

THE BEST & LARGEST
WORLDCHEFS CULINARY COMPETITION
IN KOREA

Competitors Briefing

서울 푸드 & 호텔 컬리너리 챌린지 2026

📅 June 9-12, 2026 | KINTEX 1, Goyang-si





Event Overview

Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2026



Event Details / 행사정보



Date

June 9-12, 2026



Venue

KINTEX 1, Goyang-si / 일산 킨텍스 1전시장



Duration

4 Days



Participants

753 Entries / 참가자 753

Competition Statistics / 대회통계

Total Classes / 종목	24
International Entries / 해외참가	135
Local Entries / 국내참가	618
Judges	68

Registration Information / 등록정보

Closed

Early Bird Deadline

February 22, 2026

Standard Deadline

May 8, 2026

Registration Method

Online/Email



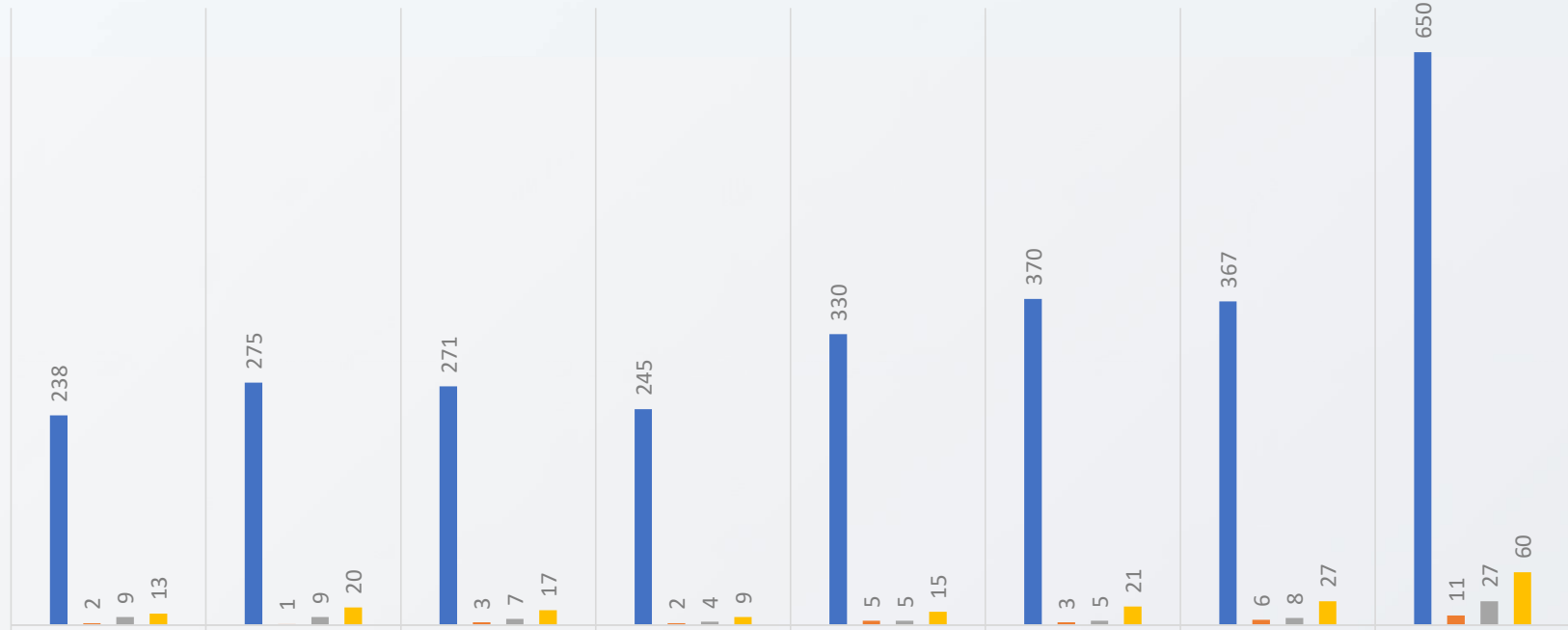


Event Overview

Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2026



■ Entries ■ Countries ■ International Jury ■ Local Jury



■ Entries	238	275	271	245	330	370	367	650
■ Countries	2	1	3	2	5	3	6	11
■ International Jury	9	9	7	4	5	5	8	27
■ Local Jury	13	20	17	9	15	21	27	60



Event Overview

Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2026



753 Entries

135 International / 618 Local



Judges Information

Judges Composition & Statistics



Judges Statistics / 심사위원 통계

68

Total Judges

27

Worldchefs Certified

25

Rookie Judges



Worldchefs Officials

25 Judges



Rookie Judges

27 Rookie Judges



Special Guest Judges From School Instructors

15 Judges



Countries Represented

11 Countries



Executive Judges Committee



Dr Rick Sthepen

Worldchefs Vice-President

Chairman of Jury



Jeong Hag Kim

President of Korea Chefs
Association

**Organizing
Chairman**



Woo Hyun Cho

Culinary Master Hands of Korea

**Honorary Jury
Chairman**



Andreas Muller

Worldchefs Education Chairman

**Worldchefs
Observer**



Perry Yuen

Worldchefs International Judge

**Culinary Head
Judge**



Kenny Kong

Worldchefs International Judge

Pastry Head Judge



Competition Hall Information

SFHCC 2026



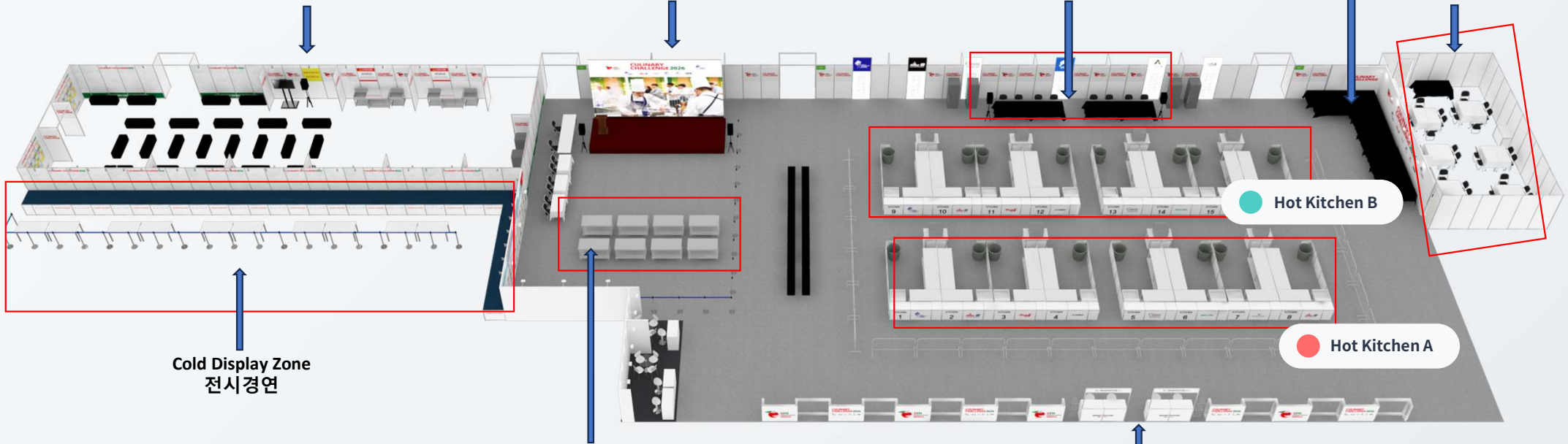
Competitors Waiting Room / 선수 대기실
냉장고, 설거지싱크, 음식물처리, 휴식, TV, 제빙기
Refrigerator, Dishwashing sink, Food waste bin, TV, Ice maker

Awarding stage
시상대

Kitchen operation Staff
+First Aid Box!!!
현장운영스텝 + 구급상자

Feedback Table
피드백테이블

Judging Room
심사실



Cold Display Zone
전시경연

Annex kitchen
싱크 (x), 전기 1구 제공
RCC 마카롱,

Information Desk
각종문의 + 오후4시이후 디플로마 수령

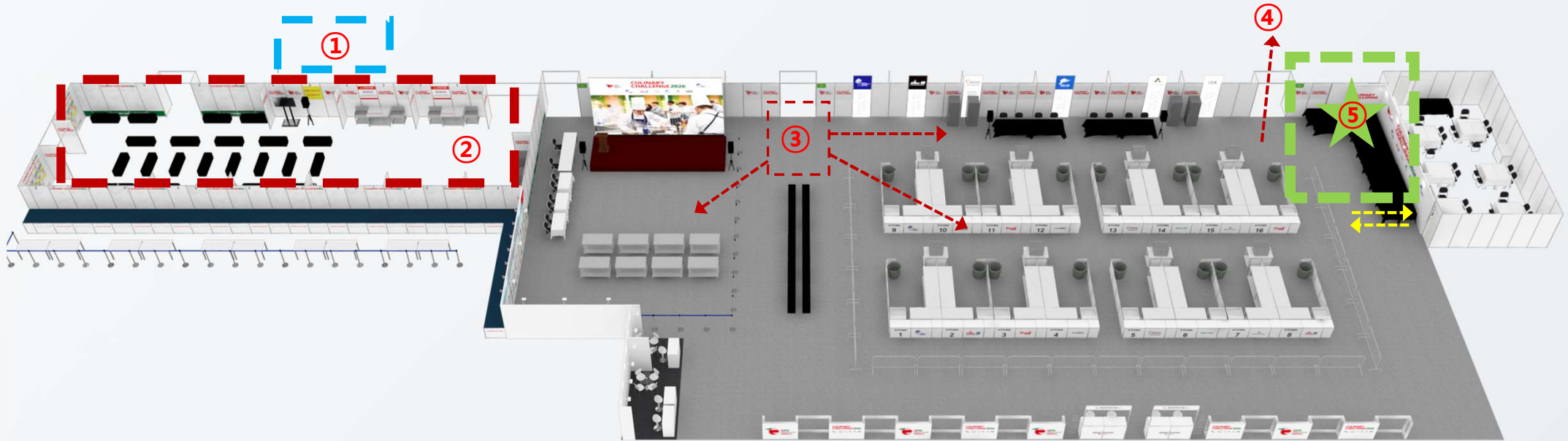
Hot Kitchen B

Hot Kitchen A



Competition Hall Information / Movement Route

SFHCC 2026

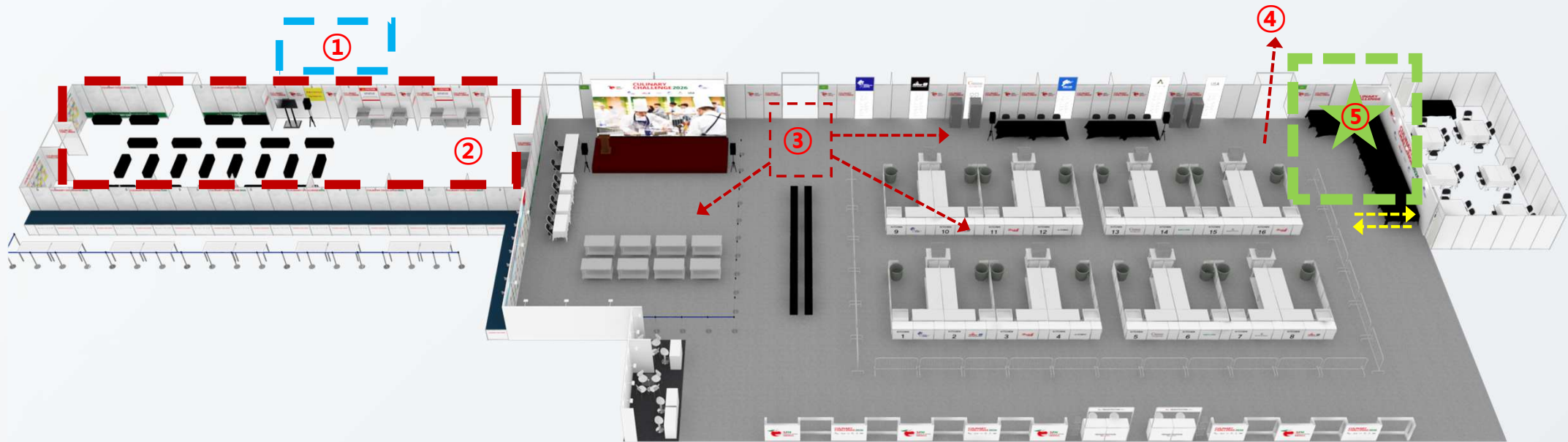


- ① **선수 뱃지 수령** : 경기 시작 최소 1시간 전까지 뱃지 수령을 완료해야 경기에 참여할 수 있습니다.
- ② **선수 대기실** 경기 전·후 대기 시간 동안 휴식 및 개인 짐 보관이 가능한 공간입니다.
단, 개인 소지품 및 장비는 본인이 직접 관리해야 하며, 도난 발생 시 주최 측은 책임지지 않습니다.
- ③ **입장 대기 및 사전 브리핑** 경기 시작 20분 전까지 기물과 재료를 지참하여 입장 대기를 완료해야 합니다.
대기 시간 동안 심사위원의 경기 전 브리핑이 진행됩니다.
※ 매일 아침 첫 경기 참가자도 동일하게 적용됩니다.
- ④ **출입 동선 안내** 안전사고 예방을 위해 입장 및 퇴장은 지정된 동선으로만 가능합니다.
가까운 출입구가 아닌, 반드시 지정된 출입구를 이용해 주시기 바랍니다.
- ⑤ **경기 종료 후 피드백** 경기 및 심사가 종료된 후, 선수별 피드백이 진행됩니다.
안내 방송이 제공되지만, 청취가 어려울 수 있으므로 경기 종료 후 약 20분 이내에 지정된 장소로 모여주시기 바랍니다.



Competition Hall Information / Movement Route

SFHCC 2026



Competition Regulations – Participant Guidelines

1. Badge Collection Requirement : All competitors must collect their badges at least **1 hour prior** to their scheduled competition time.

Failure to do so may result in disqualification from participation.

2. Competitor Waiting Room : The waiting room is designated for rest before and after the competition, as well as temporary storage of personal belongings.

All personal items and equipment must be managed by the competitors themselves.

The organizer assumes **no responsibility for any loss or theft.**

3. Pre-Entry Standby & Briefing : Competitors must be present at the entry point with all equipment and ingredients **20 minutes prior** to the competition start time.

A mandatory pre-competition briefing by judges will be conducted during this period.

This applies equally to the **first competition of each day.**

4. Entry & Exit Protocol : For safety reasons, all entry and exit must follow designated routes.

Competitors must use **assigned access points only.** Use of alternative or nearby entrances is strictly prohibited.

5. Post-Competition Feedback : Following the completion of judging, individual feedback sessions will be conducted.

Although announcements will be made, competitors are required to report to the designated area approximately **20 minutes after the competition ends.**



Competition Hall Information / Movement Route

SFHCC 2026



Dish Collection Policy

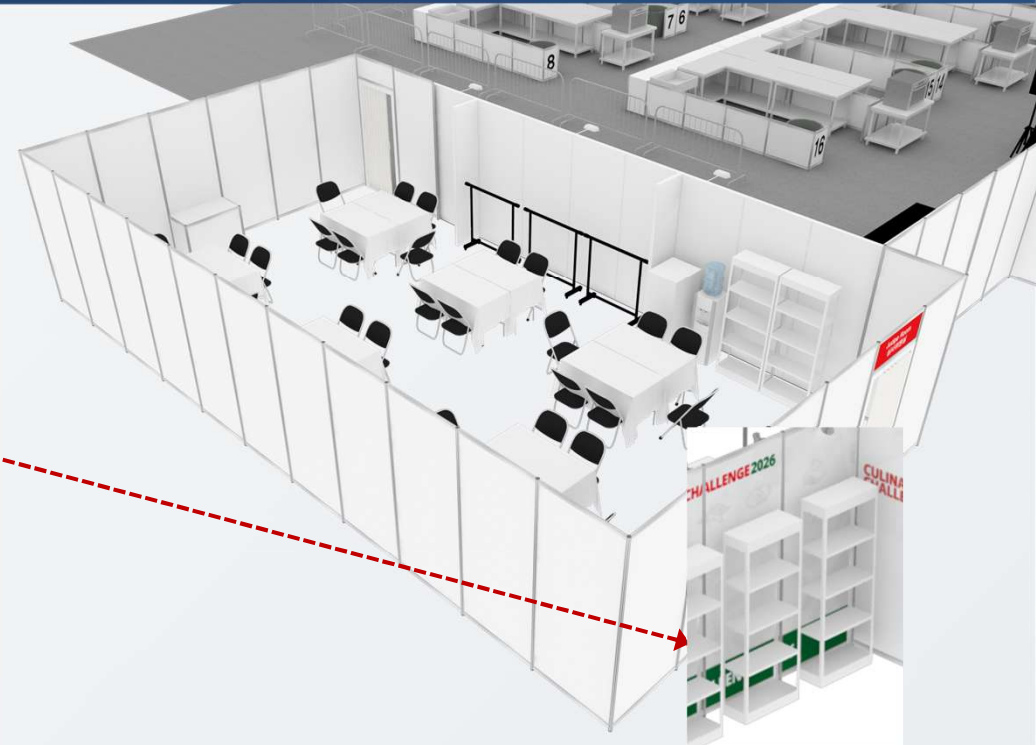
All plates used by the judges during tasting will be returned to the designated shelf. After receiving feedback, competitors must collect all plates, including:

- 1 plate used for feedback
- 2 tasting plates

A total of **3 plates must be retrieved.**

Failure to collect the plates immediately may result in loss.

The organizer will not be responsible for any missing items.



접시수거규정

심사위원 시식 후 사용된 접시는 지정된 선반에 반납됩니다.

피드백 종료 후, 선수는 다음 접시를 모두 회수해야 합니다:

- 피드백에 사용된 접시 1개
- 시식용 접시 2개

총 3개의 접시를 반드시 확인 후 수거하시기 바랍니다.

즉시 수거하지 않을 경우 분실될 수 있으며, 이에 대한 책임은 선수 본인에게 있습니다.



Kitchen Equipment

SFHCC 2026 - Standard Equipment & Shared Resources



Standard Kitchen Station Equipment / 각 주방 기물

Induction Cooktops
2 units (220V/1.8kW each) /
개인 추가2개 가능

Power Sockets
3 outlets per station /
전원 플러그 3개

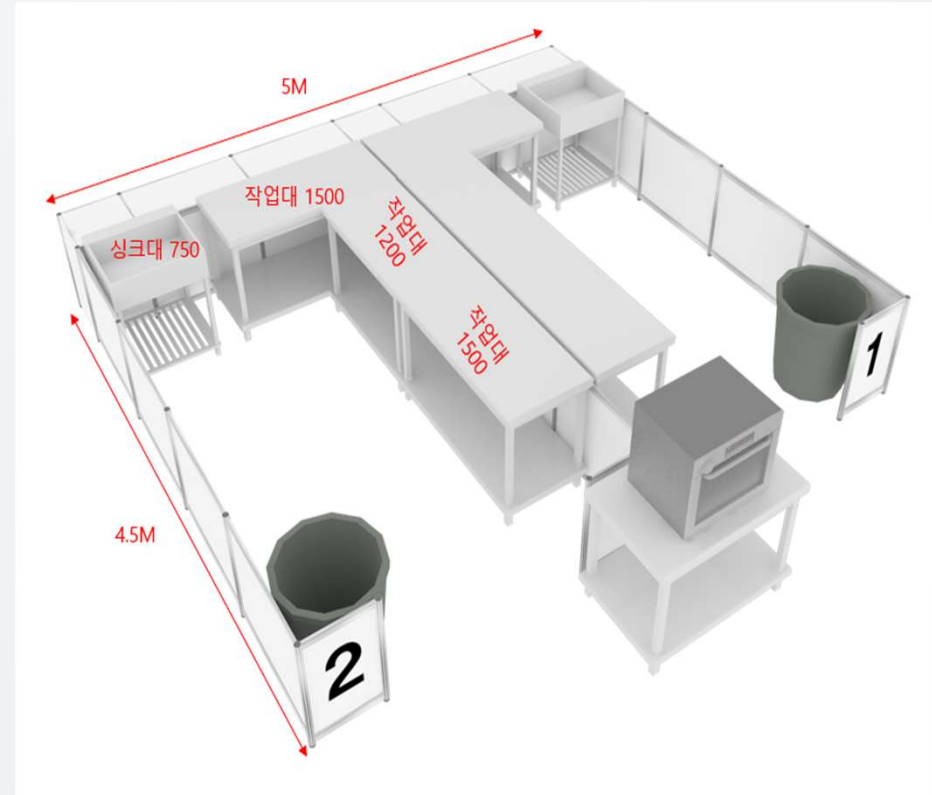
Steel Tables
3 tables per station /
작업테이블 3개

Sink
1 sink per station /
개별 싱크

Shared Equipment / 공유기물

Oven (175°C)
(1 per 2 kitchens)

Refrigerator
(4 units)



Important Notice

Equipment Restrictions: Torch & Gas Stove are prohibited. Only safety-certified rechargeable small torches may be used in organizer-approved classes. Participants may bring up to 2 additional induction cooktops. For extra equipment, email specifications to the organizer.

장비 제한 규정

토치 및 가스버너 사용은 금지됩니다.
단, 주최 측이 허용한 종목에 한해 안전 인증된 충전식 소형 토치만 사용 가능합니다.
참가자는 추가 인덱션 2대까지 반입할 수 있습니다.
추가 장비 사용이 필요한 경우, 사전에 장비 사양을 주최 측으로 이메일 제출해야 합니다.



Rules & Regulations

Competition Guidelines & MEP Standards



Competition Rules



Arrival Time: Competitors must be present at least 1 hour before the appointed time.

도착 시간 : 참가자는 지정된 경기 시간 최소 1시간 전까지 도착해야 합니다.



Uniform: Competitors must wear appropriate uniforms.

유니폼 : 참가자는 적절한 복장(조리복)을 착용해야 합니다.



Awards: Award recipients must attend the ceremony in uniform. No uniform, no stage access. (Representatives must also be in uniform.)

시상 : 수상자는 시상 수령을 위해 반드시 시상식에 참석해야하고, 유니폼을 착용해야 합니다. 미착용시 무대에 올라갈 수 없습니다. (대리시상자도 유니폼을 착용해야 합니다.)



Recipe Submission: Two copies of recipe required in kitchen.

레시피 제출 : 주방 내에 레시피 2부를 제출해야 합니다.



Safety: Open flame cooking equipment prohibited.

안전 : 화염을 사용하는 조리 장비는 금지됩니다.



Age: Participants under 16 not eligible (except Youth category).

연령 : 16세 미만은 참가할 수 없습니다. (단, Youth 부문은 예외)



Rules & Regulations

Competition Guidelines & MEP Standards



Ingredient Preparation Guidelines

- Basic mother sauces are permitted but must have further fabrication.
- Salad can be cleaned and washed.
- Vegetables and fruits can be cleaned and cut/trimmed (any shape) but must remain raw.
- Fruit purees are permitted but must not be a finished item.
- No glaze or concentrated juices.
- Dried fruit or vegetable powder permitted.
- Dehydrated fruit or sheets permitted.
- Vegetable ash and home-made spice mixtures are permitted.
- The use of transglutaminase (Meat glue) is not permitted.
- Fish can be gutted, scaled, and fileted/portioned if required but must be raw.
- Shellfish/ crustaceans can be cleaned and removed from their shell but must be raw.
- Meat/Poultry/Game can be deboned, portioned, trimmed but must be raw.
- Pre-seasoning and pre-marinating are strictly prohibited.
- Proteins cannot be brought in minced. Mincing must be done in the kitchen.
- Liver and sweetbreads can be brought in soaked in milk, but not seasoned or flavoured.
- Smoked fish, prosciutto, chorizo, bacon, are allowed as long as they are further processed in the kitchen.
- Pasta and other doughs are allowed, can be flavoured and rolled into sheets, but cannot be portioned or cooked.
- Pastry Sponges and biscuits can be brought in, but not cut or stencilled.
- Decor elements must be 100% made on site.
- No titanium dioxide, no metallic powder, and no artificial food colours are permitted.
- The use of gold or silver leaf is not permitted.
- Eggs can be separated, and pasteurised.
- Dry ingredients can be pre-measured.
- Flavoured oils and butter are allowed.

Competitors who violate the above rules will be penalized with up to a 10%-point deduction from their final score.

In case additional rules for each category apply, they are specified on the category information page—please follow that page.



Rules & Regulations

Competition Guidelines & MEP Standards



🍴 Ingredient Preparation Guidelines / 재료준비 허용범위 가이드라인

- 모체 소스 상태로 반입은 허용되나, 반드시 현장에서 마무리가 되어야 합니다.
- 샐러드는 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 것 은 불가능합니다.
- 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

Scoring System & Medal Thresholds



Hot Cooking & Patisserie (Class 1-17)

Criteria	Points	Description
Mise en Place	0-5	Clear arrangement, correct amounts, proper technique
Hygiene & Food Waste	0-10	Clean work techniques, temperature control, waste management
Correct Professional Preparation	0-15	Basic preparation, modern culinary techniques
Innovation	0-5	New techniques, improved dishes, WOW factor
Service	0-5	Correct plates, practical presentation, on-time delivery
Presentation	0-10	Harmony, simplicity, originality, appetizing appearance
Taste & Texture	0-50	Typical taste preserved, appropriate seasoning, nutritional value
Total	100	Complete evaluation



Cold Display (Class 18-24)

Criteria	Points	Description
Presentation & Innovation	0-30	Visual appeal, creativity, originality
Composition	0-30	Balance, harmony, arrangement
Professional Preparation	0-30	Skills, techniques, execution
Serving Arrangement	0-10	Aesthetic plating appeal
Total	100	Complete evaluation

Medal System

Based on total score

Gold	Silver	Bronze	Diploma	Gold Distinction
90-99 pts	80-89 pts	70-79 pts	60-69 pts	100 pts



Judging Criteria

Scoring System & Medal Thresholds



Hot Cooking & Patisserie (Class 1-17)

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 (지연 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



Awards & Prizes

Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2026



Medal System

Award	Score	Certificate
Gold with Distinction	100 Points	Certificate
Gold	90-99 Points	Certificate
Silver	80-89 Points	Certificate
Bronze	70-79 Points	Certificate
Diploma	60-69 Points	Certificate

Special Awards

Chef of the Year 2026 / 올해의 최우수 셰프

Highest total points from best 4 classes

Trophy + ₩1,000,000

Best Culinary Team / 베스트 컬리너리 팀

Min 10 participants from same establishment

Trophy + ₩1,000,000

Best Culinary Chef / 베스트 컬리너리 셰프

Min 3 classes from Class 5-15, 18-20

Trophy + ₩500,000

Best Pastry Chef / 베스트 패스트리 셰프

Min 2 classes from Class 16-17, 21-24

Trophy + ₩500,000

Best Youth Culinary Team/ 최우수 청소년 요리팀

Best scored team in Class 1

Trophy + ₩500,000

Best Youth Pastry Team / 최우수 청소년 제과팀

Best scored team in Class 2

Trophy + ₩500,000

Award Schedule

Daily Medal Awards 16:00	June 12 Final Awards 13:00	June 12 Closing Ceremony 15:00
---------------------------------------	---	---



Class 1: Youth Culinary Team Competition

The Rising Chefs Challenge - Team Event



★ The Rising Chefs Challenge Has Officially Launched!!



The Rising Chefs Challenge is a competition for students who have just begun learning to cook. The full programme of The Rising Chefs Challenge will serve as a stage for middle and high school level participants to showcase the skills they have learned and practiced. Competitors must present their student ID to the organisers at the time of registration.

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 학생증(학원 등록증)을 주최 측에 제출해야 합니다.



Class 1: Youth Culinary Team Competition

The Rising Chefs Challenge - Team Event



Youth Culinary Team Competition

Class 1

Team Size
3 Chefs + 1 Manager

Time Limit
60 Minutes

Total Plates
9 Plates (3+3+3)



Competition Requirements

Salad: 3 portions of classical salad (150-180g) - Submit within 40 min

Soup/Pasta: 3 portions hot soup or pasta - Submit within 50 min

Main Course: 3 portions Western-style hot main - Submit within 60 min

Presentation: 2 for judging, 1 for display per menu

Team Composition

Youth Chefs
3 members (middle/high school)

Team Manager
1 (advising only)

Additional Information

Student ID Required
Must submit for verification

Winning Prize
Trophy + ₩500,000



Class 1: Youth Culinary Team Competition

The Rising Chefs Challenge - Team Event



Competition Requirements

Class 1

- ✓ (3) portions of a classical salad (e.g., Caesar salad, Greek salad, Niçoise salad, Cobb salad, etc.)
 - Service Time: Within 40 minutes from the start of the competition
 - The dish must be based on a Western classical salad. Modern interpretations in plating and presentation are permitted.
 - However, the fundamental flavor profile and identity of the original dish must be preserved.
 - The total portion size per plate must be 100–180 g, and vegetables must comprise at least 50–60% of the total composition.

- ✓ (3) portions of hot soup or pasta (there are no restrictions on the type or ingredients of the soup and pasta.)
 - Service Time: Within 50 minutes from the start of the competition
 - Participants must select and present one: either a Western soup or pasta dish.
 - The use of pasta as a garnish component in a soup is permitted.
 - The selected dish must be served hot.
 - For pasta dishes, both dry pasta and fresh pasta are permitted at the competitor's discretion.
 - Pasta must be presented as a main course portion, with a total weight of 200–250 g per plate.
 - Soup is recommended to be served at 150–180 ml per plate, accompanied by appropriate garnish.

- ✓ (3) portions of a Western-style hot main course using any meat, poultry, fish, or seafood.
 - Service Time: Within 60 minutes from the start of the competition
 - The portion size of the main course must comply with the standard main course requirements applied in other competition categories.
 - The selection of the main ingredient (meat, poultry, fish, or seafood) is at the discretion of the competitor.



Class 1: Youth Culinary Team Competition

The Rising Chefs Challenge - Team Event



Competition Requirements

Class 1

- ✓ 클래식 샐러드 (3인분) - 제출시간 : 경기시작 후 40분 이내
(예: 시저 샐러드, 그릭 샐러드, 니수아즈 샐러드, 콧 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.



Class 1: Youth Culinary Team Competition

The Rising Chefs Challenge - Team Event



Competition Requirements

Class 1

<Sample Images of the Required Submission Set>



In case second menu (Pasta) is selected:

- Within 40 minutes from the start of the competition: 3 dishes of salad must be submitted
- Within 50 minutes from the start of the competition: 3 dishes of pasta must be submitted
- Within 60 minutes from the start of the competition: 3 dishes of main course must be submitted

Total: 9 plates

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

In case second menu (Soup) is selected:

- Within 40 minutes from the start of the competition: 3 dishes of salad must be submitted
- Within 50 minutes from the start of the competition: 3 dishes of soup must be submitted
- Within 60 minutes from the start of the competition: 3 dishes of main course must be submitted

Total: 9 plates

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



Class 2: Youth Pastry Team Competition

The Rising Chefs Challenge - Pastry Team Event



Youth Pastry Team Competition

Class 2



Team Size

3 Chefs + 1 Manager

Time Limit

60 Minutes

Total Items

3 Desserts + 1 Cake

Competition Requirements



No-oven plated dessert: 3 portions, 90-120g each, suitable for 3-course menu



Creative verrine dessert: 3 portions, 90-120g each, layered presentation



Whipping cream & fruits cake: 1 cake decorated with cream and fruits



Presentation: 2 for judging, 1 for display per dessert



Important: All decorating ingredients must be edible and made on-the-spot. Macaron shells or meringue cookies for decoration can be prepared in advance.



Team Composition

Youth Chefs

3 members (middle/high school)

Team Manager

1 (advising only)



Additional Information

Student ID Required

Must submit for verification

Winning Prize

Trophy + ₩500,000



Class 1: Youth Culinary Team Competition

The Rising Chefs Challenge - Team Event



Competition Requirements

Class 2

- Fruit coulis or puree are allowed but must be finished cooking during the competition.
- All decorating ingredients used must be edible and be made on-the-spot.
- Macaron shells or meringue cookies used for decoration can be prepared in advance and brought in.
- Fruits, vegetables, etc. can be cleaned, peeled, and cut, but not cooked.
- Seeds can be removed.
- Dried fruit and vegetable powder, and fruit powder are permitted.
- Dehydrated fruits or sheets are permitted.
- Sugar can be cooked and coloured but not stretched / pulled.
- Chocolate may be brought in melted and tempered.
- Coloured cocoa butter may be brought in melted.
- Almond paste, and coloured fondant may be brought in.
- Chocolate modelling paste can be brought in but cannot be shaped or sheeted prior.
- The cake size before applying the cream icing should be a 15 cm diameter circle or a 15 cm by 15 cm square.
- Only one (1) either chiffon or genoise sponge is to be used by each Team.
- The cake can be plain or flavoured.
- Trimming of the cake is allowed before the competition.
- The final shape is not limited (circle, square, dome, or any shape).
- At least two different piping techniques are mandatory for whipped cream decoration.
- Titanium dioxide, metallic powders, and artificial food colours are not permitted.
- The cake will be tasted and cut by the judges.
- Food wastage will result in point deductions.



Class 1: Youth Culinary Team Competition

The Rising Chefs Challenge - Team Event



Competition Requirements

Class 2

- 과일 쿨리 또는 푸레는 사용이 가능하나, 반드시 대회 진행 중에 최종 조리가 완료되어야 합니다.
- 사용되는 모든 장식 재료는 식용 가능해야 하며, 현장에서 직접 제작되어야 합니다.
- 장식용으로 사용하는 마카롱 셸 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/풀링)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 × 15cm 정사각형이어야 합니다.
- 각 팀은 생크림 케이크에 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.



Class 3: Rising Chef's Creative Macaron

The Rising Chefs Challenge - Youth Individual Competition



Rising Chef's Creative Macaron

Class 3

Age Group

Middle/High School

Time Limit

45 Minutes

Total Items

20 Macarons



Macaron Specifications



2 Types Required

Sweet and savory macarons (10 pieces each)



Weight: 18-30g per macaron



Shape: Any shape allowed



Presentation: 2 plates (1 judging + 1 display)



Important: Pre-made macaron shells may be brought in. Macaron fillings and all decorating ingredients must be edible and may be brought in as prepared items.

Competition Details

Student ID Required

Must submit for verification

Preparation

Fillings made on-site

Recipe Required

2 copies in kitchen

Ingredients

Supplied by competitor

Allowed Items

Pre-made Shells

Macaron shells allowed

Fillings

Prepared items OK



Class 1: Youth Culinary Team Competition

The Rising Chefs Challenge - Team Event



Competition Requirements

Class 3

- Any type of macaron is permitted.
- Each macaron should weigh between 18g-30g.
- Pre-made macaron shells may be brought in.
- Macaron fillings and all decorating ingredients must be edible and may be brought in as prepared items.
- Food wastage will result in point deductions.
- Vegetables, fruits, etc. can be cleaned, peeled, cut, and cooked. Seeds can be removed.
- Dried fruit and fruit powder are permitted.
- Sugar can be cooked and coloured but not stretched / pulled.
- Chocolate may be brought in melted and tempered.
- Coloured cocoa butter may be brought in melted.
- Almond paste and Coloured fondant may be brought in.
- 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/풀링)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.



Class 4: Rising Chef's Cream Icing Cake Challenge

The Rising Chefs Challenge - Individual Youth Event



Rising Chef's Cream Icing Cake Challenge

Class 4

Participant Type

Individual (Youth)

Time Limit

45 Minutes

Age Requirement

Middle/High School



Competition Requirements



Whipping cream icing cake: 1 cake decorated with whipping cream and fruits only



Decoration: Whipping cream (flavored/colored) and fruits only



Size: 15cm diameter circle or 15cm x 15cm square before icing



Presentation: 1 cake for judging (will be cut in half for tasting)

Important: Only chiffon or genoise sponge allowed. Trimming allowed before competition. At least two different piping techniques required.



Participant Information

Student ID Required

Submit for verification

Age Category

Under 25 (Youth)



Additional Information

Cake Type

Chiffon / Genoise only

Piping Styles

At least 2 styles



Class 1: Youth Culinary Team Competition

The Rising Chefs Challenge - Team Event



Competition Requirements

Class 4

- Decorations are limited to whipping cream (which can be flavoured as desired) and fruits only.
- Whipped cream can be flavoured and coloured, and can be prepared and brought in.
- The cake size before applying the cream icing should be a 15 cm diameter circle or a 15cm by 15cm square.
- There is no height restriction for the completed cake.
- Trimming of the cake is allowed before the competition.
- The final shape is not limited (circle, square, dome, or any shape).
- Fruits may be cleaned, peeled, cut, and cooked.
- Seeds can be removed.
- Dried fruit and vegetable powder are permitted.
- Dehydrated fruits or sheets are permitted.
- At least two different piping techniques are mandatory for whipped cream decoration.
- Fruit coulis or purée may be brought in as finished items.
- The cake will be tasted and cut by the judges.
- Food wastage will result in point deductions.
- 장식 재료는 생크림(향미 및 색상 부여 가능)과 과일로만 제한됩니다.
- 휘핑크림은 향미 및 색상 부여가 가능하며, 사전 준비하여 반입할 수 있습니다.
- 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.



Class 5: Western Main Course Meat or Poultry - Professional

Individual Hot Cooking - Western Cuisine



Western Main Course Meat or Poultry

Class 5



Age Requirement
Over 25 years old

Time Limit
60 Minutes

Total Plates
3 Plates (2+1)

Competition Requirements



Main Course: 3 portions of Western style hot main course using any Meat or Poultry



Composition: Appropriate garnish, starch, and sauce (can be more than one)



3 Portions: 2 for judging, 1 for display



Recipe: 2 copies required in kitchen

Age Verification

Requirement
Over 25 years

Verification
No age verification required

Additional Information

Main Protein
Meat/Poultry

Cuisine Style
Western



Class 6: Western Main Course Meat or Poultry - Junior

Individual Hot Cooking - Ages 16-25



Western Main Course Meat or Poultry - Junior

Class 6



Age Requirement
16-25 years old

Time Limit
60 Minutes

Total Plates
3 Plates (2+1)

Competition Requirements

Main Course: 3 portions of Western style hot main course using any Meat or Poultry

Composition: Appropriate garnish, starch, and sauce (can be more than one)

3 Portions: 2 for judging, 1 for display

Recipe: 2 copies required in kitchen

Age Verification

Age Range
16-25 years old

Verification
ID/Passport required

Additional Information

Category
Junior Division

Competition Type
Individual



Western Main Course Meat or Poultry

Individual Hot Cooking



Western Main Course Meat or Poultry

Class 5

Class 6



Support by the USDA

For competitors in Classes 5 and 6 who choose beef, only U.S. beef must be used. A purchase receipt for U.S. beef must be submitted at the Information desk. Failure to provide the receipt will be reported to the judging panel and may affect the evaluation.

클래스 5 및 6 참가자 중 소고기를 선택한 경우, 반드시 미국산 소고기를 사용해야 합니다. 또한 인포데스크에 미국산 소고기 구매 영수증을 제출해야 합니다. 영수증을 제출하지 않을 경우 해당 사항은 심사위원단에 전달되며, 심사에 영향을 미칠 수 있습니다.



Class 7: TIANYUN Salmon Trout - Professional

Individual Hot Cooking - Western Cuisine



TIANYUN Salmon Trout Western Main Course

Class 7



Age Category

Professional (25+)

Time Limit

60 Minutes

Total Plates

3 Plates

Competition Requirements

Main Ingredient: Salmon or Salmon trout fish as main ingredient for Western-style hot main course

Presentation: 3 individual plates (2 for judging, 1 for display)

Garnish: Appropriate garnish, starch, and sauce (can be more than one)

Recipe: 2 copies of recipe required in kitchen

Sponsor Information

TIANYUN
Premium Salmon & Trout



Sponsor
TIANYUN

Product
Salmon Trout (TBC)

Additional Information

Age Verification
No age verification required

Preparation
All ingredients supplied by competitor



Class 8: TIANYUN Salmon Trout - Junior

Individual Hot Cooking - Western Cuisine



TIANYUN Salmon Trout Western Main Course - Junior

Class 8



Age Requirement
16-25 years old

Time Limit
60 Minutes

Total Plates
3 Plates (2+1)

Competition Requirements

Main Ingredient: Salmon or Salmon trout fish as main ingredient for Western-style hot main course

Presentation: 3 individual plates (2 for judging, 1 for display)

Garnish: Appropriate garnish, starch, and sauce (can be more than one)

Recipe: 2 copies of recipe required in kitchen

Sponsor Information

TIANYUN
Premium Salmon & Trout



Sponsor
TIANYUN

Product
Salmon Trout (TBC)

Additional Information

Age Verification
ID/Passport required

Preparation
All ingredients supplied by competitor



Class 8: TIANYUN Salmon Trout - Junior

Individual Hot Cooking - Western Cuisine



TIANYUN Salmon Trout Western Main Course - Junior

Class 8

Go TIANYUN

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/1300g

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

tianyunaq@shj-tianyun.com
www.tianyunaq.com

Scan to Follow TIANYUN | Scan to Watch Video



700g+ / piece

- Skin on
- Boneless (bone removed)

Currently under customs inspection

Sponsorship provision status will be updated later

규격 (Specification)

개당 700g 이상

- 껍질 포함 (Skin on)
- 뼈(가시) 제거

진행 상태 (Status)

현재 통관 검사 진행 중

후원 지급 여부는 추후 업데이트 예정



Class 9: Hot & Cold Pasta Duo - Junior Team

Team Competition - Ages 16-25



Hot & Cold Pasta Duo - Junior

Class 9



Team Size

2 Competitors (같은소속 2인 1조)

Time Limit

30 Minutes

Total Plates

6 Plates (3+3)

Competition Requirements



Cold Pasta: 1 cold pasta or pasta salad (3 portions)
- Submit within 30 min
콜드 파스타 혹은 파스타 샐러드 1종



Hot Pasta: 1 hot pasta main course (3 portions) -
Submit within 30 min
핫 파스타 (메인포션 사이즈) 1종



Dry Pasta Only: Commercial dry pasta required (no
fresh pasta)
시판용 드라이파스타만 허용됩니다.



Presentation: 2 for judging, 1 for display per menu
각 메뉴 총 3접시중 2접시는 심사 시식, 1접시는 디스플레이

Team Composition

Age Requirement

16-25 years old

Team Size

2 from same establishment

Additional Information

Age Verification

ID/Passport required

Pasta Type

Commercial dry only



Class 10: Fresh Pasta Master Challenge

Individual Hot Cooking - Western Cuisine



Fresh Pasta Master Challenge

Class 10



Age Category

16+ Years (Open) 16세이상 모든연령

Time Limit

45 Minutes

Portions

3 Plates

Competition Requirements

Important: Only fresh home-made pasta allowed. Commercial pasta is NOT allowed.
직접 만든 생면 파스타만 허용되며, 시판용 파스타는 허용되지 않습니다.

Fresh Pasta Requirement: Must prepare fresh pasta from scratch on-site

Hot Main Course: Western-style hot main course pasta (250-300g per plate)
핫 메인코스, 웨스턴 스타일의 파스타

Pasta Types: Long, short, or stuffed - any type permitted
모든 종류의 생면 파스타가 허용 됩니다.

Garnish: Appropriate garnish and sauce included
적절한 가니쉬와 함께 제출 할수 있습니다.

Long Pasta

Short Pasta

Stuffed Pasta

Shaped Pasta

Preparation Rules

Pasta Dough
Can be flavoured and rolled into sheets
반죽은 향, 맛, 색을 낼수 있고 밀어서 가져올수 있습니다.

Preparation
Cannot be portioned or cooked before
반죽을 밀어낸뒤 자르거나 모양을 내올수는 없습니다.

Equipment
All ingredients & utensils supplied by competitor

Recipe
2 copies required in kitchen



Class 11: Nestlé Professional Chef Challenge

Sponsored Competition - Individual Hot Cooking



Nestlé Professional Chef Challenge

Class 11

Category
Individual Hot Cooking

Time Limit
60 Minutes

Portions
3 Plates (2+1)



Competition Requirements

Main Ingredient: any protein (meat, poultry, game, fish, seafood, or plant based) as the main ingredient.
주재료(프로틴)의 제한 없음. 프리스타일.

Sponsor Item: must use at least one (1) product provided by the sponsor.
후원사 제품 최소 1종 사용 필수

Garnish: Appropriate garnish, starch, and sauce (can be more than one)

Recipe: 2 copies of recipe required in kitchen

Nestlé Professional Official Sponsor - Product Requirements



MAGGI Jus Lie Beef Mix



BITONI Tomato Coulis



MAGGI Chicken Powder



MAGGI Shitake Mushroom Bouillon



MAGGI Beef powder

SPECIAL PRIZE OF CLASS

TOP 1 : Support for participation in WORLDCHEFS international culinary competition (worth ₩1,000,000)

TOP 2 : Fine dining meal voucher

TOP 3 : VIP gift set by Nestle Professional



Class 12: Perfect Brunch by Anchor Food Professional

Sponsored Competition - Individual Brunch Challenge



Perfect Brunch Challenge by Anchor Food Professional

Class 12

Category

Individual Brunch

Time Limit

45 Minutes

Portions

3 Plates (2+1)



Brunch Composition Requirements

30-40%

Egg-based
(Must use butter or cream required)

30-40%

Bread/dough-based (Must use cheese or cream required) Can be sweet or savory
EX : Burger, Sandwich, French toast , pancake..

20-30%

Vegetables/salad + sauce



Anchor Food Professional

Official Sponsor - Product Requirements



Lactic butter



Unsalted butter



Slice on slice cheddar cheese



Chef's Classic Whipping Cream

SPECIAL PRIZE OF CLASS

- TBC



Class 12: Perfect Brunch by Anchor Food Professional

Sponsored Competition - Individual Brunch Challenge



Perfect Brunch Challenge by Anchor Food Professional

Class 12

- Create a brunch menu with the following composition:
 - 30-40% of the dish must be egg-based, and the butter or cream provided by the sponsor must be used.
 - Another 30-40% must be a bread- or dough-based brunch item, which may be sweet or savoury, such as burgers, sandwiches, French toast, pancakes, etc., and the cheese or cream provided by the sponsor must be used.
 - Appropriate vegetables or salad and sauce (more than one may be used) must be served.
 - The dish may be served cold, warm, or as a combination of both.
- Competitors can choose any type of bread for menu items and may bring it pre-made and sliced.
- Sandwiches can be any type (Sand, Roll, Open-faced, etc.).
- Pancake, waffle, or other similar batters may be prepared in advance and brought to the competition.
- Any pre-cooked protein items for sandwiches—for example, ham, chicken breast, steak, cold cuts, etc.—are allowed only in this class. However, these proteins may not be served directly on the plate and must be used as ingredients in the menu.
- Using other brands of cheese, butter, or cream is not allowed, If used, you will be disqualified.
- 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.



Class 13: Nestlé Professional Modern Asian WOK Challenge

Sponsored Competition - Individual Hot Cooking



Nestlé Professional Modern Asian WOK Challenge

Class 13

Category

Individual Hot Cooking

Time Limit

40 Minutes

Portions

3 Plates (2+1)



Competition Requirements



Main Course : 3 portions of Asian dish (stir fried, deep fried, etc.) , All Asian regional cuisines are available. 주요리 3접시, 모든지역의 아시안 메뉴 가능 (한식 및 한국식중식 포함됨)



Presentation: Family style, portions for 2-3 guests per plate 패밀리스타일 (셰어 플레이트 형태) 웨스턴스타일의 프레젠테이션 아님



Style: A la carte Asian style hot menu



Plating: 2 for judging, 1 for display

Important: Participants must use at least **2 products** provided by the sponsor. The sponsor provides product samples to participants in advance for practice (local participants only). 네슬레 프로페셔널 후원사 제품 최소 2종 사용 필수입니다. 네슬레 프로페셔널은 경연 참가자의 연습을 위해 후원제품을 사전에 보내드립니다. (국내 선수 해당)



Nestlé Professional

Official Sponsor - Product Requirements (Min. 2 Products)



MAGGI
Concentrated
Chicken Stock



MAGGI
Beef Powder



MAGGI
Liquid Seasoning



MAGGI
Szechuan Liquid
Chicken Bouillon



MAGGI
Shitake Mushroom
Bouillon

SPECIAL PRIZE OF CLASS

TOP 1 : Support for participation in WORLDCHEFS international culinary competition (worth ₩1,000,000)

TOP 2 : Fine dining meal voucher

TOP 3 : VIP gift set by Nestle Professional



Class 14: Nestlé Professional Asian Noodles Challenge

Sponsored Competition - Individual Hot Cooking



Nestlé Professional Asian Noodles Challenge

Class 14

Category

Individual Hot Cooking

Time Limit

40 Minutes

Portions

3 Plates (2+1)



Competition Requirements



Main Course: 3 portions of any Asian style noodles as hot main course



Noodle Types: Egg noodles, rice noodles, ramen, guksu, etc.
파스타 사용 안됨, 아시아 면 만 사용 가능



Preparation: Hot main course portion size (with soup or stir-fried)
메인코스에 맞는 양, 탕면, 볶음면 모두 가능



Plating: 2 for judging, 1 for display

Important: Participants must use at least **2 products** provided by the sponsor. The sponsor provides product samples to participants in advance for practice (local participants only). 네슬레 프로페셔널 후원사 제품 최소 2종 사용 필수입니다. 네슬레 프로페셔널은 경연 참가자의 연습을 위해 후원제품을 사전에 보내드립니다. (국내 선수 해당)



Nestlé Professional

Official Sponsor - Product Requirements (Min. 2 Products)



MAGGI
Concentrated
Chicken Stock



MAGGI
Beef Powder



MAGGI
Liquid Seasoning



MAGGI
Szechuan Liquid
Chicken Bouillon



MAGGI
Shitake Mushroom
Bouillon

SPECIAL PRIZE OF CLASS

TOP 1 : Support for participation in WORLDCHEFS international culinary competition (worth ₩1,000,000)

TOP 2 : Fine dining meal voucher

TOP 3 : VIP gift set by Nestlé Professional



Class 15: APRO FOOD Creative Asian Dumpling Challenge

Sponsored Competition - Individual Hot Cooking



APRO FOOD Creative Asian Dumpling Challenge

Class 15

Category

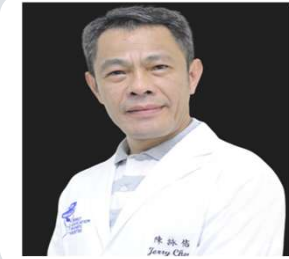
Individual Hot Cooking

Time Limit

40 Minutes

Portions

24 Pieces (2 types)



Competition Requirements



2 Types Required: 12 pieces each type, total 24 pieces



Weight: 25-35g per piece



Filling: Must be prepared on-site



Presentation: 4 plates/steamers (2 sets)



Important: All dumplings from any Asian country are permitted / 아시아 모든 국가의 덤플링 종류는 모두 허용됩니다.



APRO FOOD

Official Sponsor - Dumpling Challenge





Class 16: Anchor Food Professionals Cream Icing Cake Challenge

Patisserie Practical Competition



Anchor Food Professionals Cream Icing Cake Challenge

Class 16



Time Limit
45 Minutes

Items Required
2 Cakes (Same Design)

Decoration
Whipping Cream + Fruits

Competition Requirements



Two cakes of same design: Must prepare and present two (2) cakes of the same design within 45 minutes

45분 경연 / 같은 디자인의 케익 2개 제출



Decoration limited to: Whipping cream (can be flavoured) and fruits only

생크림 파이핑 과 과일 장식만 허용
(그 외, 약간의 허브, 광택제(미로와), 작은 초콜릿 장식(반드시 현장제조) 사용 가능, 단 생크림, 과일 장식이 주된 구성이어야 함 (90% 이상))



Anchor brand only: Only Anchor brand cream allowed. Other brands will result in disqualification

주최측 제공 크림 외에 타 브랜드 크림 사용은 실격처리



Cream options: Anchor Food Professional Whipping Cream & Chef's Classic Whipping Cream (min 1 type)

두 종류의 크림 제공, 최소 1종 사용 필수

Cake Specifications

Cake Base

Chiffon or Genoise only

Size

15cm diameter or 15x15cm

Piping

2+ techniques required

Decoration

Whipped cream + fruits



Whipping Cream



Chef's Classic Whipping Cream



Class 16: Anchor Food Professionals Cream Icing Cake Challenge

Patisserie Practical Competition



Anchor Food Professionals Cream Icing Cake Challenge

Class 16

Each participant is required to prepare and present two (2) cakes of the same design within 45 minutes. Decorations are limited to whipping cream (which can be flavoured as desired) and fruits. Only Anchor brand cream allowed. If use any other brand cream, you will be disqualified. (Cream will be provided.) The organiser will provide two (2) types of creams (Anchor Food Professional Whipping Cream & Chef's Classic Whipping Cream). Competitors must use minimum one (1) type. Participants may choose either chiffon or genoise sponge cakes, with two (2) whole cakes required. No other types of cake are allowed. The cake size before applying the cream icing should be a 15cm diameter circle or a 15cm by 15cm square.

- Only chiffon or genoise sponge to be used by each participant.
- The cake can be plain or flavoured.
- Trimming of the cake is not allowed before the competition.
- The final shape is not limited (circle, square, dome, or any shape).
- Fruits can be cleaned, peeled, or cut, but not cooked. Seeds can be removed.
- Dried fruits and vegetables or fruits powder are permitted.
- Dehydrated fruits or sheets are permitted.
- At least two different piping techniques are mandatory for whipped cream decoration.
- Fruit coulis or puree are allowed but must be finished cooking during the competition.
- Titanium dioxide, metallic powders, and artificial food colours are not permitted.
- The cake will be tasted and cut by the judges.
- Food wastage will result in point deductions.
- All decorating ingredients used must be edible and made instantly, on-the-spot.
- There is no height restriction for the completed cake.
- Chocolate may be brought in melted and tempered.
- Each competitor will receive the sponsored products on the day of the competition.



Whipping Cream



Chef's Classic Whipping Cream



Class 16: Anchor Food Professionals Cream Icing Cake Challenge

Patisserie Practical Competition



Anchor Food Professionals Cream Icing Cake Challenge

Class 16

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.



Whipping Cream



Chef's Classic Whipping Cream



Class 17: Anchor Food Professional Creative Macaron

Patisserie Practical Competition - Individual



Anchor Food Professionals Creative Macaron Challenge

Class 17



Time Limit

45 Minutes

Total Pieces

20 Macarons

Presentation

2 Plates

Competition Requirements

2 Types of Macarons: 1 sweet and 1 savory macaron (10 pieces each type)
앵커크림사용 스위트 마카롱 / 크림치즈사용 세이보리마카롱
각각 10피스씩 총 20피스

Weight Specification: Each macaron should weigh 18-30g per piece / 마카롱 한 개의 무게는 18~30g

Shape Options: Any shape permitted (round, square, heart, etc.)
마카롱 모양은 어떤모양도 가능, 캐릭터 디자인도 가능함.

Decoration: All decorating ingredients must be edible
마카롱에 사용되는 장식 재료는 모두 식용가능해야 함.

Macaron Specifications

Sweet Macaron
10 pieces

Savory Macaron
10 pieces

Weight Range
18-30g each

Total Pieces
20 pieces

Important: Premade macaron shells may be brought in. Macaron fillings and all decorating ingredients must be edible and may be brought in as prepared items.
미리 만들어진 마카롱 쉘은 반입가능, 마카롱 필링과 데코레이션등은 모두 현장에서 만들어야함.



Whipping Cream



Cream cheese



Class 17: Creative Macaron

Patisserie Practical Competition - Individual



Anchor Food Professionals Creative Macaron Challenge

Class 17

Each participant must prepare and present one (1) sweet and one (1) savoury macaron, total two (2) different types of macarons (10 pieces of each type, 20 pieces total) on two (2) plates within 45 minutes. The macarons can be any shape.

- The participant must prepare one (1) sweet macaron using Anchor Whipping Cream, and one (1) savoury macaron using Anchor Cream Cheese provided by the sponsor.
- Any type of macaron is permitted.
- Each macaron weighs between 18g – 30g.
- Premade macaron shells may be brought in.
- Macaron fillings and all decorating ingredients must be edible and made on-site.
- Fruit coulis or puree are allowed but must be finished during the competition.
- Titanium dioxide, metallic powders, and artificial food colours are not permitted.
- Food wastage will result in point deduction.
- All decorating ingredients used must be edible and be made on-the-spot.
- Vegetables, fruits, onions, etc. can be cleaned, peeled, cut, but not cooked.
- Seeds can be removed.
- Dried fruits and vegetables or powders are permitted.
- Sugar can be cooked and coloured but not stretched / pulled.
- Chocolate may be brought in melted and tempered.
- Coloured cocoa butter may be brought in melted.
- Almond paste, Coloured fondant, may be brought in.
- Chocolate modelling paste can be brought in but cannot be shaped or sheeted prior.
- Each competitor will receive the sponsored products on the day of the competition.



The presentation may be freely designed in accordance with the menu concept, and all tableware and food-grade packaging materials are permitted.



Class 17: Creative Macaron

Patisserie Practical Competition - Individual



Anchor Food Professionals Creative Macaron Challenge

Class 17

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 셸 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, 폴링(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.



프레젠테이션은 메뉴 콘셉트에 맞춰 자유롭게 구성할 수 있으며, 식기류 및 식품 접촉이 가능한 포장 소재는 모두 사용 가능합니다.



Judging Criteria

Scoring System & Medal Thresholds



* Cold Display (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 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 제시간에 완료하지 못하면 점수가 감점됩니다. 10분 이상 지연될 경우, 해당 출품작은 심사 대상에서 제외됩니다.



Class 18: Finger Food

Culinary & Pastry Art Cold Display



Finger Food (Cold Display)

Class 18



Display Type

Cold Display

Total Pieces

24 Pieces

Table Space

90cm × 70cm

Competition Requirements



Display: 4 different kinds of finger food (2 hot prepared + 2 cold prepared, all displayed cold)
4가지 다른종류 핑거푸드 - 2종 Hot, 2종 Cold
전시는 모두 차갑게 만든뒤 아스픽 코팅 필수



Portion: 6 portions for each type (24 pieces total), 10-20g per portion
서로다른 4종을 각각 6조각씩 총 24조각을
전시해야하며 한 조각당 10~20g 이 되어야 한다.



Presentation: Can display on one platter or individually plated
각각 종류별로 한 개의 플래터에 함께 담아도 되고,
각각 개별 접시에 담아도 된다.



Glazing: All food items must be glazed with aspic (except crisps or baked dough)
바삭하거나, 도우를 구워서 만든 요소들 외에는 모두
아스픽 코팅을 해야한다.



Menu Description: Menu description must be placed next to the display
메뉴설명 (메뉴네임)은 작품옆에 꼭 올려주세요.

Display Requirements

Preparation

2 hot + 2 cold prepared

Display

All displayed cold

Glazing

Aspic coating required

Label

Menu name placement

Display Space

Width

90 cm

Depth

70 cm



Class 19: Plated Appetizers

Culinary & Pastry Art Cold Display



Plated Appetizers (Cold Display)

Class 19



Display Type
Cold Display

Total Dishes
3 Appetizers

Table Space
90cm × 70cm

Competition Requirements

Composition: 3 different appetizers - 1 fish/seafood, 1 meat/poultry, 1 free choice
3종의 서로 다른 에피타이저, 주재료는 생선or해산물 1종, 육류or가금류 1종, 자유선택 1종

Preparation: Prepared hot or cold, displayed cold with appropriate garnish
핫 or 콜드 에피타이저 로 구성.

Glazing: All food items must be glazed with aspic (except crisps or baked dough)
바삭하거나, 도우를 구워서 만든 요소들 외에는 모두 아스픽 코팅을 해야한다

Serving: Each dish individually plated, suitable for a la carte service
각 메뉴는 별도의 접시에 담아야 하고, 단품메뉴서비스에 적합해야한다.

Menu Description: Menu description must be placed next to the display
메뉴설명 (메뉴네임)은 작품옆에 꼭 올려주세요.

Appetizer Composition

 Fish/Seafood 1 dish	 Meat/Poultry 1 dish	 Free Choice 1 dish
-----------------------------------	-----------------------------------	----------------------------------

Display Space

Width 90 cm	Depth 70 cm
-----------------------	-----------------------



Class 20: Plated Main Courses

Culinary & Pastry Art Cold Display



Plated Main Courses (Cold Display)

Class 20



Display Type
Cold Display

Total Courses
3 Main Courses

Table Space
90cm × 70cm

Competition Requirements



Composition: 1 fish/seafood, 1 meat/poultry, 1 free choice main ingredients 3종의 서로 다른 에피타이저, 주재료는 생선or해산물 1종, 육류or가금류 1종, 자유선택 1종



Preparation: 3 different main courses, prepared hot and displayed cold / 3종의 핫 메인코스, 디스플레이는 차갑게.



Presentation: Each dish individually plated with respective garnishes 각각의 요리는 가니시를 포함하여 개별접시에 플레이팅 되어 함.



Glazing: All food items must be glazed with aspic (except crisps or baked dough) / 바삭하거나, 도우를 구워서 만든 요소들 외에는 모두 아스픽 코팅을 해야한다.



Menu Description: Menu description must be placed next to the display 메뉴설명 (메뉴네임)은 작품옆에 꼭 올려주세요.

Main Course Composition



Fish/Seafood
1 dish



Meat/Poultry
1 dish



Free Choice
1 dish

Display Space

Width
90 cm

Depth
70 cm



Class 21: Plated Dessert

Culinary & Pastry Art Cold Display



Plated Dessert (Cold Display)

Class 21

Display Type
Cold Display

Total Desserts
3 Types

Table Space
90cm × 70cm



Competition Requirements



Fruit Dessert: 1 dessert with fruits as main ingredients
1종의 디저트는 과일을 주재료로 하여 구성한다.



Chocolate Dessert: 1 dessert with chocolate as main ingredients / 1종의 디저트는 초콜릿을 주재료로 하여 구성한다.



Free Choice: 1 dessert with competitor's own choice
1종의 디저트는 선수가 주재료를 선택할수 있다.



Serving: Each dish should be suitable for a la carte service / 단품서비스에 적합한 메뉴구성



Menu Description: Menu description must be placed next to the display
메뉴설명 (메뉴네임)은 작품옆에 꼭 올려주세요.

Dessert Types



Fruit



Chocolate



Free Choice

Space Requirements

Width
90 cm

Depth
70 cm



Class 22: Themed Cake

Culinary & Pastry Art Cold Display



Themed Cake (Under 25 Apprentice)

Class 22



Age Requirement

Under 25 years / 25세 미만

Cake Size

25-35cm diameter / 완성품 직경 제한

Table Space

90cm × 70cm

Competition Requirements



Display: One (01) cake incorporated into wedding design, anniversary, birthday or any theme. / 결혼식, 기념일, 생일 또는 기타 자유로운 주제 선택이 가능한 케이크 1종 전시.



Size: 25-35cm diameter, no height limit. Circle, square, dome any shape allowed. 케이크 직경 25~35cm 사이, 높이제한없음, 모양제한없음.



Theme: Wedding, anniversary, birthday or any theme of competitor's choice



Decoration: Entire cake must be decorated by hand. Wiring, lace, or equivalent not allowed. 케이크 전체는 수작업으로 장식해야 합니다. 와이어, 링, 레이스 또는 이와 유사한 모든것은 허용되지 않습니다.



Display Signage: Title/themed description and list of ingredients required. 전시품의 제목/주제 설명과 사용된 재료목록을 포함한 설명이 전시품 옆에 배치되어야 합니다.

Theme Options

(a) Royal icing cake / 로얄아이스싱

(b) Pastillage cake / 파스티아쥬

(c) Fondant cake / 폰단트케익

(d) Chocolate modelling / 초콜릿모델링

(e) Marzipan cake / 마지팬케익

(f) Mixed / 혼합

Space Requirements

Width
90 cm

Depth
70 cm



Class 23: Pastry Showpiece

Culinary & Pastry Art Cold Display



Pastry Showpiece (Cold Display)

Class 23



Display Type

Cold Display

Max Height

100 cm

Table Space

90cm × 70cm

Competition Requirements



Material Options: (a) Chocolate, (b) Marzipan/Sugar, (c) Dough/Bread, (d) Dough Figurine



Height Limit: Showpiece must not exceed 100cm in height
쇼피스의 최대 높이는 바닥에서부터 1m 입니다.



Techniques: Must demonstrate at least 3 different techniques/methods of product utilization. 각 주재료별로 3가지 이상 다른 사용 기술을 보여야 합니다.



Restrictions: Non-edible structure elements not allowed (except base). Frames, molds, and wires prohibited. / 프레임, 몰드, 와이어 등을 쇼피스에 포함하여 만들수 없습니다. (내장재 사용불가)

Material Options

(a) Chocolate / 초콜릿

(b) Marzipan/Sugar / 마지팬 혹은 설탕

(c) Dough/Bread / 도우 혹은 빵

(d) Dough Figurine / 중국식 도우공예

Display Requirements

Height

Max 100 cm

Techniques

3+ required

Table

90cm × 70cm

Structure

No non-edible



Class 24: Artistic Sculpture

Culinary & Pastry Art Cold Display



Artistic Sculpture

Class 24



Display Type

Cold Display

Max Height

100 cm

Table Space

90cm × 70cm

Material Options (Choose One)



(a) Vegetable or Fruits

야채 혹은 과일



(b) Chocolate

초콜릿



(c) Sugar

설탕



(d) Dough Figurine

중국식 도우 공예 조각

Specifications

Height Limit
Max 100cm

Structure
Frame/wire allowed

Table Space
90cm × 70cm

Frame/Wire Support: Allowed but must not be exposed. Points will be deducted for non-compliance.
프레임과 와이어 지지대는 허용되지만 노출되어서는 안 됩니다. 규정을 준수하지 않을 경우 감점됩니다.



서울푸드 앤 호텔 컬리너리챌린지 참가자 사전 브리핑

2026년 6월 9일(화) - 12일(금) | 고양시 킨텍스 1 전시장





1. 주차 안내



킨텍스역

① 주차장 주차 안내

주차장 명칭

주소

1전시장 하역장, T1 주차장

대화동2307

- 대회장에서 가장 가까운 주차장
- 네비게이션: '킨텍스 1전시장 하역장 1'
- 대회 기간 중 조기 만차 가능성 있음
→ 가급적 오전 8시 이전 도착 및 T1 주차 권장



1. 주차 안내



킨텍스역

② 주차장 주차 안내

주차장 명칭

주소

공영 주차장

대화동 2307-17

- T1이 만차일 경우,
공영주차장 또는 T2 주차장 추천



1. 주차 안내



킨텍스역

③ 주차장 주차 안내

주차장 명칭

주소

T2 주차장

대화동 2600-7

- T1이 만차일 경우,
공영주차장 또는 T2 주차장 추천



1. 주차 안내



킨텍스역

④ 주차장 주차 안내

주차장 명칭

주소

2전시장 지상/지하 주차장

대화동 2700

- T1, T2, 공공주차장까지 만차일 경우,
2전시장 주차장 or 3B 주차장 이용
- **대회장까지 도보 15분 소요**



1. 주차 안내



킨텍스역

⑤ 주차장 주차 안내

주차장 명칭

주소

3B 주차장

대화동2710

- 금액 및 실시간 주차 현황 확인:

‘주차몽땅’ <https://parking.kintex.com/>

- 문의: 1전시장 주차관리사무실 031-995-8265
2전시장 주차관리사무실 031-995-7265



2. 출입 뱃지 발급 안내



출입 뱃지 발급

- 발급 위치: 3홀 하역장 입구
- 발급 일시: 6월 8일(월) 14:00 - 18:00
6월 9일(화) - 12일(금) 07:30 - 14:00
- 발급 방법: 키오스크 발급(QR코드 인식 후 출력)
- QR 코드: 6월 8일(월) 카카오톡으로 일괄 발송 예정
- 6월 9일(화) 오전은 혼잡하여 발급 지연 예상
- 단체의 경우, 6월 8일(월) 사전 발급 권장
- 선수 뱃지는 경기 전·중·후 항상 목에 착용 필수
- 분실 시 재발급에 많은 시간이 소요
→ 경기 일정에 지장이 발생할 수 있으므로 각별한 주의 필요





2. 출입 뱃지 발급 안내



① 킨텍스 1전시장 하역장 입구로 입장



② Hall 3 문으로 입장 (대회 참가자 전용 입장 표식이 있을 예정)





2. 출입 뱃지 발급 안내



③ 키오스크에 QR 인식 or 휴대폰 번호 입력



④ 출입증 스티커 출력 후 뱃지 부착





3. 견학 안내



견학

• 견학 가능 시간: 6월 8일(월) 14:00 – 18:00

• 견학 추천 이유

- ① 경기장 위치 및 이동 경로 사전 숙지로 대회 당일 혼선 및 지연 최소화
- ② 주방 실물 및 동선 확인
- ③ 뱃지 발급 대기시간 절약

※ 참고 사항 ※

6월 8일(월) 뱃지 발급 가능



4. 복장 안내



복장 규정

※ 복장 규정 미준수 시 현장 출입 및 대회 참가에 제한이 있을 수 있습니다.

• 선수 복장

- ✓ 대회 입장 전, 조리복 및 조리화 필수 착용
- ✓ 미착용 시 대회장 입장 불가

• 헬퍼 및 인솔자 복장

- ✓ 단정한 복장 준수

• 6월 8일(월) 견학 시에는 사복 착용 가능.

• 단, 경기 진행 기간인 6월 9일(화) - 12일(금)은 복장 규정 준수 필수





5. 추가 기물 및 헬퍼 등록 안내



헬퍼 및 인솔자 출입 뱃지 신청

- 5월 8일 선수 이메일 통해서 신청 링크 발송 예정
- **마감일: 5월 28일(목)**
- 헬퍼 및 인솔자 등 전시장 입장을 희망하는 전원 사전 신청 필수
- 현장 신청 불가 / 미신청 시 대회장 입장 절대 불가

※ 미신청 시 입장 안내 ※

- 서울푸드앤호텔 일반 관람객과 동일하게 **입장료 30,000원** 부과
- 대회장 출입구가 아닌 **반대편 출입구** 이용 (도보 10분 이상 소요)
- **오전 10시 이후로 입장 가능**



5. 추가 기물 및 헬퍼 등록 안내



추가 기물 등록

- 5월 8일 이메일 통해서 신청 링크 발송 예정
- **마감일: 5월 28일(목)**

- 각 기물의 **품명, 소비전력량(기기 부착 전력 표시 스티커 기준) 필수 기재**



- (예시) 기물 뒤 전력 표시 스티커 확인
 - 품명: 핸드블렌더
 - 소비전력량: **300W(=0.3kW)**



5. 추가 기물 및 헬퍼 등록 안내



추가 기물 등록

※ 유의 사항 ※

- 추가 인덕션은 2대까지만 가능 (인덕션 허용 용량: 220V / 1.8kW)
- 인덕션을 제외한 기물 허용 용량: 각 기물당 220V / 2.0kW 미만
- 허용 용량을 초과하는 기물 사용 시, 해당 키친뿐만 아니라
주변 키친 전체의 전원이 차단되어 경기 중단 상황이 발생할 수 있음
- 따라서 경연 당일 반입 예정인 모든 기물의 정보 반드시 사전 제출



6. 대회장 안내



선수 대기실

- 냉장고 - 3대 (선수 공용)
- 싱크대 - 8대
- 제빙기 - 1대
- 일반 및 음식물 쓰레기통
- 의자
- 대회 시간표
- 점수표





4. 대회장 안내



선수 대기실

⚠ **모두가 함께 사용하는 공간인 만큼, 배려와 질서, 청결 유지에 협조 부탁드립니다.**

- 대기실 싱크대 청결 유지 필수
- 공용 냉장고 사용 종료 후, 다음 참가자를 위해 모든 물품 수거 필수
- 음식물 쓰레기와 일반 쓰레기 분리 배출 필수
- 화장실 내 설거지 **절대 금지**
→ **적발 시 감점 처리** 될 수 있음

성숙한 조리인으로서 참가자 여러분의 적극적인 협조 부탁드립니다.



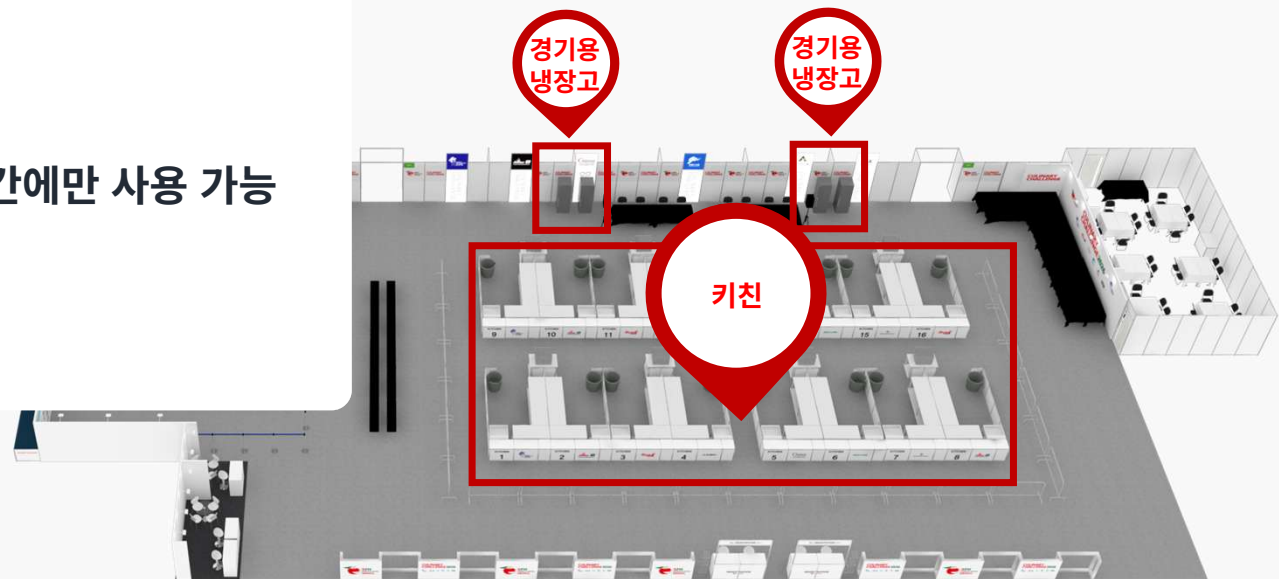


6. 대회장 안내



대회장 냉장고

- 냉장고 4대 운영
- 경기용으로 경기 진행 시간에만 사용 가능
- 윗칸: 냉장
- 아랫칸: 냉동





6. 대회장 안내



키친 / 경기용 냉장고

⚠️ 모두가 함께 사용하는 공간인 만큼, 배려와 질서, 청결 유지에 협조 부탁드립니다.

- 경연 종료 후 남은 재료 및 개인 물품은 모두 수거 필수
- 키친 싱크대 청결 유지 필수
- 큰 크기의 잔여 재료는 싱크대가 아닌 선수 대기실 내 음식물 쓰레기통에 폐기
- 싱크대에 잔여물 무단 투기 금지 → 싱크대 막힘 및 역류로 인해 다음 경연 운영에 차질 발생
모두가 쾌적한 환경에서 경연할 수 있도록 참가자 여러분의 적극적인 협조 부탁드립니다.



6. 대회장 안내



경기 관람석

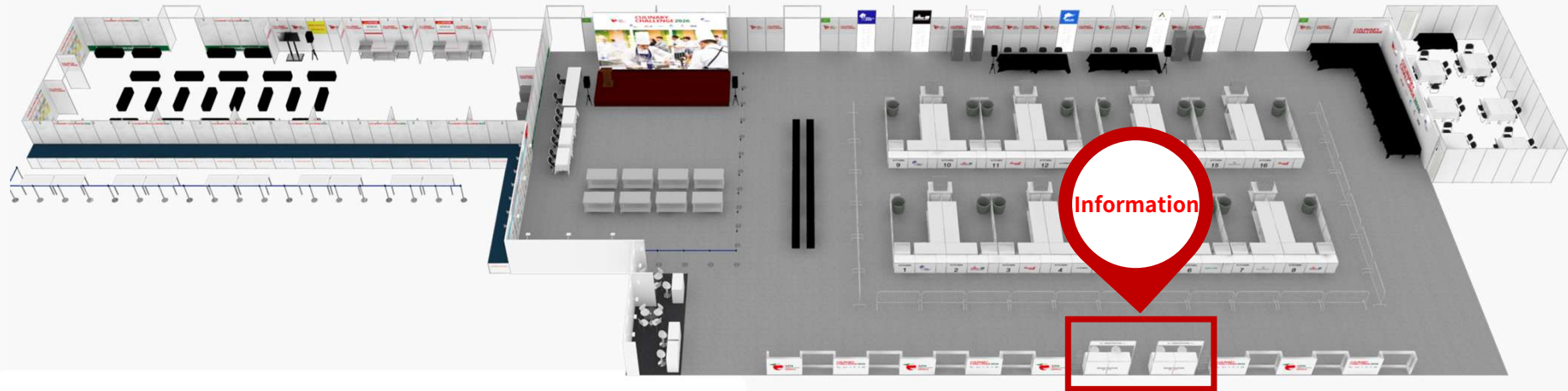
- 의자
- 출전 선수 응원 가능
- 자유로운 휴식 가능

구급 상자

- 경기 중 / 대기 중 / 휴식 중
부상 발생 즉시 방문



6. 대회장 안내



Information Desk

- 대회 관련 문의 응대
- 신분증 확인
- **Class 5/6 - 미국산 소고기 영수증 제출**
- **디플로마 상장 수령 (매일 4시부터)**
- 다양한 이벤트 참여 및 경품 수령 가능

- 상장은 시간표에 기재된 선수명 및 소속명을 기준으로 출력
- 수정이 필요한 경우, 반드시 5월 14일까지 카카오톡 채널 'SFH 컬리너리 챌린지' 추가 후 문의 바랍니다.
- 5월 15일 시간표 공지 이후에는 오타를 포함한 모든 정보 수정 및 재출력이 절대 불가하오니 반드시 사전 확인 부탁드립니다.





6. 대회장 안내



Information Desk

- 대회 관련 문의 응대
- 신분증 확인
- Class 5/6 - 미국산 소고기 영수증 제출
- 디플로마 상장 수령 (매일 4시부터)
- 다양한 이벤트 참여 및 경품 수령 가능

★ 사무국에서 다양한 프로그램을 준비하였으니,
꼭 참여하시고 컬리너리챌린지 한정판 경품도
획득해 가시길 바랍니다.



6. 대회장 안내



후원사 부스

- ① **Nestlé Professional:** 치킨 & 비프 파우더, 토마토 쿨리, 치킨 스톡, 씨즈닝, 쓰촨 소스 등 제품 후원 / Class 11 - 셰프 챌린지, Class 13 - 아시안 워, Class 14 - 아시안누들 종목 후원
- ② **Anchor Food Professionals:** 휘핑크림, 크림치즈, 버터 제품 후원 / Class 12 - 브런치, Class 16 - 케이크, Class 17 - 마카롱 종목 후원
- ③ **TIANYUN:** Class 7/8 - 연어 메인 코스 종목 후원
- ④ **APRO FOOD:** Class 15 - 아시안 덤플링 종목 후원





6. 대회장 안내



★ 네슬레와 폰테라 부스에는
선수들을 위한 케이터링 등 다양한 부스 체험 프로그램이
준비되어있으니 많은 방문 바랍니다.





7. 참가자 안내사항



당부의 말씀

**⚠️ 모두가 함께 만드는 글로벌 요리대회입니다.
참가자 여러분 모두 전문 조리인으로서 책임감 있고 성숙한 태도로 참여해주시기 바랍니다.**

- 선수·헬퍼·인솔자 모두 복장 규정 준수 필수
- 배지는 경기 전·중·후 항상 착용하며, 분실하지 않도록 각별히 주의
- 경기 시간, 브리핑, 피드백 등 전체 일정 사전 확인 및 시간 엄수
- 대기실 및 키친은 모두가 함께 사용하는 공용 공간으로 질서 있게 이용
- 개인 짐은 항상 정리하여 이동 및 운영에 방해되지 않도록 관리
- 화장실 내 설거지 절대 금지 (대기실 싱크대 사용)
- 음식물 쓰레기와 일반 쓰레기 분리 배출 필수
- 쓰레기통이 아닌 장소에 음식물 및 쓰레기 무단 투기 금지
- B2B 식품 전시회와 함께 진행되는 대회인 만큼 전문인의 모습으로 참관



7. Q&A



Q & A
질문을 채팅으로
올려주세요

