CULINARY CHALLENGE 2020

WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES

SFH FOOD & HOTEL SEOUL

19-22 MAY 2020
KINTEX, SEOUL

www.seoulfoodnhotel.com

ORGANISED BY

informa markets

kotra
Korea Trade-Investment Promotion Agency

CONTACT

Informa Markets
임태영 | Emma Im
(+82) 02-6715-5400
Emma.im@ubm.com

Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2020

The overall objective of the Culinary Challenge is to continue to add another dimension to Seoul Food & Hotel 2020 (organised by Informa Markets and KOTRA) after a successful competition launch in 2015.

The aim is to incorporate Exhibition Partners to sponsor individual cooking competitions to promote their products in a competitive environment.

The categories will be mainly "on the spot" preparations, both hot and cold, with the focus on the presentation and taste. The competitors will receive sponsored ingredients at the exhibition prior to their competition time. All other ingredients to produce the dish will be supplied by the participants. Basic equipment such as electric induction stoves, ovens, refrigeration, workspace, sinks, etc. will be provided.

The Judging Panel will include global certified judges and some local culinary and hospitality personalities. The judges will use international judging standards and will award gold, silver and bronze medals. All competitors will receive a Certificate of Participation. The top 3 winners in each category will receive special prizes.

Informa Markets is well known in Asia for organising similar events in Singapore, Hong Kong, Shanghai, Yangon, Bangkok, Jakarta, Bali, Kuala Lumpur, Ho Chi Minh City and Hanoi.

On behalf of the team of judges and the organisers, I personally welcome you all to this prestigious event in Korea.

Alan Palmer

Chief Judge and Chairman Organising Committee

Worldchefs Certified A Judge 2008-2024

Information Classification: General

서울 푸드 앤 호텔 컬리너리 챌린지 2020

조리사 여러분, 환영합니다!

한국조리사협회는 Informa Markets와 함께 대한민국 식문화 발전과 한국 요리의 글로벌화를 위하여 Seoul Food & Hotel 요리대회를 개최합니다.
동 대회는 매년 5월 KINTEX에서 국내외 Chef들의 솜씨를 자랑하는 경연의 장으로 Worldchefs가 인정, 승인한 대회입니다.

한국에 많은 요리 대회가 있지만 Seoul food & Hotel 요리경연대회는 가장 공정하고 선명하며 객관성 있는 대회입니다. 조리사가 갖고 있는 조리기술을 정정당당하게 펼칠 수 있는 품격 높은 진실한 대회입니다.

한국을 비롯한 Worldchefs 아시아 회원국의 Professional Chef와 Young Chef 등 350여명이 참가하여 공정한 경쟁을 치르는 아름다운 대회입니다. 이 대회를 통하여 한번 더 도약하고 실력을 향상시키는 계기가 되길 바랍니다.

협회는 이 대회를 한국의 음식문화를 선진화하고 아시아 국가 간의 음식문화를 교류할 수 있는 장으로 만들고자 합니다. 또한 이 대회를 통하여 한국 음식문화가 세계 요리문화의 표본이 되고, 한국의 식품산업의 성장 트렌드를 리드하는 대회로 정착시키고자 합니다.

조리사의 성장 및 발전에 발판이 되기 위해 이 대회를 필수적으로 거쳐야 하는 과정으로서 자리매김하고자 하니, 조리사 여러분의 많은 관심과 참여를 바랍니다.

김정학

한국조리사협회 중앙회장

Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 공동 조직위원장

Information Classification: General

Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2020

Date: 19 – 22 (4 days) May 2020

Venue: Hall 4 at KINTEX 1

날짜: 2020년 5월 19일 ~ 2020년 5월 22일

장소: 킨텍스 국제관 4홀

Opening Hours and Admission | 경연 시간 및 입장 안내

▪ Seoul Food & Hotel is strictly open to trade professional and business visitors only. The halls will be open to Culinary Challenge competitors from 8:00am. Non-transferable entry badges will be distributed to competitors and judges before the event begins.

▪ 본 대회가 열리는 Seoul Food & Hotel 전시회는 식품업계 관계자 및 종사자만 입장이 가능한 전문 비즈니스 전시회입니다. 일반인의 입장이 엄격히 제한됨에 따라 선수 가족, 지인의 입장이 제한될 수 있는 점 양해바랍니다. 요리경연대회 참가자는 5월 19-22일 오전 8시부터 전시장에 입장 가능합니다. 참가자는 반드시 전시장 입구에서 출입증을 수령 후 입장해야 하며 타인에게 양도할 수 없습니다.

Registration Details | 참가안내

▪ After the organizer has checked the entry forms, the competitor must send registration fee. Application will not be confirmed till payment is received. Submission of entry forms indicates acceptance of the Rules & Regulations in the SFH2020 Culinary challenge (Refer to page 5 for details). Payment should be in Korean Won or US Dollar.

▪ 참가신청서를 제출한 후 주최측으로부터 참가비 입금이 확인되면 최종 참가신청이 완료됩니다. 참가 신청서 제출은 모든 경연 규칙과 규정에 동의함을 의미합니다 (참가규정은 본 규정집 6쪽을 참고). 참가비는 원화 또는 미국달러로 납부해야 합니다.

Participation Fee | 참가비

▪ Individual: KRW 60,000 or USD 60 per class / Team class: KRW 100,000 or USD 100 per team

▪ **Early Bird**: KRW 10,000 or USD 10 discount per each class & team until **29 of February, 2020**

▪ 개인전: 클래스 당 60,000원 / 단체전: 팀 당 100,000원

▪ **조기신청 할인**: **2020년 2월 29일**까지 신청 시 각 클래스 및 팀 당 10,000원 할인

Secretariat | 문의

▪ Informa Markets

Ms. Emma Im / 담당자: 임태영

Tel: + 82 (0)2-6715-5425

Email: Emma.im@informa.com

Website: **www.seoulfoodnhotel.com**

▪ KCA (한국조리사협회중앙회)

Tel: +82 (0)2-734-1545

Email: ikca2010@naver.com

Website: www.ikca.or.kr

Information Classification: General

RULES & REGULATIONS

1. Submission of the application form shall mean that the competitor agrees to abide by the Rules & Regulations of Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2020.

2. Entries for all classes are accepted on a first come-first served basis. Please note that with limited Work/Kitchen stations, all Classes are usually filled before the stipulated entry deadline.

3. Any changes are acceptable by 28 April 2020. Please notify the organizer in case you wish to cancel.

4. Refund term is as follows; Cancellation before 28 April 2020 100% refund. Cancellation before 12 May 2020 50% refund. Cancellation after 13 May 2020 No refund.

5. Competitors must submit the contact detail and email address accurately. Otherwise, his/her participation may be canceled. The organizer is not responsible for any disadvantages caused by incorrect information

6. Competitors must be present at least 30 minutes before the appointed time.

7. A recipe form is attached on page 27 of this rulebook. Competitors can use free-from. 3 copies of the recipe are required in the kitchen.

8. Chefs must wear appropriate uniforms.

9. The organizer reserves all rights to the recipes used, and photographs taken at the event. Any publication, reproduce or copy of the recipes can only be made with the organizer's approval.

10. If an award is won, the competitor must ensure his/her presence (or that of a representative) to collect it. All winners must wear chefs' uniforms and attend the ceremony. Any trophy, medal, and certificate which is not accepted at the ceremony will be forfeited two weeks after the event.

11. The entry fee will not be refunded should the Competition be canceled for reasons beyond the organizer control.

12. The organizer will not be held responsible for any damage, equipment, utensils, or personal effects of competitors.

13. Competitors who contravene any of the Rules and Regulations of the event may be disqualified.

14. The Organizer reserves the right to rescind, modify or add on any of the above rules and regulations. They also reserve the right to limit the number of entries per class or amend a competition section, modify any rules, cancel any class or competition, or cancel/postpone the whole competition event should it be deemed necessary.

Information Classification: General

대회참가규정

1. 동 대회 참가 신청은 Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2020 참가규정에 동의하는 것을 의미입니다.

2. 모든 클래스의 참가 접수는 선착순입니다. 제한된 작업대 및 주방시설에 의해 조기 마감될 수 있습니다.

3. 신청서 제출 후 클래스 변경은 2020 년 4 월 28 일까지 가능합니다. 취소를 원하실 경우 주최측에 문의 해주시기 바랍니다.

4. 2020 년 4 월 28 일까지 취소 시 100% 환불, 2020 년 5 월 12 일까지 취소 시 50% 환불, 2020 년 5 월 13 일부터는 취소 시 환불이 불가합니다. 아무 공지 없이 대회에 불참하는 경우 다음 참가에 불이익을 받을 수 있습니다.

5. 대회 참가자는 연락처와 이메일 주소를 정확히 기재하여 제출해야 합니다. 그렇지 않을 시 참가가 취소될 수 있으며 주최자는 잘못된 연락처 기재로 인한 불이익을 책임지지 않습니다.

6. 모든 참가자는 경연 시작시간 30 분 전에는 대회장에 도착해야 합니다.

7. 레시피 양식은 본 규정집 27 쪽에 첨부되어 있으며 개별 자유 양식을 사용할 수 있습니다. 라이브 경연 시 대회장에서 레시피 3 부를 필수 제출해야 합니다.

8. 참가자는 반드시 경연에 적합한 유니폼을 착용해야 합니다.

9. 대회장 내에서 사용한 레시피와 현장 사진의 권한은 주최측에 있습니다. 사진과 레시피를 출판, 복사 또는 재가공 할 시에는 주최측의 허가가 있어야 합니다.

10. 상을 수여할 경우, 해당 수상자 또는 대리인이 반드시 참석하여 수령해야 합니다. 모든 수상자는 유니폼을 반드시 착용하고 시상식에 참석해야 합니다. 시상식에서 수령하지 않은 모든 트로피, 메달, 증명서는 경연 마지막 날로부터 2 주 후에 모든 효력을 상실하게 됩니다.

11. 불가항력 및 기타 주최자의 귀책사유가 아닌 특별한 사정으로 경연이 취소될 경우 참가비 환불이 불가합니다.

12. 참가자의 식 기구 및 장비의 손상에 대한 책임은 참가자 본인에게 있으며 주최자는 어떠한 책임도 지지 않습니다.

13. 참가자의 규정 위반은 실격 사유가 됩니다.

14. 주최자는 상기의 규칙 및 규정에 대해 철회 및 수정할 수 있는 권한을 가지고 있으며 본 경연과 관련 변동 사항이 불가피하다고 판단될 경우 필요에 따라 클래스 별 참가인원 수, 경연의 취소 및 연기 등을 결정할 수 있습니다.

Information Classification: General

조리대 시설 안내 Kitchen Equipment

개인 키친에는 ...
ONE KITCHEN EQUIPPED WITH...

- 1구 인덕션 2개 2 INDUCTIONS (220V/3500W/16A)
- 조리대 2개 2 STEEL TABLES (1800MM)
- 싱크대 1개 1 SINK

공용시설은 ... SHARED EQUIPMENT

- 2 키친 당 오븐 1개 사용 가능(총 7개) 1 OVEN SHARED BY 2 KITCHENS
- 냉장고 2대 2 CHILLERS
- 냉동고 1대 1 FREEZER

* 토치, 버너는 사용이 불가합니다.
Torch or Buner is prohibited

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

If you want to bring your own Sous-vide machine, mixer, or extra induction, you must notify us in advance, and prepare muti socket from you end. One extra induction is allowed.

Information Classification: General

<Hot Cooking Guidelines>

- Salad can be cleaned and washed, but not portioned
- Vegetable can be cleaned, peeled, washed, cut and must be raw (tomatoes may be blanched and peeled, and broad beans may be shelled), no vegetable purées
- Pasta or dough can be prepared but not cooked
- Fish, Seafood or Shellfish can be cleaned, filleted but not portioned nor cooked
- Meats or Poultry can be deboned, trimmed, but not portioned, sausages to be prepared fresh in the kitchen, ground meat can be brought in, bones may be cut into small pieces
- Mousses can be minced and must be made finish during the competition
- Sauces can be reduced but not finished or seasoned
- Stocks are permitted
- Any dressings must be made during the competition
- Fruit Coulis or Puree are allowed but must be finished during the competition
- Pastry sponges can be pre-made but not cut or shaped
- All competitors have to prepare their own induction cooking utensils and ingredients for the competition
- Competitors must leave the work station in a neat and tidy condition; this is part of the judging criteria
- The Organizer will not be responsible for any loss or breakage of utensils

<라이브경연 재료준비 가이드>

▪ 샐러드 야채는 씻어올 수 있으나 자르거나 찢은 상태로 가져오면 안됩니다.

▪ 모든 야채와 과일류는 껍질을 벗기거나 잘라올 수 있으나 익혀 와선 안됩니다. (채소를 이용한 퓨레는 사전준비가 허용되지 않습니다.)

▪ 파스타 혹은 밀가루 반죽은 준비해 올 수 있으나 익혀 와선 안됩니다. 조리는 현장에서 해야 합니다.

▪ 생선 / 해산물 / 조개류 는 필렛을 한 뒤 세척해올 수 있으나 포션을 잘라오거나 익혀오면 안됩니다.

▪ 육류 및 가금류의 경우 뼈를 빼거나 트리밍은 가능하지만 포션은 불가합니다.

▪ 소고기, 돼지고기, 닭고기, 양고기는 각 카테고리 별 지급재료가 있을 경우 꼭 주어진 재료를 써야 합니다. 그 외의 경우에만 선수가 지참한 재료를 사용할 수 있습니다. 팀 카테고리의 경우에는 미리 포션하여 준비할 수 있지만 조리는 현장에서 해야 합니다.

▪ 민찌 아이템은 미리 준비할 수 있으나 모든 양념은 현장에서 해야 합니다.

▪ 베이직 소스는 원하는 농도까지 졸여올 수 있으나 간이 되어있으면 안됩니다.

▪ 육수는 준비해올 수 있으나 간이 되어있으면 안됩니다.

▪ 샐러드 드레싱은 현장에서 만들어야 합니다.

▪ 과일 꿀리와 과일 퓨레를 가져올 수 있으나 맛의 마무리는 현장에서 해야 합니다. (야채 퓨레는 해당사항 없음. 현장에서 준비)

▪ 스폰지(제과, 케익)는 만들어올 수 있으나 모양을 잘라올 수 없으며 현장에서 커팅해야 합니다.

▪ 참가자는 지급되는 재료 외 경연에 필요한 식재료와 인덕션용 식 기구를 직접 가져와야 합니다.

▪ 참가자는 사용한 키친 및 주변 기구를 깔끔하게 정돈해야 합니다. 이 부분은 심사기준에 포함됩니다.

▪ 주최측은 참가자의 소지품 분실 및 파손에 대해 책임지지 않습니다.

Information Classification: General

COMPETITION CATEGORIES | 경연 프로그램

Some categories ingredients may be supplied by sponsor. We will inform you by April 10th 2020.
각 클래스 별 최종 후원사는 4 월 10 일 전까지 공지될 예정입니다.

For Hot Cooking Categories (Class 1 to 9)

Nestlé Professional (LOTTE Nestlé Korea) is the official partner for the Culinary Challenge. They will provide <**MAGGI Concentrated Chicken Stock / BUITONI Tomato Coulis Can**> for Class 1 to 9.

Nestlé Professional (LOTTE Nestlé Korea)은 동 대회의 공식 후원사로서 1 ~ 9 번 클래스에 <**매기 액상 치킨스톡 / 부이토니 토마토 쿨리**>를 후원합니다. 참가자는 주어진 후원 제품을 자유롭게 사용할 수 있습니다.

SPONSOR 후원사

PRODUCT 후원제품

Class 1 - Hot Appetizer

To prepare and present within 45mins, 2 portions of a hot appetizer (2 plates) FREE style. All ingredients and plates to be supplied by the competitor.

* 3 copies of recipe required in kitchen

요리 완성시간 45 분, 자유형식의 Hot 에피타이저 2 인분. 두 접시에 같은 메뉴를 적절한 가니쉬와 함께 담아야 합니다. 경연에 필요한 모든 식 재료와 식 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다.
(인덕션용 기물만 사용가능)

* 레시피는 경기 당일 3 부 필수 지참

Judging Criteria

- Mise-en-place & Cleanliness 0 – 10 points
- Correct Preparation 0 – 25 points
- Creativity & Presentation 0 – 10 points
- Service 0 – 05 points
- Taste 0 – 50 points

심사기준

- 정돈 & 청결 0 – 10 points
- 준비과정 0 – 25 points
- 창의성 & 표현 0 – 10 points
- 서비스 0 – 05 points
- 맛 0 – 50 points

Information Classification: General

Class 2 - Meat

<Beef, Lamb, Pork, Chicken/Duck>

To prepare and present within 45mins, 2 portions of a hot main course FREE style using beef, lamb, pork, chicken or duck. Dish must be presented on 2 individual plates with appropriate garnish. All ingredients and plates to be supplied by the competitor.

* 3 copies of recipe required in kitchen

요리 완성시간 45 분, 자유형식의 육류 혹은 가금류를 사용한 Hot 메인요리 2 인분. 두 접시에 같은 메뉴를 적절한 가니쉬와 함께 담아야 합니다. 경연에 필요한 모든 식 재료와 식 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다. (인덕션용 기물만 사용가능)

* 레시피는 경기 당일 3 부 필수 지참

Judging Criteria

- Mise-en-place & Cleanliness 0 – 10 points
- Correct Preparation 0 – 25 points
- Creativity & Presentation 0 – 10 points
- Service 0 – 05 points
- Taste 0 – 50 points

심사기준

- 정돈 & 청결 0 – 10 points
- 준비과정 0 – 25 points
- 창의성 & 표현 0 – 10 points
- 서비스 0 – 05 points
- 맛 0 – 50 points

Class 3 - From the Sea

<Fish, Seafood>

To prepare and present within 45 mins, 2 portions of a hot main course FREE style using fish or seafood. Dish must be presented on 2 individual plates with appropriate garnish. All ingredients and plates to be supplied by the competitor.

* 3 copies of recipe required in kitchen

요리 완성시간 45 분, 자유형식의 생선 혹은 해산물을 사용한 Hot 메인요리 2 인분. 두 접시에 같은 메뉴를 적절한 가니쉬와 함께 담아야 합니다. 경연에 필요한 모든 식 재료와 식 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다. (인덕션용 기물만 사용가능)

* 레시피는 경기 당일 3 부 필수 지참

Judging Criteria

- Mise-en-place & Cleanliness 0 – 10 points
- Correct Preparation 0 – 25 points
- Creativity & Presentation 0 – 10 points
- Service 0 – 05 points
- Taste 0 – 50 points

심사기준

- 정돈 & 청결 0 – 10 points
- 준비과정 0 – 25 points
- 창의성 & 표현 0 – 10 points
- 서비스 0 – 05 points
- 맛 0 – 50 points

Information Classification: General

Class 4 – Italian Classic Pasta

To prepare and present within 30 mins, 2 portions of a Main course FREE style using dried pasta. Dish must be presented on 2 individual plates. All ingredients and plates to be supplied by the competitor.

* 3 copies of recipe required in kitchen

요리 완성시간 30 분, 자유형식의 파스타 메인디쉬 2 인분. 두 접시에 같은 메뉴를 담아야 합니다. 드라이 파스타(종류 무방)를 포함, 경연에 필요한 모든 식 재료와 식 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다. (인덕션용 기물만 사용가능)

* 레시피는 경기 당일 3 부 필수 지참

Judging Criteria

- Mise-en-place & Cleanliness 0 – 10 points
- Correct Preparation 0 – 25 points
- Creativity & Presentation 0 – 10 points
- Service 0 – 05 points
- Taste 0 – 50 points

심사기준

- 정돈 & 청결 0 – 10 points
- 준비과정 0 – 25 points
- 창의성 & 표현 0 – 10 points
- 서비스 0 – 05 points
- 맛 0 – 50 points

Class 5 – Asian Noodles

To prepare and present within 30 mins, 2 portions of a Main course FREE style using Asian noodles. Dish must be presented on 2 individual plates with appropriate garnish. All ingredients and plates to be supplied by the competitor.

* 3 copies of recipe required in kitchen

요리 완성시간 30 분, 자유형식의 아시안스타일의 면요리 (메인포션) 2 인분. 두 접시에 같은 메뉴를 적절한 가니쉬와 함께 담아야 합니다. 경연에 필요한 모든 식 재료와 식 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다. (인덕션용 기물만 사용가능)

* 레시피는 경기 당일 3 부 필수 지참

Judging Criteria

- Mise-en-place & Cleanliness 0 – 10 points
- Correct Preparation 0 – 25 points
- Creativity & Presentation 0 – 10 points
- Service 0 – 05 points
- Taste 0 – 50 points

심사기준

- 정돈 & 청결 0 – 10 points
- 준비과정 0 – 25 points
- 창의성 & 표현 0 – 10 points
- 서비스 0 – 05 points
- 맛 0 – 50 points

Information Classification: General

Class 6 – Korean Fusion Main Course

To prepare and present within 45mins, 2 portions of a main course Korean style. The dish must be presented on 2 individual plates with appropriate garnish. All ingredients and plates to be supplied by the competitor.

* 3 copies of recipe required in kitchen

요리 완성시간 45 분, 자유형식의 퓨전 한식 메인요리 2 인분. 두 접시에 같은 메뉴를 적절한 가니쉬와 함께 담아야 합니다. 경연에 필요한 모든 식 재료와 식 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다. (인덕션용 기물만 사용가능)

* 레시피는 경기 당일 3 부 필수 지참

Judging Criteria

- Mise-en-place & Cleanliness 0 – 10 points
- Correct Preparation 0 – 25 points
- Creativity & Presentation 0 – 10 points
- Service 0 – 05 points
- Taste 0 – 50 points

심사기준

- 정돈 & 청결 0 – 10 points
- 준비과정 0 – 25 points
- 창의성 & 표현 0 – 10 points
- 서비스 0 – 05 points
- 맛 0 – 50 points

Information Classification: General

Class 7 - Chinese Stir Fry

To prepare and present within 30mins a stir-fried dish, 2 portions of a main course Chinese style. Dish must be presented on 2 individual plates with appropriate garnish. Competitors must incorporate <**MAGGI Concentrated Chicken Stock / MAGGI Liquid Seasoning / MAGGI Chicken Flavoured Stock, Minimum 1 product**>. All ingredients and plates to be supplied by the competitor.

* 3 copies of recipe required in kitchen

요리 완성시간 30 분, 자유형식의 중식 볶음요리 1 인분씩 메인포션 사이즈 2 접시. 두 접시에 같은 메뉴를 적절한 가니쉬와 함께 담아야 합니다. 참가자는 반드시 <**매기 액상 치킨스톡 (선탕) / 매기 씨즈닝 (미극장) / 매기 치킨스톡 분말**> 중 **1 개 제품을 필수 사용**해야 합니다. 경연에 필요한 모든 식 재료와 식 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다. (인덕션용 기물만 사용가능)

* 레시피는 경기 당일 3 부 필수 지참

Judging Criteria

- Mise-en-place & Cleanliness 0 – 10 points
- Correct Preparation 0 – 25 points
- Creativity & Presentation 0 – 10 points
- Service 0 – 05 points
- Taste 0 – 50 points

심사기준

- 정돈 & 청결 0 – 10 points
- 준비과정 0 – 25 points
- 창의성 & 표현 0 – 10 points
- 서비스 0 – 05 points
- 맛 0 – 50 points

SPONSOR 후원사

Nestlé PROFESSIONAL MAKING MORE POSSIBLE

PRIZE 우승상품

TOP 1: 국제 식품박람회 참석권
International Food Exhibition Tour
TOP 2: 고급 조리복/앞치마 세트
Professional chef uniform/apron set
TOP 3: 고급 조리복/앞치마 세트
Professional chef uniform/apron set

PRODUCT 후원제품

Information Classification: General

Class 8 - Creative Burger

To prepare and present within 45mins a creative burger, 2 portions presented on individual plates. Taste, cooking method and presentation is free style. The bun for the burger can be brought in already made. The patties(meat, poultry or seafood) to be prepared and cooked on the spot. Garnish with a small salad and pickles.

* 3 copies of recipe required in kitchen

요리 완성시간 45 분, 자유형식의 버거 플레이트 2 인분. 두 접시에 샐러드나 피클 등의 가니쉬와 함께 담아야 합니다. 버거용 빵은 가져올 수 있습니다. 패티(육류 또는 가금류, 해산물)는 현장에서 만들어야 합니다. 경연에 필요한 모든 식재료와 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다.

* 레시피는 경기 당일 3 부 필수 지참

Judging Criteria

- Mise-en-place & Cleanliness 0 – 10 points
- Correct Preparation 0 – 25 points
- Creativity & Presentation 0 – 10 points
- Service 0 – 05 points
- Taste 0 – 50 points

심사기준

- 정돈 & 청결 0 – 10 points
- 준비과정 0 – 25 points
- 창의성 & 표현 0 – 10 points
- 서비스 0 – 05 points
- 맛 0 – 50 points

Information Classification: General

Class 9 - The Perfect Steak & Omelette

To prepare and present within 20 minutes.

The Perfect Steak: 1 portion of a perfectly cooked steak and served with an accompanying sauce. You will receive one Beef Sirloin Steak of 250g on the day of the competition and be advised the relevant doneness - rare / medium rare / medium on the spot.

Omelette: 1 portion of a perfectly shaped cheese omelette. You will be provided on the day of the competition 3 eggs and 50g of cheese.

The dish must be presented on plates supplied by the competitor. All other ingredients including butter, salt and pepper to be supplied by the competitor.

요리 완성시간 20 분.

The Perfect Steak: 1 인분의 완벽한 스테이크를 소스와 함께 준비. 경연 직전 레어 / 미디엄 레어 / 미디엄 중 한가지를 지정 받아 그에 따라 조리합니다. 경연 당일 스테이크용 소고기 등심 250g 이 제공됩니다.

Omelette: 1 인분의 완벽한 모양의 치즈 오믈렛. 소스와 가니쉬는 요구되지 않습니다. 참가자에게는 경연 당일 계란 3 개와 50g 의 치즈가 제공됩니다.

그 외 소스, 버터, 소금, 후추 등의 기본재료 및 식기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다.

스테이크와 소스 / 오믈렛을 접시에 담아 제출하며 제출접시도 참가자가 지참합니다.

Judging Criteria

- Correct Preparation 0 – 40 points
- Creativity & Presentation 0 – 10 points
- Taste 0 – 50 points

심사기준

- 준비과정 0 – 40 points
- 창의성 & 표현 0 – 10 points
- 맛 0 – 50 points

Information Classification: General

Class 10 - Chocolate Petit Gateaux

To prepare and present on the spot within 2hours 6 pieces of small chocolate cakes using **<SILIKOMART made in Italy – choose one from GLOBE26 AND GEM100 / CHOCOVIC chocolate made in Spain – choose one from dark, milk and white>**. Competitors should serve 3 pieces on each plate (total 6 pieces on 2 plates). The two plates(rectangular 15 x 30cm) will be provided by organiser. Sponge can be pre-made but not cut or shaped. Garnish and decoration can be prepared in advance. Dry Ice is permitted. Competitors can use quick freezer onsite provided by organiser.

* 3 copies of recipe required in kitchen

요리 완성시간 120 분, 초콜렛 소형 케이크 6 pieces. 참가자는 반드시 **<이탈리아 실리코마트 몰드 (GLOBE26, GEM100 중 택 1)와 스페인 초코빅(다크, 밀크, 화이트 중 택 1) 초콜릿>**을 필수 사용해야 합니다. 15 x 30cm 크기의 접시 2 개(심사용 1 개, 전시용 1 개)가 제공되며 접시당 3pieces 씩 올려 제출합니다. 스폰지는 사전에 만들어올 수 있지만 커팅은 현장에서 해야 합니다. 가니쉬와 장식물은 미리 만들어올 수 있습니다. 드라이아이스 사용이 가능하며 현장에서 제공하는 냉동실도 사용할 수 있습니다. 그 외에 경연에 필요한 모든 식 재료와 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다. (인덕션용 기물만 사용가능)

* 레시피는 경기 당일 3 부 필수 지참

Judging Criteria

- Mise-en-place & Cleanliness 0 – 10 points
- Preparation & General impression 0 – 30 points
- Taste & Texture 0 – 30 points
- Technique & Degree of difficulty 0 – 30 points

심사기준

- 정돈 & 청결 0 – 10 points
- 준비과정 & 전체적인 표현력 0 – 30 points
- 맛 & 질감 0 – 30 points
- 기술 & 난이도 0 – 30 points

SPONSOR 후원사

Bread Garden

PRODUCT 후원제품

See overleaf
뒷면 참고

Information Classification: General

브레드가든 사용몰드 안내

Globe 26

180mm x 335mm x 20mm, Ø45

Vol. Total: 390ml
Cavity: 15
Vol. Cavity: 26ml

Gem100

61mm x 61mm x 30mm

Vol. Total: 800ml
Cavity: 8
Vol. Cavity: 100ml

㈜브레드가든 02-2285-5900

GLOBE26 EXAMPLE

GEM100 EXAMPLE

Information Classification: General

Class 11 - Decorated Cake

To prepare and present within 40mins two decorated cakes using round or square sponge cake(diameter 15cm). Two cakes should be the same design. Competitors must use fresh fruits. Genoise sponge, coulis, jam, compote, decoration can be prepared in advance. Both fresh cream and whipping cream(animal, vegetable based) are available. Cakes to be presented on two separate plates. All ingredients and plates to be supplied by the competitor.

* 3 copies of recipe required in kitchen

요리 완성시간 40 분, 스폰지 지름 15cm(1 호 사이즈)의 원형 또는 사각 케이크 2 개(심사용 1 개, 전시용 1 개. 두 개가 같은 디자인이어야 함). 생과일을 필수 사용해야 하며 제누와즈 스폰지, 꿀리, 잼, 콤포트, 과일 손질 및 장식물은 미리 준비해올 수 있습니다. 생크림, 휘핑크림(동물성, 식물성) 모두 사용할 수 있습니다. 그 외 경연에 필요한 모든 식 재료와 식 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다.

* 레시피는 경기 당일 3 부 필수 지참

Judging Criteria

- Mise-en-place & Cleanliness 0 – 10 points
- Preparation & General impression 0 – 30 points
- Taste & Texture 0 – 30 points
- Technique & Degree of difficulty 0 – 30 points

심사기준

- 정돈 & 청결 0 – 10 points
- 준비과정 & 전체적인 표현력 0 – 30 points
- 맛 & 질감 0 – 30 points
- 기술 & 난이도 0 – 30 points

Information Classification: General

Class 12 - Nestlé Professional Team Challenge

Two Chefs to prepare within one and a half hours, 1 Cold appetizer, Soup or Pasta, 1 Hot Main Course (for 2 persons each, total 6 plates). Dishes must be presented individually, freestyle, with appropriate starches and garnish. Competitors must incorporate <**MAGGI Con. Chicken Stock / BUITONI Tomato Coulis Can / MAGGI Mashed Potato Instant Mix / MAGGI Jus Lié Beef Flavoured Sauce Mix, Minimum 2 products**>. Competitors have to submit Appetizer after 60minutes, Soup or Pasta after 75 minutes and Main dish after 90minutes. Meat and seafood can be marinated before competition. All other ingredients and plates to be supplied by competitor.

* 3 copies of recipe required in kitchen

한 팀 당 2 명, 요리 완성시간 1 시간 30 분. 차가운 에피타이저 (2 인분 2 접시), 수프 또는 파스타 (2 인분 2 접시), Hot 메인요리(2 인분 2 접시), 총 6 개의 접시를 준비해야 하며 참가자는 반드시 <**매기 액상 치킨스톡(선탕) / 부이토니 토마토 쿨리 / 매기 매쉬드 포테이토 / 매기 쥐리에 비프 소스**> 중 **2 개 제품을 필수 사용**해야 합니다. 경연시작 60 분 후 에피타이저 제출, 75 분 후 수프 또는 파스타 제출, 90 분 후 메인 요리를 제출해야 합니다 (메뉴에 사용되는 육류 및 해산물은 경연 전 마리네이드 가능). 요리는 자유형식으로 적절한 가니쉬와 함께 담아야 하고, 그 외 경연에 필요한 모든 식 재료와 식 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다. (인덕션용 기물만 사용가능)

* 레시피는 경기 당일 3 부 필수 지참

Judging Criteria

- Mise-en-place & Cleanliness 0 – 10 points
- Correct Preparation 0 – 25 points
- Creativity & Presentation 0 – 10 points
- Service 0 – 05 points
- Taste 0 – 50 points

심사기준

- 정돈 & 청결 0 – 10 points
- 준비과정 0 – 25 points
- 창의성 & 표현 0 – 10 points
- 서비스 0 – 05 points
- 맛 0 – 50 points

SPONSOR 후원사

Nestlé PROFESSIONAL MAKING MORE POSSIBLE

PRODUCT 후원제품

PRIZE 우승상품

Class 7 - Chinese Stir Fry 와 동일

SAME AS Class 7 – Chinese Stir Fry

Information Classification: General

Class 13 – Original Belgian Fries Selection

To prepare and present within 45mins, 2 identical portions freestyle. Each portion to **use 4 different types of Belgium fries from a selection of 6 items available** accompanied with 2 hot dips and 2 cold toppings finished on the spot. Belgium fries will be provided on the day of the competition 300gram of each product. No main ingredients besides potato can be used. All other ingredients and display material to be supplied by the competitor. Deep fat fryer will be provided by the organiser.

* 3 copies of recipe required in kitchen

요리 완성시간 45 분, 자유형식의 벨지안 프라이 2 인분. 두 접시에 2 가지의 따뜻한 디핑소스 (찍어먹는 소스)와 2 가지의 차가운 토핑을 곁들여 제출합니다. 참가자는 반드시 **아래 제시된 6 개의 제품 중 4 개 제품을 필수 사용**해야 합니다. 참가자에게는 경연 당일 각 종류별로 300g 씩 제공됩니다. 플레이팅 및 프레젠테이션은 자유롭게 선보일 수 있습니다. 단, 제공되는 감자 외 다른 메인 재료 (닭고기, 소고기 등)는 곁들일 수 없습니다.
튀김기는 제공되며 그 외 제출접시 등 경연에 필요한 모든 식 재료와 식 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다 (인덕션용 기물만 사용가능)

* 레시피는 경기 당일 3 부 필수 지참

Judging Criteria

- Mise-en-place & Cleanliness 0 – 10 points
- Correct Preparation 0 – 25 points
- Creativity & Presentation 0 – 10 points
- Service 0 – 05 points
- Taste 0 – 50 points

심사기준

- 정돈 & 청결 0 – 10 points
- 준비과정 0 – 25 points
- 창의성 & 표현 0 – 10 points
- 서비스 0 – 05 points
- 맛 0 – 50 points

SPONSOR 후원사

PRODUCT 후원제품

See overleaf
뒷면 참고

Information Classification: General

SAMPLE 예시

Information Classification: General

Class 14 - Fruit and Vegetable Carving (Live)

To prepare within 180mins and execute a free style presentation. No power tools are allowed. Pre-slicing, carving or preparation of vegetables or fruits is not permitted. Maximum height is 55cm including base. A working table 150cm x 70cm and display Area 90cm x 70cm.

작품 완성시간 3 시간. 자유형식의 카빙. 과일 또는 야채는 미리 자르거나 조각할 수 없으며 전동기구 사용이 불가합니다. 작품의 최대 높이는 바닥 포함 최대 55cm 로 제한되며 제공되는 테이블 크기는 150 x 70cm, 전시 면적은 90 x 70cm 입니다.

Judging Criteria

- Suitability in complementing food displays 0 – 10 points
- Presentation & General impression 0 – 40 points
- Technique & Degree of Difficulty 0 – 50 points

심사기준

- 전시작품의 적합성 및 조화 0 – 10 points
- 전체적인 표현력 0 – 40 points
- 기술 & 난이도 0 – 50 points

Class 15 - Artistic Sculpture (Display)

To display one artistic sculpture with the use of either: (a) vegetable or fruits (b) chocolate (c) sugar (d) dough figurine. There is no height restriction to the completed sculpture. Frame and wire support are allowed but must not be exposed. Points will be deducted for non-compliance. Display Area 90cm x 70cm.

* Description of Theme must be placed next to the sculpture.

다음 중 종목에 맞는 한가지의 재료를 선택해 조각품을 제출합니다.

(a) 야채와 과일 (b) 초콜렛 (c) 설탕 (d) 반죽

완성품의 높이 제한은 없습니다. 프레임, 와이어의 사용은 허용되지만 겉으로 보여서는 안됩니다. 그렇지 않을 경우 감점됩니다. 전시 면적은 90cm x 70cm 입니다.

* 작품의 설명을 디쉬 옆에 별도 준비

Judging Criteria

- Design & Composition 0 – 30 points
- Creativity & Originality 0 – 20 points
- Technical Skills & Degree of Difficulty 0 – 50 points

심사기준

- 디자인 & 구성 0 – 30 points
- 창의성 & 독창성 0 – 20 points
- 기술 & 난이도 0 – 50 points

Information Classification: General

Class 16 - Pastry Showpiece (Display)

To display one pastry showpiece with the use of either: (a) chocolate (b) marzipan/sugar (c) dough/bread dough (d) dough figurine. The height of the showpiece should be between 60cm to 100cm. It should have at least three different techniques, meaning a display of three different methods of product utilization. Non-edible structure elements are not allowed over and above the base. Frames, moulds and wires are not allowed. Points will be deducted for non-compliance. Display Area 90cm x 70cm

* Description of Theme must be placed next to the sculpture.

다음 중 종목에 맞는 한가지의 재료를 선택해 제과 쇼피스를 제출합니다.

(a) 초콜렛 공예 (b) 마지팬 혹은 설탕 공예

(c) 빵 공예 (d) 반죽공예

쇼피스의 제한 높이는 최소 60cm 에서 최대 100cm 이며 한 작품에 최소한 3 가지 이상의 다른 기술이 포함되어야 합니다. 식용재료가 아닌 것은 공예 재료로 사용할 수 없습니다. 프레임, 몰드, 와이어는 사용할 수 없습니다. 그렇지 않을 경우 감점됩니다. 전시면적은 90cm x 70cm 입니다.

* 작품의 설명을 디쉬 옆에 별도 준비

Judging Criteria

- Design & Composition 0 – 30 points
- Creativity & Originality 0 – 20 points
- Technical Skills & Degree of Difficulty 0 – 50 points

심사기준

- 디자인 & 구성 0 – 30 points
- 창의성 & 독창성 0 – 20 points
- 기술 & 난이도 0 – 50 points

Class 17 - 3 Appetizers (Display)

To display 3 different appetizers. 1 cold, 1 hot, 1 vegetarian. To be prepared in advance and displayed cold. Each dish should be suitable for a la carte service. All food items must be glazed with aspic. Display Area 90cm x 70cm.

* Recipes of each dish must be placed next to the display.

3 가지의 각기 다른 에피타이저 전시. 콜드 1 종, 핫 1 종, 베지테리언 1 종을 1 인분씩 총 3 접시를 전시해야 합니다. 각각의 접시는 레스토랑 서비스가 가능한 플레이트 에피타이저 형태여야 하며 90 x 70cm 의 전시공간은 참가자가 꾸며야 합니다. 뜨거운 요리를 차갑게 만들어 아스픽 코팅을 한 후 전시합니다.

* 각 접시의 레시피를 디쉬 옆에 별도 준비

Judging Criteria

- Composition 0 – 10 points
- Degree of Difficulty & Creativity 0 – 10 points

심사기준

- 구성 0 – 10 points
- 난이도 & 창의성 0 – 10 points
- 준비과정 0 – 30 points

Information Classification: General

- Correct Professional Preparation 0 – 30 points
- Practical & Up-To-Date Serving 0 – 30 points
- Presentation & Innovation 0 – 20 points

- 실용성 & 현대성 0 – 30 points
- 표현 & 혁신성 0 – 20 points

Class 18 - 3 Main Courses (Display)

To display 3 different Hot Main Courses. 1 Meat, 1 Fish/Seafood, 1 Free style. To be prepared in advance and displayed cold. Each dish should be suitable for a la carte service. All food items must be glazed with aspic. Display Area 90cm x 70cm.
* Recipes of each dish must be placed next to the display.

3 가지의 각기 다른 메인요리 전시. 육류 1 종, 생선/해산물 1 종, 자유선택 1 종을 1 인분씩 총 3 접시를 전시해야 합니다. 각각의 접시는 단품 메인 요리 형태가 되어야 하며 90 x 70cm 의 전시공간은 참가자가 꾸며야 합니다. 뜨거운 요리를 차갑게 만들어 아스픽 코팅을 한 후 전시합니다.
* 각 접시의 레시피를 디쉬 옆에 별도 준비

Judging Criteria

- Composition 0 – 10 points
- Degree of Difficulty & Creativity 0 – 10 points
- Correct Professional Preparation 0 – 30 points
- Practical & Up-To-Date Serving 0 – 30 points
- Presentation & Innovation 0 – 20 points

심사기준

- 구성 0 – 10 points
- 난이도 & 창의성 0 – 10 points
- 준비과정 0 – 30 points
- 실용성 & 현대성 0 – 30 points
- 표현 & 혁신성 0 – 20 points

Information Classification: General

Main Awards

♠ Chef of the Year 2020 | 올해의 셰프상

▪ The candidate with the highest total number of points from the best 4 classes will be the winner.

▪ To receive this award, the competitor must enter at least 4 classes from Class 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 and 9.

▪ Two or less classes from Class 4, 5, 7, 8, 9 to count.

▪ The Chef of the Year 2020 will be provided with an air ticket and accommodation to participate in a Culinary Challenge organised by Informa Markets.

▪ 상위 4 개 클래스의 점수 합산이 가장 높은 참가자에게 수여하는 최고상

▪ 1 ~ 9 번 클래스 중 최소 4 개 이상 클래스에 참가하는 참가자 대상

▪ 4, 5, 7, 8, 9 번 클래스 중에서는 최대 2 개 클래스까지 인정됨.

▪ Chef of the Year 2020 수상자는 Informa Markets 주최 해외 요리경연대회 출전 시 항공, 숙박 지원 (1 회)

♠ BEST PASTRY CHEF | 제과제빵 부문 최우수상

▪ To receive this award, the competitors must enter class 10, 11 and 15.

▪ The candidate with the highest number of points from the two best classes will be the winner

▪ 10, 11, 15 번 클래스에 참가하는 참가자 대상

▪ 3 개의 클래스 중 상위 2 개 클래스의 점수 합산이 가장 높은 참가자에게 수여하는 상

.

♠ JUDGES SPECIAL AWARDS | 심사위원 특별상

▪ The judges will make these awards for outstanding achievements or performance

▪ 전체 대회에서 눈에 띄는 성과를 보인 참가자를 심사위원이 특별 선정하여 수여

♠ BEST CULINARY TEAM | 최우수 단체상

▪ To nominate a team of 6 competitors in advance from the same establishment / school.

▪ Each competitor to enter at least 2 classes.

▪ The scores from each of the 2 classes will be added together and the team which accumulates the highest total from 12 scores will be the winner.

▪ Only 1 class from class 4, 5, 7, 8, 9 to count and class 10 ~ 17 are excluded.

▪ 동 대회에 기여도가 높은 단체에 수여하는 상으로 동일한 기관에서 출전하는 참가자 6 명을 한 팀으로 구성

▪ 각 참가자는 1 인당 최소 2 개 이상의 클래스를 참가해야 하며 이 중 Best Culinary Team 상에 입후보할 두 개 클래스를 미리 지정해야 함.

▪ 참가자 6 명이 지정한 클래스 2 개씩, 총 12 개 클래스의 점수 합산이 가장 높은 팀에게 수여

▪ 두 개 클래스 지정 시 4, 5, 7, 8, 9 번 클래스 중에서는 1 개의 클래스만 인정되며 10 ~ 17 번 클래스는 제외됨.

Information Classification: General

♠ SPONSORS PRIZES | 후원사 상품

- The 3 top winners in each class will receive special prizes from the category sponsor.
- 각 클래스 Top 3 우승자에게 해당 클래스 후원사 상품 증정

♠ MEDALS AND CERTIFICATE OF AWARDS | 참가증명서, 상장 및 메달

- A Certificate of Award or a Certificate of Participation will be presented to all competitors.
- The respective medals will be awarded to a competitor if they attain the following points.
- 모든 참가자에게 각 클래스 점수에 따라 참가증명서 또는 상장과 메달 수여

Medal	Points Tally
Perfect Gold	100 points
Gold	90-99 points
Silver	80-89 points
Bronze	70-79 points
Diploma	60-69 points

♠ AWARDS SCHEDULE | 시상식 일정

- The Gold, Silver and Bronze medal winners of each class will be awarded at 4:30pm everyday and the top 3 winners of each class will be awarded on Friday (May 22nd), the last day of the competition.
- 각 클래스의 금, 은, 동메달 시상은 매일 4 시 30 분에 진행되며 각 클래스의 전체 1 등 시상은 대회 마지막 날(5 월 22 일)에 진행됩니다.

Information Classification: General

RECIPE FORM

NAME OF DISH: _____

Class: _____

Registration Number: _____

Ingredients	Quantity	Preparation

Cooking Method:

Information Classification: General