

2015 전주비빔밥축제 전국요리경연대회 계획

〈 추진 목적 〉

- 전주비빔밥의 브랜드 가치향상과 전주지역 식재료 발굴 및 소비 촉진을 통해 농축산인의 소득증대, 더불어 한식과 전주음식의 발전과 이미지 제고에 기여
- 전주의 기름진 평야와 빼어난 자연환경에서 생산되는 다양한 농특산물과 함께 어우러진 왕도음식의 기품과 깊이 있는 맛을 가진 도시로 우수 식재료 발굴 및 소비 촉진을 통한 향토자원의 산업화로 지역경제 활성화

I 개 요

- 대 회 명 : 2015 전주비빔밥축제 전국요리경연대회
- 주 최 : 전주시
- 주 관 : 전주비빔밥축제조직위원회
- 주 제 : “전주! 맛있는 춤을 추다”
- 대 회 기 간 : 2015년 10월 24일(토)~ 10월 25일(일), 총 2일
- 참 가 인 원 : 총 5개 부문, 100팀(라이브60팀, 전시40팀)
- 장 소 : 한국전통문화전당
(2015전주비빔밥축제 전국요리경연대회 행사장)
- 후 원 : 문화체육관광부, 농림축산식품부, 행정자치부, 전라북도
- 시 상 : 대상, 최우수상, 우수상, 장려상, 금상, 은상, 동상

1. 경연 소재

비빔밥을 비롯한 전주 지역 특산물의 우수성을 알리고, 특산물을 활용한 다채로운 요리의 장을 제공

2. 행사구성

1) 개막식

2) 라이브 요리경연

① 비빔밥 3코스 LIVE 요리경연

② 전주향토음식 LIVE 요리경연

3) 전시경연

① 전주 십미(十味)를 이용한 전시경연

가. 3코스

나. 3종류의 일품요리

다. 2종류의 뷔페요리

라. 3종류의 디저트

② 특별요리 전시경연 (약선, 사찰음식, 폐백음식, 다문화음식)

4) 시상 및 폐막식

3. 세부추진계획

1) 참가대상 및 인원 : 일반부, 고등학생부, 대학생부 등

2) 참가신청

－ 접수기간 : 2015년 9월 16일(수) ~ 10월 08일(목)

－ 접수마감 : 2015년 10월 08일(목) 오후 5시 도착 분에 한함

－ 신청요령 : 참가신청서와 레시피를 첨부하여 <이메일> 접수

－ 참가신청서 : 신청서와 레시피양식 인터넷 다운로드

※ 전주비빔밥축제 조직위원회 홈페이지

- 레시피 작성 : 재료 분량과 조리 과정을 구체적으로 설명하고 조리 음식의 특징 소개와 함께 요리 사진을 첨부

3) 접수처

- 전주비빔밥축제조직위원회

주 소 : 전북 전주시 덕진구 기린대로 451 종합경기장 218-1호

전 화 : 063-251-0360 FAX : 063-278-0093

이메일 : webmaster@pncc.or.kr

4) 문의처

- 전주비빔밥축제조직위원회

주 소 : 전북 전주시 덕진구 기린대로 451 종합경기장 218-1호

전 화 : 063-251-0360 FAX : 063-278-0093

이메일 : webmaster@pncc.or.kr

5) 경연내용

□ 라이브 요리경연 (60팀/300여명)

① 비빔밥 3코스 LIVE 요리경연

- * [구성] 5인 1조(지도자 포함), [참가 팀] 30팀 ⇒ 약 150여 명
- * [참가] 일반부, 고등학생부, 대학생부 등
- * [내용] 비빔밥을 Main으로 하여 전채요리, 디저트를 같이 구성한 비빔밥 3코스를 현장에서 조리 후 평가
- * [시상] 대상, 최우수상, 우수상, 금상, 은상, 동상 등

② 전주향토음식 LIVE 경연

- * [구성] 5인 1조 (지도자 포함) [참가 팀] 30팀 ⇒ 약 150여 명
- * [참가] 일반부, 고등학생부, 대학생부 등
- * [내용] 전주의 향토음식을 Main으로 하여 전채요리, 디저트를 같이 구성한 향토음식 3코스를 현장에서 조리 후 평가
- * [시상] 대상, 최우수상, 우수상, 금상, 은상, 동상 등

□ 전시 경연 (40팀/160여명)

① 전주 십미 (十味)를 이용한 전시경연

- * [구성] 4인 1조(지도자 포함), [참가 팀] 30팀 ⇒ 약 120명
- * [참가] 일반부, 고등학생부, 대학생부 등
- * [내용] 하나의 주제를 정하여 우리나라 고유의 전통음식을 전시
- * [시상] 대상, 최우수상, 우수상, 금상, 은상, 동상 등

② 특별요리 전시경연

- * [구성] 4인 1조(지도자 포함), [참가 팀] 20팀 ⇒ 약 80명
- * [참가] 일반부, 고등학생부, 대학생부 등
- * [시상] 대상, 최우수상, 우수상, 금상, 은상, 동상 등

○ 경연시간표(예상)

※ LIVE 경연의 경우, 4일 간 총 100팀이 참여하는 일정으로서 최종 참가접수 완료 후 확정이 되면, 각 출전시간을 나누어 적절히 배분토록 할 예정

경연 일련 번호	10월 24일 (토)			10월 25일 (일)	
	라이브 경연	출전시간		라이브 경연	출전시간
1	비빔밥 3코스 경연	10:30~12:00		향토음식 경연	10:30~12:00
2	비빔밥 3코스 경연	13:00~14:30		향토음식 경연	12:30~14:00
3	비빔밥 3코스 경연	15:00~16:30		향토음식 경연	14:30~16:00
전 시 경 연 일 정					
1	전주십미(十味)를 이용한 전시경연	10:00~17:00		특별요리 전시경연	10:00~17:00
2	전주십미(十味)를 이용한 전시경연			특별요리 전시경연	

6) 심사 및 발표

- 심사위원 : 5명 (요리전문가 : 조리명인 및 대학교수 5인)
- 심사방법 : 행사 당일 심사위원이 심사 표에 의거 심사

- 식품위생법에 위배되는 물질이 발견되거나 의심이 생겼을 경우 경연물의 규격이 위반된 작품은 심사에서 제외할 수 있다.
- 심사에 있어 동점, 기타의 사정에 의하여 판정이 불가능 할 때는 심사위원들의 협의에 의한다.
- 심사에 관한 사항은 공표하는 것을 제외하고 기밀을 유지한다.
- 출품자는 심사결과에 이의를 제기 할 수 없다.

7) 심사기준

□ 전시경연 부문

평가기준	점수	평가내용
메뉴 구성	20	• 식재료의 조화 • 주요리와 부요리 사이의 양, 맛과 색깔의 조화 • 전통요리일 경우 기본 조리법의 응용력
난이도 / 독창성	20	• 작품의 예술성 • 조리의 난이도와 노력
실용성	20	• 현대 식생활에 적합한 편리함과 실용성 • 깔끔하고 올바른 작품배열, 시각적 아름다움
조리과정의 전문성	20	• 식재료에 따른 올바른 조리법과 경제성
표현성 / 음식량	10	• 접시와 요리의 양적 구성 / 정확한 요리량 • 주요리와 부요리의 조화
조리의 과학성	10	• 작품과 제출한 레시피의 일치성
합 계	100	

□ 라이브 경연 부문

평가기준	점 수	평가내용
준비 및 청결	20	•매끄러운 조리작업과 식사서비스를 위한 재료의 정렬 •조리시간엄수를 위한 작업시간의 합리적 분배 •청결유지 및 정리정돈
조리과정의 전문성	20	•현대 식생활에 기반을 둔 실질적인 조리방법 •조리과정의 전문성 조리 숙련정도 및 자세 •재료에 적합한 조리 기술 응용
표현 및 창작성	20	•인공색소와 장식물, 불필요한 시간을 절감하는 깔끔한 배열과 먹음직스러운 요리 표현
요리의 맛, 영양	30	•각 재료간의 맛의 조화 •전체적인 맛, 향, 색상의 조화 •요리의 영양적 가치
조리의과학성	10	•작품과 제출한 레시피의 일치성
합계	100	

V. 평가 및 시상내역

□ 종합대상 – 국회의장상

* 선정기준 : 전 부문 중 가장 높은 점수를 받은 팀

□ 라이브 경연 평가 및 시상 기준

① 비빔밥 3코스 LIVE 요리경연

■ 평가기준 : 평균점수 100점 만점

구분	평균	시상내역
대상	90점 이상	문화체육관광부장관상
최우수상	90점 이상	전라북도도지사상
우수상	90점 이상	전주시장상
우수상	90점 이상	전주시장상
특별상	90점 이상	전주밥축제조직위원회회장상
장려상	90점 이상	전주밥축제조직위원회회장상
장려상	90점 이상	전주밥축제조직위원회회장상
금메달(금상)	90점 이상	메달/인증서
은메달(은상)	80 ~ 89점	메달/인증서
동메달(동상)	79점 이하	메달/인증서

②향토음식 LIVE 경연

■ 평가기준 : 평균점수 100점 만점

구분	평균	시상내역
대상	97점 이상	농림축산식품부장관상
최우수상	90점 이상	전라북도도지사상
우수상	90점 이상	전주시장상
우수상	90점 이상	전주시장상
장려상	90점 이상	전주비빔밥축제조직위원회회장상
장려상	90점 이상	전주비빔밥축제조직위원회회장상
금메달(금상)	90점 이상	메달/인증서
은메달(은상)	80 ~ 89점	메달/인증서
동메달(동상)	79점 이하	메달/인증서

□ 전시경연 평가 및 시상 기준

① 전주 십미(十味)를 이용한 전시경연

■ 평가기준 : 평균점수 100점 만점

구분	평균	시상내역
대상	90점 이상	행정자치부장관상
최우수상	90점 이상	전라북도도지사상
우수상	90점 이상	전주시장상
우수상	90점 이상	전주시장상
장려상	90점 이상	전주비빔밥축제조직위원회장상
장려상	90점 이상	전주비빔밥축제조직위원회장상
금메달(금상)	90점 이상	메달/인증서
은메달(은상)	80 ~ 89점	메달/인증서
동메달(동상)	79점 이하	메달/인증서

② 특별요리 전시경연

■ 평가기준 : 평균점수 100점 만점

구분	평균	시상내역
대상	90점 이상	농림축산식품부장관상
최우수상	90점 이상	전라북도도지사상
최우수상	90점 이상	전라북도도지사상
우수상	90점 이상	전주시장상
우수상	90점 이상	전주시장상
장려상	90점 이상	전주비빔밥축제조직위원회장상
장려상	90점 이상	전주비빔밥축제조직위원회장상
금메달(금상)	90점 이상	메달/인증서
은메달(은상)	80 ~ 89점	메달/인증서
동메달(동상)	79점 이하	메달/인증서

Ⅲ

추진 계획

◎ 추진일정

구 분	기 간	내 용	비 고
프로그램기획	8. 1~30	홍보자료 제작 및 프로그램 기획	
포스터제작및발송	8. 18~9. 15	행사안내문 및 포스터 발송	
신청서접수	9. 16~10. 8	전주비빔밥축제조직위원회	
경연대회	10. 24~25	현장경연 및 시상	

※ 단, 일정은 상황에 따라 변경 될 수 있습니다.

◎ 향후 홍보 및 선수단 모집 계획

- 지역언론매체를 통해 9월 에서 10월 두 달간에 걸쳐 2015 전주비빔밥축제를 홍보할 예정
- 선수단의 경우 조리관련 고등학교 및 대학교 요리학원 및 기타 조리교육기관과 일반음식점 및 레스토랑, 호텔 등을 통한 연계망을 구축하여 다각도로 협력 모색
예정