

2009 전국 향토음식 조리경연대회 개최 계획

- 전주 향토자원을 이용한 다양한 메뉴 개발
- 전주 향토음식 종사자에 대한 자긍심 고취 및 비전 제시
- 지역 특산물 홍보 및 소비촉진으로 지역경제에 기여

□ 행사개요

- 행사명 : 전국 향토음식 조리경연대회
- 일시 : 2009. 11. 30(월) 13:30~16:00
- 장소 : 전주리베라호텔
- 참가자격 : 전국의 조리사, 학생(대학/고교), 일반인
- 주최 : 전주시
- 주관 : (재)전주문화재단
- 후원 : 농림수산식품부, 한국조리사중앙회, 전라북도
- 행사규모 : 55팀
 - 폐백음식 전시부문 : 10팀(팀별 2명 이내)
 - 향토음식 경연부문 : 45팀(고등부 15, 대학부 15, 일반부 15)
- 소요예산 : ' _ _ _ _ _ , _ _ _ _ _ '
- 행사내용 : 전주의 특색을 살린 향토음식, 전주 향토음식을 바탕으로 상품화가 가능한 개발향토음식 경연대회

□ 행사내용

- 참가자 모집
 - 공고 및 접수기간 : 2009. 11. 18(수) ~ 11. 27(금) 18:00까지

- 공고방법 : 전주시(www.jeonju.go.kr), 전주문화재단(www.jjcf.or.kr) 홈페이지 공고
- 접수방법 : 온라인 접수(신청서와 레시피 작성하여 접수)
- ※ 참가신청서 및 레시피 서식은 홈페이지에서 다운로드
- 접 수 처 : hoi5hoi5@naver.com (담당 정미선)

○ 심사방법

- 심사방법

- 1차 심사(서류심사) : 55팀 / 제출한 신청서와 레시피 심사를 통한 고득점자

※ 참가신청자가 55팀 이하일 경우 전원 본선 진출

- 본선 : 심사위원 점수를 합산하여 평균점수의 고득점 순위로 결정

- 심 사 자 : 8명(음식관련 전문가 및 각 대학교 교수 등)

- 심사기준

항 목		평 가 내 용	배점
계			100
위 생	개인위생	개인위생(복장, 두발, 손톱 등) 상태	25
	조리위생	조리기구(도마, 칼, 행주 등)의 위생적 취급	
	정리정돈	사용한 조리기구의 정리정돈과 청소상태	
조리 과정	재료선택	지역특징을 살린 향토음식과 적합한 재료의 선택	25
	재료취급	재료의 분배 및 세척과 손질의 정확성	
	조리기구 사용	작업에 적합한 조리기구의 올바른 사용	
	조리순서	순서에 의한 합리적이고 효율적인 조리작업	
	조리방법	음식의 특성을 살린 조리작업	
	조리숙련도	식재료 및 조리기구의 정확하고 민첩한 취급	
작품 평가	맛	고유한 맛	50
	양	레시피에 의한 정확한 양	
	예술성	전체적인 조화와 시각적인 표현성	
	실용성	실생활에 활용과 보급이 가능한 상품성 및 경제성	

- 시상내역

구 분	시 상 내 용			비 고
	인원	시 상	부상(상금)	
계	17팀		830만원	
대상	1팀	상장, 지도자상장	상금 150만원	농림수산식품부장관상
금상	4팀	상장, 지도자상장	각 상금 70만원	전라북도지사상
은상	4팀	상장, 지도자상장	각 상금 50만원	전주시장상
동상	4팀	상장, 지도자상장	각 상금 30만원	전주시장상
장려상	4팀	상장	각 상금 20만원	전주시장상
특별상	3팀	상장	칼 가방세트	한국기능장려협회장상
	3팀	상장	칼 가방세트	전국조리사중앙회장상
	6팀	상장	칼 가방세트	전국조리사중앙회전북지회장상

○ 대회일정

진행 시간		내 용	장 소	비 고
13:30~13:50	20'	참가자 등록 및 참가자 준비물 완료	안내 접수대	신분증 지참
13:50~14:00	10'	개회식 및 대회일정 안내	경연 대회장	
14:00~15:20	80'	향토음식 조리경연	〃	심사위원
15:20~15:50	30'	작품 심사	〃	심사위원
15:50~16:00	10'	시상식 및 폐회식	〃	

○ 대회운영

- 경연종류

- 전시경연 : 혼례음식전시(떡, 한과, 폐백음식 등)
- Live경연 : 전주향토음식경연(게, 황포묵, 모래무지, 무, 미나리, 애호박, 열무, 콩나물, 파라시 등 전주8미를 이용한 개발요리)

- 경연시간 : 80분

- 경연방법

- 출품작은 전시용 및 심사위원용(2인분 별도) 제출
- 원활한 대회진행을 위하여 전체 조리작업의 60% 사전조리 허용
- 제공사항 : 작업 및 전시테이블, 생수, 재료비(팀당 10만원/전시작 제외)
- 참가자 준비사항 : 재료, 조리기구 등 개별 지참 사용

□ 소요예산

○ 소요예산 :

○ 산출기초

(단위 : 원)

구 분	소요예산	세 부 내 역	비 고
총 합계			
행사운영비 및 홍보비		· 접수, 우편, 통신, 인쇄, 상장, 메달, 문구, 경비 등 · 포스터제작 및 리플렛, 현수막 등	
장소임대		· 행사장 임대료	
시 상 비		· · · · ·	17팀
재료비 지원		· 참가비지원 : · 향토전통음식 품평회 재료지원비 :	
심사위원수당		·	
사진촬영 및 책자발간		· 행사사진 및 작품사진	

□ 기대효과

- 향토특산물을 이용한 전주음식의 상품화 기틀마련
- 전주 향토음식의 발굴을 통한 지속적이고 체계적인 계승 및 발전
- 전주 향토음식의 우수성 홍보 및 한국의 대표적 음식으로 자리매김
- 전주 향토음식의 명품화, 관광 상품화, 세계화 기반 마련