
제17회 대구음식관광박람회 - 『공예 경연대회』

I. 대회 일정표

1. 접수 신청

- 접수 기한 : 2018. 5. 18 (금) 17시 까지
- 신청 방법 : 인터넷(www.colorfulfood.co.kr)을 통한 참가 신청
- 문의처 : 제17회 대구음식관광박람회 사무국 053-601-5214
(food2@exco.co.kr)

2. 경연 대회

- 장소 : 엑스코 1층 전시장 내
- 시간 : 추후 공지

II. 경연 대회 가이드라인

1. 일반 사항

- ① 접수는 선착순으로 하며, 각 경연 종목은 접수 마감일 이전 조기 종료될 수 있다.
- ② 참가 신청서 제출은 자동적으로 '제17회 대구음식관광박람회 - 공예 경연대회' 참가 규정에 동의함을 의미하므로, 경연 참가자는 신청서 제출 전에 참가 규정을 숙지해야 한다.
- ③ 신청 자격은 고등학생 이상 누구나 참가 할 수 있다.
- ⑤ 참가비는 1인당 1만원이며, 신청 후 취소 사유가 발생해도 납부된 참가비는 반환하지 않는다. (※입금시 본인 이름으로 입금 바랍니다.)
참가비입금계좌 : 대구은행 504-10-306793-8 (주)엑스코
- ⑤ 참가자들에게 출입증이 지급될 것이며, 타인에게 양도 할 수 없다.
- ⑥ 참가자는 심사 위원의 최종 결정에 따라야 하며 심사에 대한 어떠한 항의 또는 이의신청도 허용되지 않음을 원칙으로 한다.
- ⑦ 참가자 복장, 작품작의 포장 및 용기 등에 자사 상호나 작품자의 신분을 나타내는 표시가 있으면 실격 처리한다.
- ⑧ 정해진 시간 내에 전시장에 도착하여 경연, 전시하지 않은 참가자는 실격 처리한다.
경연대회 참가자 세팅을 위한 전시장 입장은 6월 7일 06:00부터 가능하며 09:00까지 세팅 완료되어야 한다.
- ⑨ 행사 기간 중 어떤 경우라도 진열된 작품을 임의로 철거하지 못 하며, 6월 10일 18:00 까지 전시(4일간)되며 18:00 이후 철거할 수 있다.
- ⑩ 행사 종료 후, 작품자가 작품작의 반출을 희망할 경우 본회의 허가 아래 반출하여야

한다. (반출하지 않은 작품은 본회가 임의 처리하며, 참가자는 이에 대한 손해배상청구를 할 수 없다.)

- ⑪ 참가 신청 내용과 출품 내용이 다른 경우 불이익을 받을 수 있으며, 제출된 표준 레시피는 심사과정에 포함된다. (미제출 시 감점 처리한다.)
- ⑫ 사정에 의해 내용 변경 및 불참석하게 되는 경우, 행사의 차질을 방지하기 위해 반드시 **5월 23일(수)**까지 전화(053-601-5214)로 통보하여야 한다.
- ⑬ 경연 참가자 개인 소지품의 파손이나 분실에 대해 주최 측은 책임을 지지 않는다.
- ⑭ 당선작에 대한 저작권은 부상 등에 의하여 주최 측에 귀속된다. 귀속되는 저작권의 대상은 대회 진행과 관련된 참가자의 사진, 행사 사진, 음식 사진, 이와 관련된 인터뷰 내용 또는 당선작의 출품자 초상권 등을 포함하며 주최 측은 홍보 등을 위해 저작권을 자유 이용 할 수 있다.
- ⑮ 당선작의 레시피 활용 및 상품화 권리는 주최 측에 전적으로 귀속된다.
- ⑯ 수상작이 표절/모작 등으로 밝혀질 경우 당선이 취소되며, 이로 인해 발생하는 민·형사상 모든 책임은 전적으로 참가자에게 귀속된다.
- ⑰ 주최 측의 상황에 따라 대회규정 및 경연일정을 추가 또는 수정할 수 있다.
- ⑱ 음식 경연대회 대상 수상자의 경우 차기년도 공식행사에 필히 참석하여야 한다.

2. 유의사항

- ① 출품 수량은 1인 1품목으로 한정한다.
- ② 제품에 사용하는 재료는 식품의약품안전처 고시에 규정된 원재료 및 색소, 향 이외의 첨가물이나 비식용 접착제 등을 사용해서는 안 된다.
- ③ 모든 작품은 기본적으로 먹을 수 있는 식용 재료로 만들어야 하며, 위반 시 실격처리 한다.
 - * 슈가크래프트 품목에서 장식물 부착 및 제조에 필요한 비식용 보조재를 사용하는 경우, 제품을 설치하기 위한 받침대 사용은 예외.
- ④ 정해진 시간 내, 작품을 완성하고 지정된 장소에 완성된 음식과 개인 물품을 이용하여 전시한다.
- ⑤ 작품은 출품자가 진열 또는 장식하는 것을 원칙으로 한다. 전시대는 개인 당 90cm x 90cm 으로 주어지며, 전시대에는 도자기, 용구, 꽃, 테이블보등 자유로운 장식이 가능하다.
- ⑥ **작품은 녹는 것을 방지하기 위한 유리관 또는 아크릴관을 설치해야 한다. (사진 참조)**



* 공예의 밑받침대 높이는 10cm 이내로 제작하고, 받침대가 규격보다 크면 심사에서 제외된다.

※ 모두 먹을 수 있는 소재로 완성 할 것

경연 품목	내용
빵 공예	<p>빵 반죽을 이용해 미적, 예술적 요소를 표현한 공예 작품을 일컫는다. 바닥 면적을 90cm x 90cm 이내의 크기로 하며, 높이는 90cm 이내여야 한다.</p>
슈거 크래프트	<p>슈거페이스트(파스티야주)등을 이용한 웨딩 또는 축하케이크를 일컫는다. 제품의 규격은 90cm x 90cm 이내, 높이는 90cm 이내여야 한다.</p> <p>*기본적으로 먹을 수 있는 소재로 만들어야 한다. 단, 잎사귀 등 장식물 부착을 목적으로 부분적으로는 다른 소재 사용이 가능하다.</p>
설탕공예	<p>설탕으로 미적, 예술적인 요소를 지니게 만든 것을 설탕공예라고 일컫는다. 파스티야주 사용은 30% 이내 가능하며, 설탕만으로 만들어도 가능하다. 크기는 90cm x 90cm 이내, 높이는 90cm 이내여야 한다.</p>
초콜릿 공예	<p>초콜릿을 이용해 미적, 예술적 요소를 지니도록 만든 공예작품을 일컫는다. 크기는 90cm x 90cm 이내, 높이는 90cm 이내여야 한다. 순수한 커버추어초콜릿(플라스틱 초콜릿 등 이미테이션 초콜릿은 사용 불가)만을 이용해야 한다.</p>

Ⅲ. 심사 및 시상 내용

1. 운영 방향

- 심사는 심사 위원회에서 모든 것을 결정하여 집행한다.
- 심사 위원은 총 7명으로 구성한다.

2. 심사 기준

평가 기준	점수	평가 내용
운영규정준수	20	- 운영규정에 대한 준수 정도
색채	20	- 허용된 식용색소의 사용 여부 - 작품의 특성과 조화되는 색감
테마 및 기교	20	- 출품자의 의도와 주제에 대한 표현 정도 - 재능, 고난이도 기법 등 기술적 요소
완성도	20	- 해당 제품의 구성력 - 전체적인 조화 & 균형성 - 기술적 성숙도
예술성 및 독창성	20	- 재료, 기법, 구성 등의 차별화 - 전체적인 조화미 & 형태미 등 예술적 요소

3. 평가 및 시상 내역

- 평가 방법 : 각 심사 위원의 평가를 카테고리별로 종합하여 평균 점수로 한다.
학생부/일반부로 나눠 각각 최우수/우수/장려 시상한다.
(단 대상은 학생부/일반부 통합 1명)

상	훈 격	부 문		부 상
		학 생 부	일 반 부	
대상	식품의약품안전처장상 /대구광역시장상	1 (공통)		상장 및 시상금
최우수상	대구광역시장상	1	1	상장
우수상		1	1	상장
장려상		1	1	상장
조직위원상	대구음식관광박람회 조직위원장상	00명		상장

- ※ 대상 수상자의 경우 각 응시부문(제과, 제빵, 공예) 합산 최고득점자에 한해 식품의약품안전처장상 시상.
- ※ 경연대회 각 부문별로 특별상이 주어질 수 있음 (상장 및 부상)
- ※ 부상 관련 제세공과금은 수상자 부담이며, 시상 내역 및 부상은 주최 측의 사정에 따라 변경 될 수 있습니다.