천안시 미(米)라클 떡&쌀요리 경연대회 본선 참가자 안내

구분	시간	소요	내 용		장소(글로벌외식관)
공통	12:00~12:50	'50	중식 제공	○ 참가자 전원 중식 제공	1층 안골 식당
	12:00~12:50	'50	접수	○ 등록 및 팀별 사전 준비	1층 로비
	13:00~13:30	'30	개회식	○ 개회식(개회선언) ○ 심사위원, 내빈소개	513호
일반부 학생부	13:30~15:30	'120	라이브 경연대회 및 출품작 최종 세팅	○ 일반부(20개 팀)	경연대회장 - 101·102호 전시 - 1층 로비
				○ 학생부(20개 팀)	경연대회장 - 201·204호 전시 - 1층 로비
공통	15:30~16:00	'30	일반부·학생부 심사	○ 전문위원 심사	1층 로비
	16:00~17:00	'60	일반부·학생부 심사 통계	○ 최종 집계	심사 집계실
	17:00~18:00	'60	시상식 및 폐회식	○ 시상(일반부, 학생부) ○ 폐회 및 기념촬영	513호

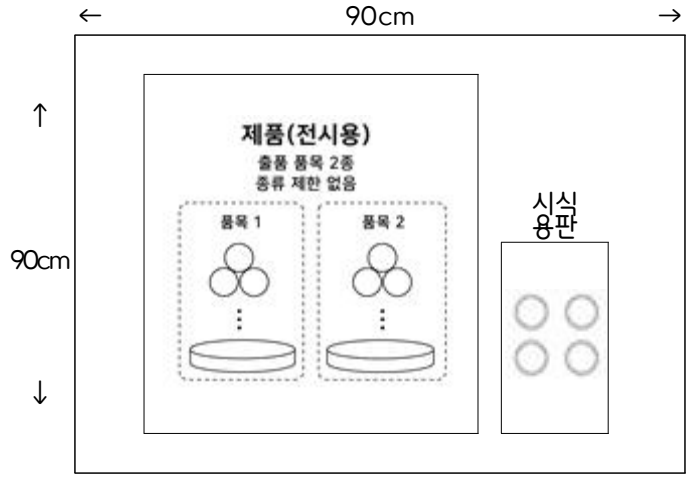
※ 참가자 중식 제공 (글로벌외식관 안골식당)

※ 12:00~12:50 내 중식 및 접수를 모두 완료해 주시기 바랍니다.

본선 천안시 미(米)라클 떡&쌀요리 경연대회 운영계획 참고사항

1. 참가자 - **12:50까지** 등록 및 대회장 사전 세팅완료한다.
   (조리재료 및 도구 준비 세팅 완료 후 513호 개회식장으로 이동) - **개회식 및 시상식 반드시 참석**
2. 대회에 필요한 조리재료 및 개인 조리도구는 참가자가 준비한다.
3. **앞치마는 제공**하며, 참가자는 조리사 유니폼 등 단정한 복장으로 경연에 참여하되 블라인드 심사를 위해 업체명·학교명·상호 등이 노출되지 않도록 한다.
4. 참가자는 신청 시 제출한 레시피를 기준으로 경연에 참여하여야 하며, **당일 임의로 출품 품목을 변경할 수 없다.**
5.. 본선 **사전 조리**는 **40% 이내(재료세척, 다듬기, 썰기 등)로 제한**하며, 최소 60% 이상은 현장에서 조리하여야 한다.
6. 현장(LIVE)요리경연은 13:30~15:30까지 진행하며, 참가자는 지정된 경연장과 전시장에서 경연 및 출품작 최종 세팅을 완료한다.
7.. 참가자는 **전시용 제품 및 시식용 제품(4인 심사용)을 준비**하여야 하며, 시식 제품은 심사위원이 맛 평가를 원활히 진행할 수 있도록 종류별로 적정 크기로 준비하여 제출한다.
8. 참가자는 팀별 2개 혹은 3개 품목을 출품하며, 출품작에는 천안 특산물을 필수로 사용하여야 한다.
9.. 전시테이블은 면적 가로 90cm X 세로 90cm의 정사각형 테이블로 제공되며, **기본 테이블보는 주최 측에서 제공**한다.
10. 참가자는 전시 종료시간까지 출품작을 지정된 장소에 유지한다.
11. **시상식 당일 최종 상장을 수여하여 전달한다.**
12. 출품작 및 관련 자료는 주최·주관 측의 사전 승인 없이 임의로 출판·복제·배포할 수 없다.

13. 전시 테이블 및 지원물품 (2개 품목 시 배치 예시)



※ 전시 테이블은 90cm x 90cm 정사각형 테이블로 제공된다.

※ 전시용 제품은 품목을 모두 전시하며, 수량의 제한은 없다.

※ 시식은 종류별로 평가할 수 있는 크기로 제출한다.

- 지원물품: 상판 검정색 천, 스포트라이트 조명, 레시피(A4 탁상용) 안내판, 팀명 이름표

14. 라이브 경연장 : 발효실, 테이블, 가스렌지, 냉장고, 냉동고, 소도구, 찜기 등 사용 ***모든 기물 사용 후 원상복구 해야 함.**
15. 안전상 불가피한 상황이 발생하거나 대회의 원만한 진행을 위하여 운영본부의 판단에 따라 본 대회규정 또는 운영계획이 변경될 수 있다.

▣ 운영지원 문의 : 041-550-2869