

제29회 광주세계김치축제 김치응용요리 경연대회 개최 공고

한국인의 건강한 밥상을 책임지고 있는 김치가 전 세계인들의 입맛을 사로잡는 새로운 음식으로 다시 태어나는 계기를 마련하기 위하여 ‘김치응용요리 경연대회’ 개최를 아래와 같이 공고하오니 관심 있는 분들의 많은 참여를 바랍니다.

1 모집개요

- 대 회 명 : 제29회 광주세계김치축제 김치응용요리 경연대회
- 진행일정
 - 공고 기간 : 2022. 08. 12.(금) ~ 09. 16.(금)
 - 접수 기간 : 2022. 09. 01.(목) ~ 09. 16.(금) 17:00까지
 - 서류 전형 : 2022. 09. 20.(화)
 - 합격자 발표 : 2022. 09. 23.(금)
 - 경연 대회 : 2022. 10. 21.(금) 09:00 ~13:00
 - 시 상 식 : 2022. 10. 23.(일) 17:00 *폐막식
- 경연 장소 : 광주김치타운 다목적체육관
- 주최 / 주관 : 광주광역시 / 세계김치연구소
- 모집구분 (팀별 2인 1조) * 코로나 단계에 따라 참여인원 제한(팀별 1인) 또는 행사취소

일 시	참 가 자 격
2022. 10. 21.(금) 09:00~13:00	<ul style="list-style-type: none"> · 학생부 : 대한민국 중학생, 고등학생, 대학생 · 일반부 : 성인(대한민국 국민) · 외국인부 : 국내 거주 외국인

- 팀별 경연 참가 시 팀원이 중간에 나가면 팀 탈락으로 간주
- 경연종목 : 김치를 이용한 응용요리
- * 김치의 사용량은 전체 재료의 20% 이상 되어야 함

2 참가신청

- 공고 기간 : 2022. 08. 12.(금) ~ 09. 16.(금) 36일간
- 접수 기간 : 2022. 09. 01.(목) ~ 09. 16.(금) 16일간
- 제출서류 : 참가신청서, 개인정보 이용동의서, 레시피, 김치 사진, 신분증 사본, 통장 사본
- *참가신청서 다운로드 : 축제홈페이지(<http://kimchi.gwangju.go.kr>), 세계김치연구소 홈페이지(<http://www.wikim.re.kr>)
- 접수방법 : 이메일접수 및 우편접수 (팩스접수 : 불가)
 - 이메일 접수처 : gwangjukimchi@wikim.re.kr
 - 우편 접수처 : 광주광역시 남구 김치로 86, 세계김치연구소 실용화기술연구단 [우 61755]
 - 문의 전화 : 062-676-3601

신청서 제출 시 유의사항

- 통신장애 및 배송오류 등으로 서류가 누락 될 수 있으니 발송 후 도착 여부를 반드시 유선으로 확인하시기 바랍니다
- 이메일 제목은 반드시 "김치응용요리대회 ○○○(신청자명)"으로 작성
예) 김치응용요리대회(홍길동).hwp
- 참가신청서와 레시피는 한글파일(hwp)로 작성하여 파일로 제출하고, 요리 사진 및 기타 별첨 자료는 스캔하여 이미지 파일(칼라/1매당 1MB 이상)로 제출
- 우편접수 : 접수 마감일 17:00 도착 확인 분까지만 인정
- 접수 완료 후 레시피 변경하고자 하는 경우 접수 마감일까지 반드시 전화문의 바람

3 서류심사

- 심사일자 : 2022. 09. 20.(화)
- 심사방법 : 제출한 서류(참가신청서, 레시피)를 토대로 심사
- 선정인원 : 서류심사를 통과한 20팀 이내 선정
- 결과발표 : 2022. 09. 23.(금) * 축제홈페이지, 세계김치연구소 홈페이지 공고 예정

4 시상계획

- 시상일시 : 2022. 10. 23.(일) * 폐막식(최우수상, 우수상)
- 시상내용
 - 최우수상(1팀) : 광주광역시장상 상금 150만원
 - 우 수 상(3팀) : 광주교육감상(1), 세계김치연구소장상(1),
광주시의회의장상(1) 상금 각 100만원
 - 장 려 상(3팀) : 광주세계김치축제위원장상(3) 상금 각 50만원

5 기타 사항

- 제출한 서류 및 자료는 일절 반환하지 않음
- 제출서류 및 기타 자료의 내용이 허위로 판명되거나 기타 위법한 사항이 확인되는 경우 접수가 취소되며, 수상자일 경우 시상 무효 및 환수 조치함
- 참가비 지급 : 본선 경연 참가자에게 재료비 각 20만원을 지급함

6 경연진행

구 분	학생부, 일반부, 외국인부 통합
일 시	· 2022. 10. 21.(금) 09:00~13:00
장 소	· 김치타운 내 ‘다목적체험관’ (광주광역시 남구 김치로 86)
참 가 팀	· 서류심사 통과 20팀 이내
심사방법	· 심사위원 심사 : 경연규정 및 평가기준에 의거 채점
경연내용	· 김치응용요리 만들기, 실물전시 및 심사 등

7 진행순서

시 간		주 요 내 용	비 고
09:00~10:00	60'	참가자 등록 및 입장	사 회 자
10:00~10:10	10'	경연준비 및 유의사항 공지	
10:10~10:15	5'	심사위원 소개, 경연규정 및 평가기준 설명	
10:15~11:45	90'	경연대회진행(조리과정 심사, 완성품 제출)	
11:45~12:15	30'	완성품 심사 및 맛 심사	
12:15~13:00	45'	심사집계 및 상장 작성 심사결과발표, 전체 기념촬영(시상식)	

※ 경연장 행사 상황에 따라 시간은 단축 또는 지연될 수 있습니다.

8 경연 세부 규정

- 참가자는 경연 당일 08:30까지 반드시 본인임을 증명할 수 있는 신분증(주민등록증, 운전면허증 등)을 지참하고 참가등록을 완료해야 함. 시간 경과 시 입장 불가
- 경연에 필요한 모든 재료와 비품은 경연 당일 9:00까지 반입 가능하며, 주최 측에서 정한 입장 시간 등을 준수하여야 함
- 주최 측에서 공지하는 지원 비품과 재료를 제외하고 경연에 필요한 모든 재료와 도구 및 비품은 참가자가 준비해야 함

지원비품

싱크대 1조, 조리테이블(1.8×0.8m) 1조, 가스버너 1구, 부탄가스2EA, 앞치마·위생모(두건)각 1조, 맛 평가 시식용 접시 3조, 생수1.8L 2통, 키친타올, 쓰레기봉투, 음식물 쓰레기통 구비

- 완성된 요리는 전시 테이블(0.9×0.7m)에 전시해야 함
- 심사위원 시식요리는 참가자가 준비한 별도의 시식그릇에 담아 조리 테이블에 제출함
- 출품요리는 서로 다른 2종 이하로 제한하며, 별도의 사이드 메뉴는 출품할 수 없음(단 소스 등 요리에 필수적인 내용은 출품 가능)
- 출품 요리는 현장에서 조리하여 제한된 시간 내 전시 및 심사용 요리를 완성해야 하며, 지정된 시간 내에 완성품을 전시하지 못하면 심사에서 제외함
- 모든 출품작은 시식 가능한 재료를 사용해야 하며 시식을 할 수 없거나 심사기준에 미달된 작품은 심사에서 제외함
- 모든 소지 물품 및 요리 등에 참가자의 소속을 유추할 수 있는 어떠한 표시도 허용하지 않으며, 이를 어길 시 심사에서 제외함
- 타 요리대회 수상작 및 전시작품은 심사에서 제외함
(발견시 시상 철회 및 시상금 회수, 표절/모작 등으로 인한 민형사상책임은 참가자에게 있음)
- 모든 재료는 현장에서 직접 손질 및 조리한 것만 인정하며, 사전 조리된 재료를 사용할 경우에는 심사에서 제외함.
단, 부득이 다음의 경우에는 인정함
 - 날 채소 등 밀 손질(채썰기, 다지기, 저미기는 불가)
 - 육류, 생선, 해물 등의 밀 손질
 - 사전처리가 필요한 재료(주관기관과 사전 협의된 품목에 한함)
- **대회시간 90분 이내 준비할 수 없는 재료 <예: 육수류> 는 레시피에 정확히 기재
- **참가신청서에 기재된 레시피에 따라 조리해야 하며, 이를 어길 시 총점에서 10점 감점함**

** 레시피에 기재된 정확한 재료만 허용

예1) 고추 사용 시 레시피에 '청량고추', '짜리고추', '오이맛고추', '생 붉은고추', '건 붉은고추' 등으로 명확히 구분하여 작성

예2) 마늘 사용 시 레시피에 '통마늘', '깎마늘', '다진마늘' 등으로 구분하여 기재

- 완성된 요리를 제출할 경우에는 작품을 담은 그릇을 제외하고 주변에 별도의 디스플레이(조화, 인형, 소품, POP 등)를 하거나, 소품을 활용하여 높낮이를 조절할 수 없으며, 이를 어길시 총점에서 최대 10점까지 감점 처리함
- 참가자는 심사 결과에 승복하여야 하며 심사에 대한 어떠한 항의 또는 이의 신청도 허용되지 않음을 원칙으로 함
- 참가자 소지품 분실 및 파손에 대해서 주최 측은 책임지지 않음
- 본 규정을 위반하는 참가자는 실격 또는 감점 처리되며, 본 규정에 명기되지 않은 사항은 주최 측의 내부 규정 및 심사위원단의 협의 결과에 따름
- **'대한민국 김치경연대회'와 중복으로 참가할 수 없고, 중복 참여 시 모두 무효처리 됨**
- 본 대회 출품작에 대한 전시, 녹화, 요리책 제작 등에 관한 모든 소유권과 저작권은 주최 측과 참가자에 귀속됨
- 응모된 작품은 반환하지 않으며, 수상작에 대한 포괄적 저작권(레시피 포함)은 주최 측에 귀속됨

* 수상작은 축제기간동안 전시해야 함

특별 강조사항

● 감점사항

- 반드시 제출된 레시피에 따라 조리해야 하며, 이를 어길 시 **총점에서 10점** 감점한다.
- 완성된 요리를 제출할 경우에는 작품을 담은 그릇을 제외하고 주변에 별도의 디스플레이(조화, 인형, 소품, POP 등)를 하거나 소품을 활용하여 높낮이를 조절할 수 없으며, 이를 어길 시 총점에서 **최대 10점까지** 감점한다.

● 심사 제외사항

- 지정된 시간 내에 완성품을 전시하지 못하면 심사에서 제외한다.
- 모든 출품작은 시식 가능한 재료를 사용해야 하며 시식을 할 수 없거나 심사기준에 미달된 작품은 심사에서 제외한다.
- 참가자의 소속을 유추할 수 있는 어떠한 표시도 허용하지 않으며, 이를 어길 시 심사에서 제외한다.
- 타 요리대회 출품작 및 전시작품은 심사에서 제외한다.
- 모든 재료는 현장에서 직접 손질 및 조리한 것만 인정하며, 사전 손질된 재료를 사용할 경우에는 심사에서 제외한다. 단, 부득이 다음의 경우에는 인정한다.
 - 채소 등의 밀 손질(채썰기, 다지기, 저미기는 불가)
 - 육류, 생선, 해물 등의 밀 손질
 - 부득이 사전처리가 필요한 재료(주관기관과 사전 협의된 품목에 한함)

9 평가기준 및 항목별 배점

- 심사·평가는 아래 기준에 의하며, 총 100점 만점으로 심사위원이 심사하고 고득점자순으로 입상자를 선정함
- ※ 동점자 발생 시 심사위원단 토론 및 투표로 결정함

구분	평가기준	배점		비고
창의성 및 주제구성	레시피 독창성, 조리방법의 창의성, 김치활용도	20	30	
	주제(스토리텔링)의 구성	10		
조리 위생 안정성	개인 위생관리 및 안전성	10	20	
	조리방법의 편리성	10		
관능	요리의 어울림	20	50	
	전체적인 기호도, 완성도(외관, 맛, 향)	30		
총 점		100		

※ 감점사항

- 반드시 제출된 레시피에 따라 조리해야 하며, 이를 어길 시 총점에서 10점을 감점한다.
- 완성된 요리를 제출할 경우에는 작품을 담은 그릇을 제외하고 주변에 별도의 디스플레이(조화, 인형, 소품, POP 등)를 하거나 소품을 활용하여 높낮이를 조절할 수 없으며, 이를 어길 시 총점에서 최대 10점까지 감점한다.

접수번호	제29회 광주세계김치축제		
김치응용요리 경연대회 2022- 호	『김치응용요리 경연대회』 참가신청서		
요리명			
신청자 인적사항 (1)	성명		E-mail
	생년월일		휴대전화 (연락처)
	주소		소속
참가자 인적사항 (2)	성명		신청자와의 관계
	생년월일		휴대전화 (연락처)
	주소		소속
<p>위와 같이 제29회 광주세계김치축제 『김치응용요리 경연대회』에 소정의 서류를 갖추어 신청서를 제출합니다.</p> <p>2022. . . .</p> <p>세계김치연구소장 귀중</p>			
<p>※ 첨부서류 : 레시피 1부, 출품작 소개서, 요리완성사진 2매 이상(별첨), 개인정보 수집 및 이용에 관한 동의서</p>			

*코로나 상황에 따라 1인만 참석하게 될 경우, 대표자는 신청자(1)이 되며 시상금 및 재료비도 신청자(1) 계좌로 입금

출품작 소개서

<p>○ 작성요령</p> <ul style="list-style-type: none"> - 자유롭게 기술하되 다음 사항을 고려하여 작성 1) 출품작의 레시피가 만들어지게 된 이유, 배경 2) 출품작에 얽힌 추억이나 이야기 3) 왜 내 요리가 대회에서 우승해야 한다고 생각하는지(가치에 대하여) 등등 <p>- 분량은 A4용지 1매 이내로 하고, 아래한글로 작성</p>
<p>위에 기재한 사항은 사실과 틀림없음을 확인합니다.</p> <p>2022. . . . 작성자 : 신청인(1) (서명/인)</p> <p style="text-align: right;">참가자(2) (서명/인)</p>

제29회 광주세계김치 축제 『김치응용요리』 레시피

메뉴명	(완성 사진 삽입)							
주·부재료	용량	단위	양념류	용량	단위	양념류	용량	단위
무(예시)	260	g	소금(예시)	600	g		600	g
배(예시)	300	g	고춧가루(예시)	600	g		600	g
쪽파(예시)	100	g	새우젓(예시)	30	ml		30	ml
		g/ml			g/ml			g/ml
		g/ml			g/ml			g/ml
		g/ml			g/ml			g/ml
		g/ml			g/ml			g/ml
		g/ml			g/ml			g/ml
<input type="checkbox"/> 조리법 (1) (2) (3)								
※심사위원의 이해를 위해 최대한 상세하게 작성하여 주시기 바랍니다. (글자 맑은고딕 10Pt 준수) ※본 서식에 따라 컴퓨터로 작성해 주시기 바라며, 임의로 변경하거나 별도의 서식을 사용할 경우 신청서가 반려되거나 수정이 요구될 수 있으니 유의해 주시기 바랍니다. ※반드시 제출된 레시피에 따라 조리해야 하며, 이를 어길 시 감점되오니 유의하시기 바랍니다. 단위는 g(무게), ml(부피)만 사용하며, ea(개수)는 사용하지 않는다.								

개인정보 수집 및 이용에 대한 동의서

세계김치연구소는 2022년도 “김치응용요리 경연대회”를 위해 필요한 개인정보의 수집·이용을 위하여 「개인정보보호법」 제15조(개인정보의 수집·이용), 제22조(동의를 받는 방법)에 따라 귀하의 동의를 받고자 합니다.

1. 개인정보의 수집·이용 목적

- “김치응용요리 경연대회” 개최를 위한 참가자 정보 수집·이용

2. 수집하려는 개인정보의 항목

필수 - 성명, 생년월일, 주소, 전화번호, 이메일 주소

3. 개인정보의 보유 및 이용 기간

- 신청서 상에 작성하신 개인정보는 연구소의 공모 운영 관리 및 재료비 지급관련 근거로 5년간 보관됩니다.

4. 상기 개인정보 수집·이용에 대하여 동의를 거부할 수 있습니다.

- 수집·이용된 개인정보는 위의 목적 외 다른 목적으로 활용하지 않으며, 정보주체가 열람, 정정·삭제, 처리정지 하고자 할 때에는 개인정보보호책임자를 통해 요구할 수 있으며, 개인정보침해 시 개인정보처리방침을 통해 구제받을 수 있습니다.

5. 개인정보 수집·이용 동의 거부에 따른 불이익 안내

- 신청서를 통해 제공받는 정보는 공모 심사 전형에 필수적인 항목으로 해당 정보를 제공받지 못할 경우 공정한 심사전형의 진행에 어려움이 있어 심사전형이 제한될 수 있습니다.

동의합니다. 동의하지 않습니다.

6. 제3자 제공(개인정보보호법 제17조에 의거, 수집목적 내에서 제공할 수 있습니다)

- 제3자 제공기관(관할 세무서 - 회계 증빙 관련)

동의합니다. 동의하지 않습니다.

상기 본인은 위와 같이 개인정보 수집 및 이용에 동의합니다.

2022년 월 일 신청자 1 성명 : (서명/인)

참가자 2 성명 : (서명/인)

세계김치연구소장 귀하