

『전주시향토전통음식업소 발굴 경진대회』 신청 공모

옛부터 전통적으로 내려오는 전주고유음식을 발굴·육성·보전하여 전주음식의 고장으로 거듭나기 위하여 아래와 같이 공모 하오니 많은 참여 바랍니다.

공모개요

- 행사명 : 『전주시향토전통음식업소 발굴 경진대회』
- 일시 : 2008. 11. 3(월) 14:00
- 장소 : 코아아울렛 행사장내 지정장소
- 신청대상 : 관내 일반음식점 대표자(전주시향토전통음식지정 업소는 제외)
- 신청품목 : 비빔밥, 한정식, 콩나물국밥, 돌솥밥, 오모가리탕, 가정식백반

신청자격

- 관내 일반음식점에서 비빔밥, 한정식, 콩나물국밥, 돌솥밥, 오모가리탕 가정식백반 중 주메뉴로 취급하는 업소의 대표자
※ 전주시향토전통음식지정 업소는 제외

신청서 접수

- 기간 : 2008. 10. 6(월) ~ 10. 20(월) 18 : 00까지
- 장소 : 전주시청 전통문화국 한스타일과(현대해상빌딩 5층)
- 방법 : 방문 또는 우편
- 우편접수 : 560-928 전주시 완산구 서노송동 619-11(5층)
전주시청 한스타일과 한식팀

신청서류

- 전주시향토전통음식업소 발굴 경진대회 참가 신청서 1부
- 조리방법 설명서 1부
- 일반음식점 영업신고증 사본 1부

□ 선정기준

○ 1차 선정 기준

- 2008. 11. 3(월) 14:00 조리된 완성작품으로 평가
- 전주시향토전통음식심의위원회에서 결정
- 항목별 심사기준
 - * 음식의 전통성 및 향토성
 - * 조리방법
 - * 기능보유자의 자세(향토음식을 조리하는 자)
 - * 보전가치

- 1차 심의위원회 선정 결과 : 현장에서 통보

○ 2차 선정기준 : 업소 현장평가(음식평가 제외)

- 일 정 : 2008. 11. 10 - 11. 14
- 대 상 : 1차 선정된 업소
- 전라북도 향토음식발굴육성조례 제 5,6조 및 시행규칙 제 7조 규정에 적합한 업소
 - * 식품위생법 제32조 및 같은법시행규칙 제43조 규정에 의한 모범업소 기준 적합
 - * 식품위생법 제21조 및 같은법시행규칙 제20조 규정에 의한 업종별 시설기준 적합
 - * 기능보유자 등

○ 최종 심사결과 통보

- 일 정 : 2008. 11월 중순경
- 2차 선정기준에서 통과한 업소(추후 별도 통지)

○ 최종 선정 업소 특전

- 전라북도향토전통음식업소 지정 승인 요청

□ 경진대회 규정

- 주최측 제공 : 조리테이블, 가스버너, 앞치마, 조리모자(복장 통일성)
 - * 위 4가지 외에 조리에 필요한 모든 기구 및 식재료 참가자 준비
- 당일 12:30 ~ 13:30 까지 세팅을 완료 한다.

- 완성작품의 모든 준비는 70% 사전 조리가 가능하며, 당일 현장에서 반드시 30%이상 조리를 하여야 한다.
- 완성작품은 심사와 시식용으로 3인분을 준비 한다.
- 모든 출품작은 시식 가능한 재료를 사용하여야 한다.
- 주최측 상황에 따라 대회 규정을 수정하거나 추가 할 수 있다

◆ 기타 자세한 사항은 전주시 한스타일과 한식팀 (☎281-2381) 문의 하시기 바랍니다.

붙임 : 1) 전주시향토전통음식업소 발굴 경진대회 참가 신청서 1부
2) 조리방법 설명서 1부

<붙임1>

전주시향토전통음식업소 발굴 경진대회 참가 신청서

신청인	성 명		주민등록번호	
	주 소			
영업소 소재지				
영업소 명칭				영업허가 번호
영업의 종류				전화번호
조리 음식명				
조리 방법		별지		
기능보유자 (향토음식조리경력)	성 명		주민등록번호	
	자 격		수상경력	회

전주시향토전통음식업소 발굴 경진대회 참가를 신청합니다

2008. 10 . .

신청인 : (인)

전 주 시 장 귀하

<붙임2>

조리 방법 설명서

업 소 명

음 식 명

1. 재료 배합비율(100%)

○ 원재료

○ 부재료 및 첨가물

2. 조리방법 설명(자세히)

3. 업소 스토리(간략하게)

4. 요리의 특징(독창성, 창의성 등) 설명 (간략하게)

※ 용지 부족할 때 별도용지에 기재 가능