분을 준비합니다.
- 해당 요리는 총 3개의 개별 접시에 제공해야 하며, 2접시는 심사용, 1접시는 전시용으로 사용됩니다.
- 적절한 채소 가니쉬, 탄수화물 및 소스(1종 이상 가능)를 함께 제공해야 합니다.
- 모든 식재료, 주방 기물 및 접시는 참가자가 직접 준비해야 합니다.
- 레시피 사본 2부를 주방에 제출해야 합니다.
- 신청자는 연령 확인을 위해 주최 측에 신분증 또는 여권을 제출해야 합니다.
- 소고기의 경우 반드시 미국산 소고기를 사용해야 하며, 인포데스크에서 구매 영수증을 제출하지 않을 경우 심사에 영향을 미칠 수 있습니다.

SPECIAL PRIZE OF CLASS

- 1등: 아웃백 스테이크하우스 상품권 30만 원
- 2등: 아웃백 스테이크하우스 상품권 20만 원
- 3등: 아웃백 스테이크하우스 상품권 10만 원

FLOWING WATER OF GLACIER THREE YEARS OF GROWTH

Premium Xinjiang Tianyun Salmon Trout

Xinjiang·China



Farmed in Pristine
Glacier Water of
TianShan Mountain



No Antibiotics



Rich in Protein



High in Omega-3

IQF Fillets Skin-on

Frozen



Net Weight :
900-1100g/1100-1300g/1300+g

LIQUID NITROGEN
QUICK-FREEZING PRODUCT SERIES

Cold Smoked Salmon Trout Fillet

Frozen



Net Weight :
1kg

SMOKED SALMON-TROUT
PRODUCT SERIES

Xinjiang Tianyun Organic Agriculture Co., Ltd

tianyunag@shj-tianyun.com
www.tianyunag.com



Scan to Follow TIANYUN



Scan to Watch Video

Individual Hot Cooking – Western Cuisine

< 경연 카테고리 및 후원 식재료는 사전 공지 없이 변경될 수 있습니다.>

Class 7 – TIANYUN Salmon Trout Western Main Course – Professional (2026년 6월 9일 기준 만 25세 이상)



- 60분 이내에 다음 과제를 조리 및 플레이팅하여 제출해야 합니다.
- 연어 또는 송어를 주재료로 사용한 서양식 핫 메인 요리 3인분을 준비합니다.
- 해당 요리는 총 3개의 개별 접시에 제공해야 하며, 2접시는 심사용, 1접시는 전시용으로 사용됩니다. Appropriate
- 적절한 채소 가니쉬, 탄수화물 및 소스(1종 이상 가능)를 함께 제공해야 합니다.
- 모든 식재료, 주방 기물 및 접시는 참가자가 직접 준비해야 합니다.
- 경기장 입장 후, 각 선수에게 Tianyun Salmon Trout Fillet 700~900g 1필렛이 제공됩니다.
- 지정된 연어 외 다른 연어를 사용할 경우 실격 처리됩니다.
- 레시피 사본 2부를 주방에 제출해야 합니다.



Class 8 – TIANYUN Salmon Trout Western Main Course – Junior (16세부터 25세까지)



- 60분 이내에 다음 과제를 조리 및 플레이팅하여 제출해야 합니다.
- 연어 또는 송어를 주재료로 사용한 서양식 핫 메인 요리 3인분을 준비합니다.
- 해당 요리는 총 3개의 개별 접시에 제공해야 하며, 2접시는 심사용, 1접시는 전시용으로 사용됩니다.
- 적절한 채소 가니쉬, 탄수화물 및 소스(1종 이상 가능)를 함께 제공해야 합니다.
- 모든 식재료, 주방 기물 및 접시는 참가자가 직접 준비해야 합니다.
- 경기장 입장 후, 각 선수에게 Tianyun Salmon Trout Fillet 700~900g 1필렛이 제공됩니다.
- 지정된 연어 외 다른 연어를 사용할 경우 실격 처리됩니다.
- 레시피 사본 2부를 주방에 제출해야 합니다.
- 신청자는 연령 확인을 위해 주최 측에 신분증 또는 여권을 제출해야 합니다.



Individual Hot Cooking – Western Cuisine

< 경연 카테고리 및 후원 식재료는 사전 공지 없이 변경될 수 있습니다.>

Class 9 – Hot & Cold Pasta Duo – Junior (만 16세부터 25세까지)

- 동일한 소속의 참가자 2명이 30분 이내에 다음 과제를 조리 및 플레이팅하여 제출해야 합니다.
- 서양식 콜드 파스타 또는 파스타 샐러드 1종과 핫 파스타 메인 요리 1종을 준비하며, 각 메뉴당 3접시씩 총 6접시를 제공합니다.
- 제품용 건파스타(브랜드 제한 없음)만 사용 가능하며, 수제 생파스타는 허용되지 않습니다. (제품 패키지를 손상하지 않은 채로 반입하세요)
- 각 요리는 메뉴당 3개의 개별 접시에 적절한 가니쉬와 함께 제공해야 하며,
- 2접시는 심사용, 1접시는 전시용으로 사용됩니다.
- 모든 식재료, 주방 기물 및 접시는 참가자가 직접 준비해야 합니다.
- 레시피 사본 2부를 주방에 제출해야 합니다.
- 신청자는 연령 확인을 위해 주최 측에 신분증 또는 여권을 제출해야 합니다.

Class 10 – Fresh Pasta Master Challenge – Open to all (2026년 6월 9일 기준 만 16세 이상)

- 45분 이내에 다음 과제를 조리 및 플레이팅하여 제출해야 합니다.
- 롱 파스타, 숏 파스타 또는 스테르프드 파스타 등 어떠한 형태든 가능한 서양식 핫 메인 파스타 3인분을 준비합니다.
- 수제 생파스타만 사용 가능하며, 제품용 건파스타는 허용되지 않습니다.
- 파스타 반죽은 향미(혹은 색)를 더하거나 시트 형태로 밀어 편 상태로 반입 할 수 있으나, 사전 분할(모양) 또는 조리는 허용되지 않습니다.
- 해당 요리는 적절한 가니쉬와 함께 총 3개의 개별 접시에 제공해야 하며, 2접시는 심사용, 1접시는 전시용으로 사용됩니다.
- 모든 식재료, 주방 기물 및 접시는 참가자가 직접 준비해야 합니다.
- 레시피 사본 2부를 주방에 제출해야 합니다.

MAKING MORE POSSIBLE™



네슬레 프로페셔널은 항상 최상의 제품과 서비스,
그리고 창의적인 비즈니스 솔루션을 제공하는 최고의 식음료 사업 파트너입니다.
고객의 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 – Free Style

< 경연 카테고리 및 후원 식재료는 사전 공지 없이 변경될 수 있습니다.>

Class 11 - Nestlé Professional Chef Challenge



Open to all (2026년 6월 9일 기준 만 16세 이상)

- 60분 이내에 다음 과제를 조리 및 플레이팅하여 제출해야 합니다.
- 육류, 가금류, 야생육(game), 생선, 해산물 또는 식물성 단백질 중 어느 하나를 주재료로 사용한 핫 메인 요리 3인분을 준비합니다.
- 프리스타일(퀴진 제한 없음) 핫 메인 요리는 서양식 플레이팅으로 적절한 탄수화물류와 채소 가니쉬를 포함하여 총 3개의 개별 접시에 제공해야 하며, 2접시는 심사용, 1접시는 전시용으로 사용됩니다.
- 참가자는 스폰서가 제공한 후원 제품 중 최소 1종 이상을 반드시 사용해야 합니다.
- **본 클래스에 한해** 주재료인 육류, 가금류, 생선 또는 해산물은 대회 시작 전 마리네이드가 허용됩니다.
- 적절한 채소 가니쉬, 탄수화물류 및 소스(1종 이상 가능)를 함께 제공해야 합니다.
- **스폰서는 연습용 제품 샘플을 사전에 참가자에게 제공합니다(국내 참가자에 한함).**
- 대회 당일, 모든 참가자는 스폰서 제품을 현장에서 지급받게 됩니다.
- 모든 식재료, 주방 기물 및 접시는 참가자가 직접 준비해야 합니다.
- 레시피 사본 2부를 주방에 제출해야 합니다.

SPONSORING PRODUCTS / 후원제품



매기
쥐리에 비프
플레이버 믹스



부이토니
토마토 쿨리



매기
치킨 파우더



매기
표고버섯 부용



매기
비프 파우더

SPECIAL PRIZE OF CLASS

TOP 1 : WORLDCHEFS 국제 요리대회 참가 지원금 (1,000,000원 상당)

TOP 2 : 고급 레스토랑 식사권

TOP 3 : 네슬레 프로페셔널 VIP 기프트 세트

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 – Free Style

< 경연 카테고리 및 후원 식재료는 사전 공지 없이 변경될 수 있습니다.>

Class 12 – Anchor Food Professional Perfect brunch



Open to all (2026년 6월 9일 기준 만 16세 이상)

- 45분 이내에 다음 과제를 조리 및 플레이팅하여 제출해야 합니다. 브런치 메뉴 3인분을 준비합니다.
- 다음 구성을 충족하는 브런치 메뉴를 구성해야 합니다.
 - 요리의 30~40%는 달걀 기반 구성이어야 하며, 스폰서가 제공한 버터 또는 크림을 반드시 사용해야 합니다.
 - 또 다른 30~40%는 빵 또는 반죽을 기반으로 한 브런치 메뉴여야 하며, 단맛 또는 짠맛 모두 가능하고, 버거, 샌드위치, 프렌치토스트, 팬케이크 등 자유롭게 선택할 수 있습니다. 이 부분에는 스폰서가 제공한 치즈 또는 크림을 반드시 사용해야 합니다.
 - 적절한 채소 또는 샐러드와 소스(1종 이상 가능)를 함께 제공해야 합니다.
- 요리는 차갑게, 따뜻하게 또는 혼합 형태로 제공할 수 있습니다.
- 참가자는 메뉴에 사용할 빵의 종류를 자유롭게 선택할 수 있으며, 사전 제작 및 슬라이스하여 반입할 수 있습니다.
- 샌드위치는 샌드, 롤, 오픈 페이스 등 모든 형태가 허용됩니다.
- 팬케이크, 와플 또는 이와 유사한 반죽은 사전 준비하여 반입할 수 있습니다.
- 본 클래스에 한해, 샌드위치에 사용되는 사전 조리된 단백질 식재료(햄, 닭가슴살, 스테이크, 콜드컷 등)의 반입이 허용됩니다.
- 단, 해당 단백질은 접시에 직접 제공할 수 없으며, 반드시 메뉴의 구성 재료로 사용되어야 합니다.
- 스폰서 외 브랜드의 치즈, 버터 또는 크림 사용은 허용되지 않으며, 이를 사용할 경우 실격 처리됩니다.
- 요리는 총 3개의 개별 접시에 제공해야 하며, 2접시는 심사용, 1접시는 전사용으로 사용됩니다.
- 대회 당일, 모든 참가자는 스폰서 제품을 현장에서 지급받게 됩니다.
- 모든 식재료, 주방 기물 및 접시는 참가자가 직접 준비해야 합니다.
- 레시피 사본 2부를 주방에 제출해야 합니다.

SPONSORING PRODUCTS / 후원제품



앵커 락틱버터



앵커 무염버터



앵커 슬라이스 체다치즈



앵커 셰프스 클래식 휘핑크림

SPECIAL PRIZE OF CLASS

- 1등: 스타우브 더블핸들 프라이팬 20cm
- 2등: 트루쿱 월넛 엔드그레인 도마
- 3등: J.S.Dining 셰프 나이프 케이스

Individual Hot Cooking – Asian Cuisine

< 경연 카테고리 및 후원 식재료는 사전 공지 없이 변경될 수 있습니다.>

Class 13 – Nestlé Professional Modern Asian WOK Challenge



Open to all (2026년 6월 9일 기준 만 16세 이상)

- 40분 이내에 다음 과제를 조리 및 플레이팅하여 제출해야 합니다.
- 볶음, 튀김 등 아시안 조리법을 활용한 아시안 스타일 핫 메뉴를 구성으로 3접시 준비합니다.
- 해당 요리는 총 3개의 개별 접시에 제공해야 하며, 2접시는 심사용, 1접시는 전시용으로 사용됩니다.
- 각 접시는 2~3인이 나누어 먹을 수 있는 분량으로 제공되어야 하며(Family style presentation), 적절한 가니쉬가 포함되어야 합니다. (탄수화물은 필수 요소가 아니며, 서양식 코스 구성 형태로 제공할 필요는 없습니다.)
- 참가자는 스폰서가 제공한 제품 중 최소 2종 이상을 반드시 사용해야 합니다.
- 스폰서는 연습용 제품 샘플을 사전에 참가자에게 제공합니다(국내 참가자에 한함).
- 대회 당일, 모든 참가자는 스폰서 제품을 현장에서 지급받게 됩니다.
- 모든 식재료, 주방 기물 및 접시는 참가자가 직접 준비해야 합니다.
- 레시피 사본 2부를 주방에 제출해야 합니다.

SPONSORING PRODUCTS / 후원제품



매기
액상 치킨 스톡



매기
비프 파우더



매기
씨즈닝



매기
액상 쓰촨 소스



매기
표고버섯 부용

SPECIAL PRIZE OF CLASS

TOP 1 : WORLDCHEFS 국제 요리대회 참가 지원금 (1,000,000원 상당)

TOP 2 : 고급 레스토랑 식사권

TOP 3 : 네슬레 프로페셔널 VIP 기프트 세트

Individual Hot Cooking – Asian Cuisine

< 경연 카테고리 및 후원 식재료는 사전 공지 없이 변경될 수 있습니다.>

Class 14 – Nestlé Professional Asian Noodles Challenge



Open to all (2026년 6월 9일 기준 만 16세 이상)

- 40분 이내에 다음 과제를 조리 및 플레이팅하여 제출해야 합니다. 국물 면요리, 볶음면 등 아시아 스타일의 모든 종류의 면 요리를 핫 메인 코스 분량으로 3인분 준비합니다.
- 아시아 면류만 사용 가능하며, 계란면, 쌀국수, 라멘, 국수 등은 허용됩니다. 수제 생면 또는 시판 건면 모두 사용 가능합니다.
- 해당 요리는 적절한 가니쉬와 함께 총 3개의 개별 접시에 제공해야 하며, 2접시는 심사용, 1접시는 전시용으로 사용됩니다.
- 참가자는 스폰서가 제공한 제품 중 최소 2종 이상을 반드시 사용해야 합니다.
- 스폰서는 연습용 제품 샘플을 사전에 참가자에게 제공합니다(국내 참가자에 한함).
- 대회 당일, 모든 참가자는 스폰서 제품을 현장에서 지급받게 됩니다.
- 모든 식재료, 주방 기물 및 접시는 참가자가 직접 준비해야 합니다.
- 레시피 사본 2부를 주방에 제출해야 합니다.

SPONSORING PRODUCTS / 후원제품



매기
액상 치킨 스톡



매기
비프 파우더



매기
씨즈닝



매기
액상 쓰촨 소스



매기
표고버섯 부용

SPECIAL PRIZE OF CLASS

TOP 1 : WORLDCHEFS 국제 요리대회 참가 지원금 (1,000,000원 상당)

TOP 2 : 고급 레스토랑 식사권

TOP 3 : 네슬레 프로페셔널 VIP 기프트 세트



딤섬의 기준을 만듭니다

프리미엄 딤섬 납품 전문

샤오마이 · 샤오롱바오 · 하가우 · 부추교
트러플 샤오마이 · 트러플 샤오롱바오



Individual Hot Cooking

< 경연 카테고리 및 후원 식재료는 사전 공지 없이 변경될 수 있습니다.>

Class 15 – APRO FOOD Creative Asian Dumpling Challenge

Open to all (2026년 6월 9일 기준 만 16세 이상)



- 참가자는 40분 이내에 메뉴를 조리 및 플레이팅하여 제출해야 합니다.
- 서로 다른 조리법의 아시아식 덤플링 2종을 준비해야 합니다.
- 각 종류는 12개씩, 총 24개를 제작해야 합니다.
- 각 종류의 덤플링은 각각 2개의 별도 접시 또는 찜기에 제공해야 합니다.
- 따라서 총 4개의 접시 또는 찜기를 제출해야 합니다.
- 아시아식 대나무 찜기를 사용할 경우, 제품을 찜기 안에 그대로 담아 제출할 수 있습니다.
- 각 종류(12개)는 2세트로 나누어, 1세트는 심사용, 1세트는 전사용으로 제공해야 합니다.
- 완성된 제품 1개당 중량은 25g~35g이어야 합니다.
- 덤플링의 소는 반드시 현장에서 직접 준비해야 합니다.
- 반죽은 밀어서 피로 성형한 상태로 사전 준비하여 반입할 수 있습니다.
- 덤플링은 1종 이상의 적절한 소스 또는 곁들임과 함께 제공할 수 있습니다.
- 모든 식재료, 주방 기물 및 접시는 참가자가 직접 준비해야 합니다.
- 레시피 사본 2부를 주방에 제출해야 합니다.

Patisserie Practical Competition

Class 16 – Anchor Food Professionals Cream Icing Cake Challenge



Open to all (2026년 6월 9일 기준 만 16세 이상)

각 참가자는 45분 이내에 동일한 디자인의 케이크 2개를 제작하여 제출해야 합니다. 장식은 휘핑크림(원하는 향미 추가 가능)과 과일로만 제한됩니다. Anchor 브랜드 크림만 사용 가능하며, 다른 브랜드의 크림을 사용할 경우 실격 처리됩니다. (크림은 주최 측에서 제공합니다).

주최 측은 **2종의 크림(Anchor Food Professional Whipping Cream 및 Chef's Classic Whipping Cream)**을 제공하며, 참가자는 최소 1종 이상의 크림을 반드시 사용해야 합니다. 참가자는 쉬폰 또는 제누아즈 스펀지 케이크 중 하나를 선택하여 총 2개의 완성 케이크를 제작해야 하며, 다른 종류의 케이크는 허용되지 않습니다.

크림 아이싱 적용 전 케이크의 크기는 지름 15cm 원형 또는 15cm × 15cm 정사각형이어야 합니다.

- 각 참가자는 쉬폰 또는 제누아즈 스펀지 중 하나만 사용해야 합니다.
- 케이크는 플레인 또는 향미를 더한 형태 모두 가능합니다.
- 대회 시작 전 케이크 트리밍은 허용되지 않습니다.
- 최종 형태는 원형, 사각형, 돔 형태 또는 기타 자유로운 형태 모두 허용됩니다.
- 과일은 세척, 껍질 제거 및 커팅이 가능하나, 조리는 허용되지 않습니다. 씨앗 제거는 가능합니다.
- 건조 과일 및 채소, 또는 과일 분말은 반입이 허용됩니다.
- 과일을 건조 또는 시트 형태로 반입이 허용됩니다.
- 휘핑크림 장식에는 서로 다른 최소 2가지 파이핑 기법을 반드시 사용해야 합니다.
- 과일 쿨리 또는 푸레는 사용이 가능하나, 반드시 대회 진행 중에 최종 조리가 완료되어야 합니다.
- 이산화티타늄, 메탈릭 파우더, 인공 식용 색소는 사용이 금지됩니다.
- 케이크는 심사위원이 직접 커팅하여 시식 평가를 진행합니다.
- 음식물 낭비가 발생할 경우 감점 처리됩니다.
- 사용되는 모든 장식 재료는 식용 가능해야 하며, 현장에서 즉시 제작되어야 합니다.
- 완성된 케이크의 높이에는 제한이 없습니다.
- 초콜릿은 용해 및 템퍼링 된 상태로 반입할 수 있습니다.
- 대회 당일, 각 참가자는 스폰서 제품을 현장에서 지급받게 됩니다.
- 모든 식재료, 주방 기물 및 접시는 참가자가 직접 준비해야 합니다.
- 참가자는 어떠한 식재료, 장비, 도구 또는 기물을 바닥에 두는 행위가 허용되지 않습니다.
- 레시피 사본 2부를 주방에 제출해야 합니다.

SPONSORING PRODUCTS



앵커 휘핑크림



앵커 셰프스 클래식 휘핑크림

MENU EXAMPLE FROM LAST YEAR



Patisserie Practical Competition



Class 17 – Anchor Food Professionals Creative Macaron

Open to all (2026년 6월 9일 기준 만 16세 이상)

각 참가자는 45분 이내에 달콤한 마카롱 1종과 세이보리 마카롱 1종, 총 서로 다른 2종의 마카롱을 제작하여 제출해야 합니다. 각 마카롱은 종류별로 10개씩, 총 20개를 준비해야 하며, 2개의 접시에 담아 제출합니다.

마카롱의 형태에는 제한이 없습니다.

- 참가자는 스폰서가 제공한 Anchor 휘핑크림을 사용한 달콤한 마카롱 1종, Anchor 크림치즈를 사용한 세이보리 마카롱 1종을 각각 준비해야 합니다.
- 마카롱의 종류에는 제한이 없습니다.
- 각 마카롱의 무게는 18g~30g 사이여야 합니다.
- 미리 만들어진 마카롱 쉘 반입이 가능합니다.
- 마카롱 필링 및 모든 데코레이션 재료는 식용 가능해야 하며, 현장에서 직접 제작되어야 합니다.
- 과일 쿨리 또는 푸레 사용은 가능하나, 완성 조리는 대회 중에 이루어져야 합니다.
- 이산화티타늄, 메탈릭 파우더, 인공 식용 색소는 사용이 금지됩니다.
- 식재료 낭비가 발생할 경우 감점 처리됩니다.
- 사용되는 모든 장식 재료는 식용 가능해야 하며, 현장에서 즉시 제작되어야 합니다.
- 채소, 과일, 양파 등은 세척·껍질 제거·절단은 가능하나 조리는 불가합니다. 씨 제거는 가능합니다.
- 건조 과일·채소 또는 분말 형태 사용이 허용됩니다.
- 설탕은 조리 및 착색은 가능하나, 풀링(당김 작업)은 불가합니다.
- 초콜릿은 미리 녹이고 템퍼링한 상태로 반입 가능합니다.
- 컬러드 코코아버터는 녹인 상태로 반입 가능합니다.
- 아몬드 페이스트 및 컬러 풍당 반입이 허용됩니다.
- 초콜릿 모델링 페이스트는 반입 가능하나, 사전 성형 또는 시트 작업은 불가합니다.
- 각 참가자는 대회 당일 스폰서 제품을 지급받습니다.
- 모든 식재료, 조리기구 및 접시는 참가자가 직접 준비해야 합니다.
- 레시피 사본 2부를 주방에 제출해야 합니다.

SPONSORING PRODUCTS



앵커 휘핑크림



앵커 크림치즈

MENU EXAMPLE FROM LAST YEAR



Culinary & Pastry Art Cold Display

JUDGING CRITERIA (Class 18~24)

- **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 등을 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 18 - FINGER FOOD - Open to all (2026년 6월 9일 기준 만 16세 이상)

- 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 19 - PLATED APPETIZER - Open to all (2026년 6월 9일 기준 만 16세 이상)

- 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 20 - PLATED MAIN COURSES - Open to all (2026년 6월 9일 기준 만 16세 이상)

- 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 21 - PLATED DESSERT - Open to all (2026년 6월 9일 기준 만 16세 이상)

- 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 22 – THEMED CAKE (만 16세~25세까지 영쉐프만 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 23 – PASTRY SHOWPIECE - Open to all (2026년 6월 9일 기준 만 16세 이상)

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.
- 제공되는 전시 테이블 공간: 가로 90cm x 세로 70cm

CLASS 24 – ARTISTIC SCULPTURE - Open to all (2026년 6월 9일 기준 만 16세 이상)

아래의 카테고리 중 하나를 선택하여 조각 예술품을 전시합니다.

(a)	(b)	(c)	(d)
Vegetable or fruits / 야채 혹은 과일	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.
- 제공되는 전시 테이블 공간: 가로 90cm x 세로 70cm

Worldchefs Best Practices

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, 20g - 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 moulds 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 totalled 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

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 was 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)
 - 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

5. 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 jewellery 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

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 colour 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 colour 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 organisers.

- 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

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 unavoidable.

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.

RECIPE FORM

Class: _____

Registration Number: _____

Name of Dish: _____

Ingredients	Quantity	Preparation

Cooking Method:
