



SFH
FOOD & HOTEL
SEOUL



WORLD ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES

CULINARY CHALLENGE 2023

30 May - 2 June 2023 KINTEX, SEOUL



www.seoulfoodnhotel.com

ORGANISED BY



CONTACT

Informa Markets

👤 임태영 | Emma Im

☎ (+82) 02-6715-5400

✉ Emma.im@informa.com

대 회 사

친애하는 전세계 조리인 여러분! Worldchefs 관계자 여러분!

사단법인 한국조리사협회중앙회 회장 김정학입니다.

Dear chefs around the world and Worldchefs officials!

I am Jeong-hak Kim, chairman of the Korea Chefs Association.

먼저, 지난 2019년말부터 시작되었던 코로나19 팬데믹이라는 초유의 상황속에서도 조리 현장에서 묵묵히 소임을 다해 온 전세계 조리사 여러분의 희생과 노고에 깊은 경의를 표하며, 코로나19로 인해 고통받고 아파했던 전세계 조리사분들 에게도 심심한 위로와 격려의 말씀을 드립니다.



First of all, I would like to express my deepest respect for the sacrifices and hard work of chefs around the world who have been working onsite despite the unprecedented situation of the COVID-19 pandemic that began at the end of 2019. I would also like to express my consolation and encouragement to chefs around the world who have suffered from COVID-19.

한국조리사협회중앙회(Korea Chefs Association)는 코로나19 엔데믹을 맞이하여 대한민국 식문화의 우수성을 널리 알리고, 전세계 조리사들의 소통·화합의 장을 마련하고자 Worldchef 인준대회인 "Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2023 대회"를 2023년 5월 30일부터 6월 2일까지 Kintex에서 개최합니다.

The Korea Chefs Association will hold the 'Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2023', a Worldchefs endorsed competition to promote the excellence of Korean food culture as well as to provide a place for communication and unity among chefs from around the world from May 30 to June 2, 2023 at Kintex.

지금 전세계는 대한민국의 K-Culture에 흠뻑 빠져 있습니다. 특히, K-Culture 중에서 K-Food를 빼놓고 이야기할 수는 없습니다. 김치, 비빔밥, 불고기, 갈비찜, 삼겹살, 치킨, 떡볶이 등의 종주국이 바로 대한민국이며, 이 곳 대한민국의 다양한 식재료를 이용해 전세계인들이 부담 없이 즐기고 맛볼 수 있는 음식을 만들어낼 수 있다고 말씀드릴 수 있습니다.

Now the whole world is immersed in Korea's K-Culture. It is impossible not to mention K-Food in particular when talking about K-Culture. Korea is the birthplace of Kimchi, Bibimbap, Bulgogi, Galbijjim, Samgyeopsal, Chicken, Tteokbokki, etc and people can cook, taste and enjoy using various

Korean ingredients.

존경하는 전세계 조리인 여러분!

대한민국은 몇마디 말이나 글로 표현될 수 있는 그런 나라가 아닙니다. 직접 보고, 듣고, 느끼면서 체험을 하는 과정에서 왜 대한민국인가에 대한 궁금증이 해소될 수 있는 그런 나라인 것입니다.

Dear chefs from all over the world! Korea is not a country that can be expressed with a few words. It is such a country where the curiosity about why it is Korea can be resolved in the process of directly seeing, listening, feeling, and experiencing it in person.

2023년 5월 30일 개최되는 Worldchef 인준 "Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2023"에 참가하여 그동안 갈고 닦은 요리 실력을 마음껏 발휘하여 소기의 성과를 이루어내시기 바라며, 대한민국의 멋진 자연환경과 수많은 먹거리에 흠뻑 취해 보시기를 권해드립니다.

I hope you will show your culinary skills to the fullest and achieve the desired results by participating in 'Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2023' endorsed by Worldchefs to be held on May 30, 2023. I recommend you to fully enjoy Korea's wonderful natural environment and numerous foods.

감사합니다.

Thank you

2023년 1월 18일

사단법인 한국조리사협회중앙회 회장 김정학

Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2023

Date: 30 May – 2 June 2023 (4 days)

날짜: 2023년 5월 30일 ~ 2023년 6월 2일

Venue: Hall 5 at KINTEX 1

장소: 킨텍스 국제관 5홀

Opening Hours and Admission | 경연 시간 및 입장 안내

- Seoul Food & Hotel is strictly open to trade professional and business visitors only. The halls will be open to Culinary Challenge competitors from 8:00am. Non-transferable entry badges will be distributed to competitors and judges before the event begins.
- 본 대회가 열리는 Seoul Food & Hotel 전시회는 식품업계 관계자 및 종사자만 입장이 가능한 무역 전시회입니다. 일반인의 입장이 엄격히 제한됨에 따라 선수 가족, 지인의 입장이 제한될 수 있는 점 양해바랍니다. 요리경연대회 참가자는 5월 30일 – 6월 2일 오전 8시부터 전시장에 입장 가능합니다. 참가자는 반드시 전시장 입구에서 출입증을 수령 후 입장해야 하며 타인에게 양도할 수 없습니다.

Registration Details | 참가안내

- After the organizer has checked the entry forms, the competitor must send registration fee. Application will not be confirmed till payment is received. Submission of entry forms indicates acceptance of the Rules & Regulations in the SFH2023 Culinary challenge (Refer to page 5 for details). Payment should be in Korean Won or US Dollar.
- 참가신청서를 제출한 후 주최측으로부터 참가비 입금 확인되면 최종 참가신청이 완료됩니다. 참가 신청서 제출은 모든 경연 규칙과 규정에 동의함을 의미합니다 (참가규정은 본 규정집 6쪽을 참고). 참가비는 원화 또는 미국달러로 납부해야 합니다.

How to apply | 신청 방법

- Submit registration form on the official website | 아래 웹사이트 링크를 통해 신청서 제출 (<https://www.seoulfoodnhotel.com/event/03.php>)
- Fill out and submit the application form on the last page of rulebook | 규정집 마지막 페이지의 신청서 작성하여 제출

Registration Period | 등록 기간

| | Early Bird 조기신청 할인 | Standard 일반 신청 |
|---------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|
| Form Submission 신청서 작성 | By 31 March 2023 2023년 3월 31일(금)까지 | By 1 May 2023 2023년 5월 1일(월)까지 |
| Payment 참가비 납부 | By 14 April 2023 2023년 4월 14일(금)까지 | By 8 May 2023 2023년 5월 8일(월)까지 |

Participation Fee | 참가비

| | | |
|----------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| | Early Bird 조기신청 할인 | Standard 일반 신청 |
| Individual 개인전 | KRW 60,000 or USD 60 / Class | KRW 70,000 or USD70 / Class |
| Team 단체전 | KRW 100,000 or USD100 / Team | KRW 120,000 or USD 120 / Team |

Payment Information | 입금 정보

| | |
|--|----------------------------------|
| International | 국내 |
| Beneficiary : Informa Markets Korea Corporation Bank Name : Hana Bank (Mangu-dong Branch) Bank Address : 430, Mangu-ro, Jungnang-gu, Seoul, Korea Account No. : 320-890013-85304 Swift Code : KOEXKRSE | 하나은행 320-890013-85304 인포마마켓한국(주) |

* All bank charge is to be borne by participant.

Refund Term | 환불 규정

| | |
|--|-----------------------------|
| Any changes are acceptable by 4 May 2023. | 클래스 변경은 2023년 5월 4일까지 가능. |
| Cancellation before 24 April 2023: 100% refund | 2023년 4월 24일까지 취소 시 100% 환불 |
| Cancellation before 7 May 2023: 50% refund | 2023년 5월 7일까지 취소 시 50% 환불 |
| Cancellation after 8 May 2023: No refund | 2023년 5월 8일 이후 취소 시 환불 불가 |

* All bank charge is to be borne by participant.

Secretariat | 문의

▪ Informa Markets Korea (인포마마켓한국)

담당자: 임태영 대리 Tel: + 82 (0)2-6715-5425 Email: Emma.im@informa.com

RULES & REGULATIONS

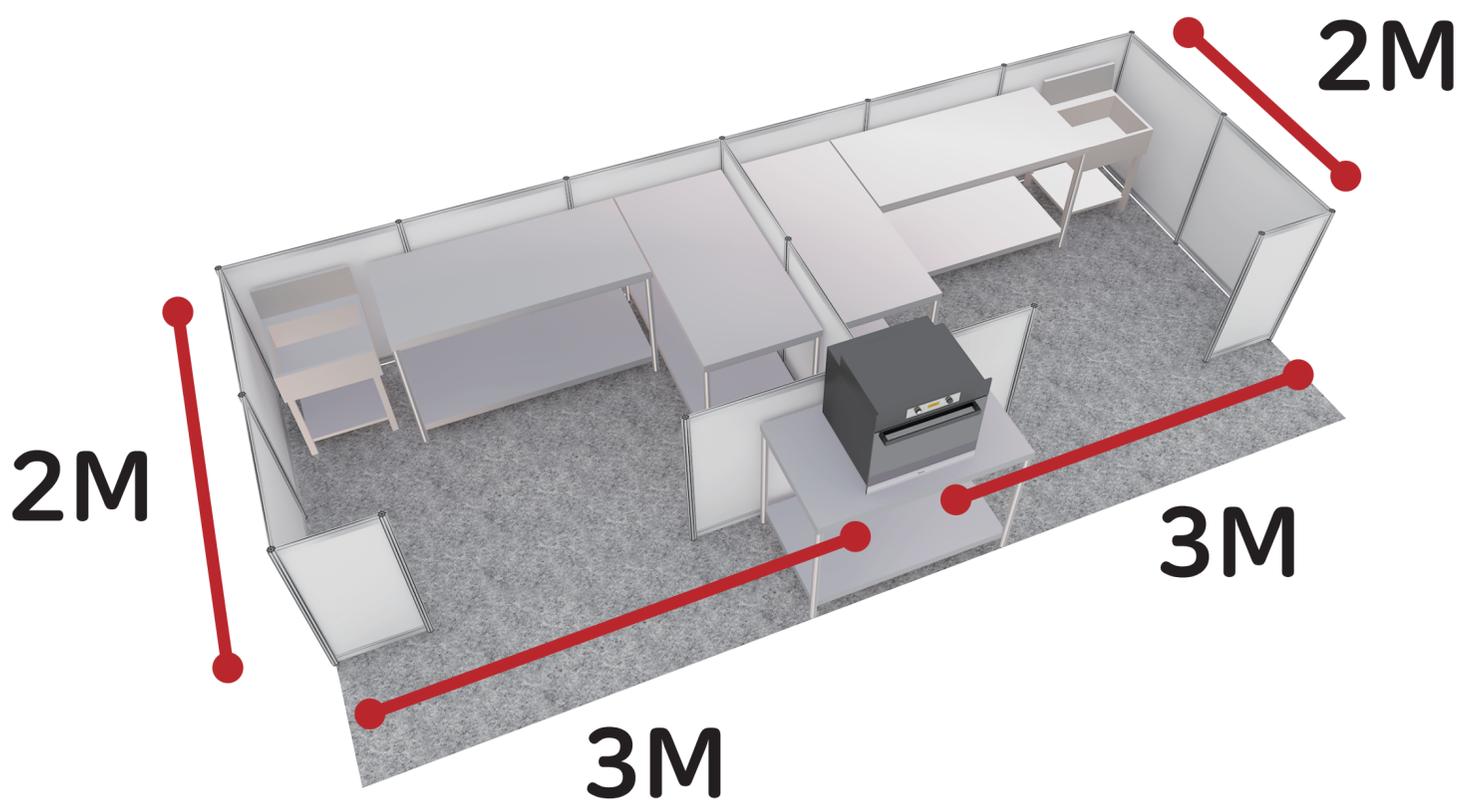
1. Submission of the application form shall mean that the competitor agrees to abide by the Rules & Regulations of Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2023.
2. Entries for all classes are accepted on a first come-first served basis. Please note that with limited Work/Kitchen stations, all Classes are usually filled before the stipulated entry deadline.
3. Any changes are acceptable by 4 May 2023. Please notify the organizer in case you wish to cancel.
4. Refund term is as follows; Cancellation before 24 April 2023 100% refund. Cancellation before 7 May 2023 50% refund. Cancellation on and after 8 May 2023 No refund.
5. Competitors must submit the contact detail and email address accurately. Otherwise, his/her participation may be canceled. The organizer is not responsible for any disadvantages caused by incorrect information
6. Competitors must be present at least 30 minutes before the appointed time.
7. A recipe form is attached on the last page of this rulebook. Competitors can use free-from. 3 copies of the recipe are required in the kitchen.
8. Chefs must wear appropriate uniforms.
9. The organizer reserves all rights to the recipes used, and photographs taken at the event. Any publication, reproduce or copy of the recipes can only be made with the organizer's approval.
10. If an award is won, the competitor must ensure his/her presence (or that of a representative) to collect it. All winners must wear chefs' uniforms and attend the ceremony. Any trophy, medal, and certificate which is not accepted at the ceremony will be forfeited two weeks after the event.
11. The entry fee will not be refunded should the Competition be canceled for reasons beyond the organizer control.
12. The organizer will not be held responsible for any damage, equipment, utensils, or personal effects of competitors.
13. Competitors who contravene any of the Rules and Regulations of the event may be disqualified.
14. The Organizer reserves the right to rescind, modify or add on any of the above rules and regulations. They also reserve the right to limit the number of entries per class or amend a competition section, modify any rules, cancel any class or competition, or cancel/postpone the whole competition event should it be deemed necessary.

대회참가규정

1. 동 대회 참가 신청은 Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2023 참가규정에 동의하는 것을 의미합니다.
2. 모든 클래스의 참가 접수는 선착순입니다. 제한된 작업대 및 주방시설에 의해 조기 마감될 수 있습니다.
3. 신청서 제출 후 클래스 변경은 2023년 5월 4일까지 가능합니다. 취소를 원하실 경우 주최측에 문의 해주시기 바랍니다.
4. 국내 참가자의 경우 2023년 4월 24일까지 취소 시 100% 환불, 2023년 5월 7일까지 취소 시 50% 환불, 2023년 5월 8일부터는 취소 시 환불이 불가합니다. 아무 공지 없이 대회에 불참하는 경우 다음 참가에 불이익을 받을 수 있습니다.
5. 대회 참가자는 연락처와 이메일 주소를 정확히 기재하여 제출해야 합니다. 그렇지 않을 시 참가가 취소될 수 있으며 주최자는 잘못된 연락처 기재로 인한 불이익을 책임지지 않습니다.
6. 모든 참가자는 경연 시작시간 30분 전에는 대회장에 도착해야 합니다.
7. 레시피 양식은 본 규정집 마지막 페이지에 첨부되어 있으며 개별 자유 양식을 사용할 수 있습니다. 라이브 경연 시 대회장에서 레시피 3부를 필수 제출해야 합니다.
8. 참가자는 반드시 경연에 적합한 유니폼을 착용해야 합니다.
9. 대회장 내에서 사용한 레시피와 현장 사진의 권한은 주최측에 있습니다. 사진과 레시피를 출판, 복사 또는 재가공 할 시에는 주최측의 허가가 있어야 합니다.
10. 상을 수여할 경우, 해당 수상자 또는 대리인이 반드시 참석하여 수령해야 합니다. 모든 수상자는 유니폼을 반드시 착용하고 시상식에 참석해야 합니다. 시상식에서 수령하지 않은 모든 트로피, 메달, 증명서는 경연 마지막 날로부터 2주 후에 모든 효력을 상실하게 됩니다.
11. 불가항력 및 기타 주최자의 귀책사유가 아닌 특별한 사정으로 경연이 취소될 경우 참가비 환불이 불가합니다.
12. 참가자의 식 기구 및 장비의 손상에 대한 책임은 참가자 본인에게 있으며 주최자는 어떠한 책임도 지지 않습니다.
13. 참가자의 규정 위반은 실격 사유가 됩니다.
14. 주최자는 상기의 규칙 및 규정에 대해 철회 및 수정할 수 있는 권한을 가지고 있으며 본 경연과 관련 변동 사항이 불가피하다고 판단될 경우 필요에 따라 클래스 별 참가인원 수, 경연의 취소 및 연기 등을 결정할 수 있습니다.

CULINARY CHALLENGE 2023

조리대 시설 안내 Kitchen Equipment



개인 키친 One Kitchen Equipment with

- 🍏 1구 인덕션 2개 • 2 Induction cooktops with single stove (220V / 2kw each)
- 🍏 콘센트 3구 • 3 Outlets
- 🍏 조리대 2개 • 2 Steel Tables (1500W x 700L x 850H)
- 🍏 싱크대 1개 • 1 Sink (750W x 700L x 850H)

공용 시설 Shared Equipment

- 🍏 2 키친 당 오븐 1개 • 1 Oven Shared by 2 Kitchens
- 🍏 냉장고 4대 • 4 Refrigerators with 25 boxes

공지사항 | NOTICE

📢 토치, 버너, 멀티탭은 사용이 불가합니다. Torch & Gas Stove and Power Strip are prohibited.

📢 인덕션 전용 요리도구만 사용이 가능합니다. Only induction cooking utensils can be used.

📢 추가 인덕션, 수비드 기계, 믹서기 등 이용 시 전기 추가 공급을 위해 반드시 사전에 사무국에 알려주셔야 합니다. 추가 인덕션은 1개만 반입 가능합니다.

If you want to use your own induction, Sous-vide machine, mixer, or extra cooking tool, you must inform us in advance. Please email us the amount of electricity of the cooking tool to be used (the electricity used sticker on the cooking device).

HOT COOKING GUIDELINES

- Salad can be washed and cleaned, but not mixed or cut
- Vegetable can be cleaned, peeled, washed, cut and must be raw (tomatoes may be blanched and peeled, and broad beans may be shelled), no vegetable purées
- Pasta or dough can be prepared but not cooked
- Fish can be gutted, gilled, scaled, and filleted but not cooked
- Seafood/shellfish can be cleaned, filleted but not portioned or cooked
- Meats or Poultry can be deboned, trimmed, portioned but not cooked
- Ground/minced meat can be brought in, but must be made finish and seasoned during the competition
- Sauces can be reduced but not finished or seasoned
- Stocks are permitted
- Any dressings must be made during the competition
- Fruit Coulis or Puree are allowed and finished during the competition
- Pastry sponges can be pre-made but not cut or shaped
- Decoration to be done onsite
- All competitors have to prepare their own induction cooking utensils and ingredients for the competition
- Competitors must leave the work station in a neat and tidy condition; this is part of the judging criteria
- The organiser will not be responsible for any loss or breakage of utensils

라이브경연 재료준비 가이드

- 샐러드 야채는 씻어올 수 있으나 자르거나 찢거나 포션한 상태로 가져오면 안됩니다.
- 모든 야채와 과일류는 껍질을 벗기거나 잘라올 수 있으나 익혀 와선 안됩니다. (채소를 이용한 퓨레는 사전준비가 허용되지 않습니다.)
- 파스타 혹은 밀가루 반죽은 준비해 올 수 있으나 모양내어 준비하거나 익혀 와선 안됩니다. 조리는 현장에서 해야 합니다.
- 생선은 내장, 아가미, 비늘을 제거하고 필렛을 할 수 있으나 익혀 와선 안됩니다.
- 해산물/ 조개류는 세척하고 필렛을 할 수 있으나 포션하거나 익혀 와선 안됩니다.
- 육류 및 가금류의 뼈 제거, 트리밍, 포션이 가능하지만 익혀 와선 안됩니다.
- 갈거나 다진 재료를 미리 준비할 수 있으나 모든 양념과 완성은 현장에서 해야 합니다.
- 베이직 소스는 원하는 농도까지 줄여올 수 있으나 간이 되어있거나 완성되어 있으면 안됩니다.
- 기본육수는 준비해올 수 있으나 간이 되어있으면 안됩니다.
- 드레싱은 현장에서 만들어야 합니다.
- 과일 풀리와 과일 퓨레를 가져올 수 있으나 맛의 마무리는 현장에서 해야 합니다. (채소 퓨레는 현장에서 준비)
- 스펀지(제과, 케익)는 만들어올 수 있으나 모양을 잘라올 수 없으며 현장에서 커팅해야 합니다.
- 참가자는 지급되는 재료(후원재료가 있을 경우) 외 경연에 필요한 식재료와 인덕션용 식기구를 직접 가져와야 합니다.
- 참가자는 사용한 키친 및 주변 기구를 깔끔하게 정돈해야 합니다. 이 부분은 심사기준에 포함됩니다.
- 주최측은 참가자의 조리도구, 소지품 분실 및 파손에 대해 책임지지 않습니다.

JUDGING CRITERIA

Practical Hot Cooking (Class 1 to 7)

Pastry Practical Live cooking (Class 8 to 9)

Sushi Championship (Class 10 to 11)

Mise En Place (0 – 5 points)

Planned arrangement of materials for trouble-free working and service. Correct utilization of working time to ensure punctual completion. Clean, proper working methods during will also be judged as well as conditions after leaving the kitchen.

Correct Professional Preparation (0 – 20 points)

Correct basic preparation of food, corresponding to today's modern culinary art. Preparation should be practical, acceptable methods that exclude unnecessary ingredients. Appropriate cooking techniques must be applied for all ingredients, including starches and vegetables. Working skill and kitchen organization.

Hygiene and Food Waste (0 - 10 points)

Please review the guidelines on Food Hygiene and Food Waste under WORLDCHEFS FOOD SAFETY REGULATIONS.

https://worldchefs.org/wp-content/uploads/Hygiene_Rules-1.pdf

Service (0 – 5 points)

The punctual delivery of each entry at the appointed time is a matter of urgent necessity. The kitchen jury will determine if the fault of the service if any is the kitchen or service team and recommend any point reductions. The full points will be awarded if service flow smoothly and dishes come out on time from the kitchen.

Presentation (0 – 10 points)

Clean arrangement, with no artificial garnish and no time-consuming arrangements. Exemplary plating to ensure an appetizing appearance, there should be no repetition of ingredient, shapes and colour as well as cooking techniques between the different dishes.

Taste & Texture (0 – 50 points)

The typical taste of the food should be preserved. The dish must have appropriate taste, seasoning, quality, and flavour, the dish should conform to today's standard of nutritional values

심사기준

요리 & 제과 & 스시 라이브 경연 종목 (Class 1 ~ 11)

미장 플라스(0 - 5 점)

문제없는 작업 및 서비스를 위해 계획적으로 재료를 배치할 것. 작업 시간을 정확하게 활용하여 정시에 완료할 것. 청결하고 올바른 작업 방식 및 경연 종료 후 주방상태도 심사 대상.

올바른 전문적 준비(0 - 20 점)

오늘날의 현대 요리 예술에 해당하는 음식의 올바른 기본 준비. 불필요한 성분을 배제한 실용적이고 허용 가능한 방법으로 준비할 것. 전분, 채소 등 모든 재료에 적절한 조리법을 적용할 것. 작업 기술 및 부엌 관리도 심사 대상.

위생 및 음식물 쓰레기(0 - 10 점)

WORLDCHefs의 식품 안전 규정에 따른 위생 및 음식물 쓰레기에 대한 지침을 검토할 것.

(아래의 링크 참고)

https://worldchefs.org/wp-content/uploads/Hygiene_Rules-1.pdf

서비스(0 - 5 점)

지정된 시간에 출품작을 제출할 것.

서비스 흐름이 원활하고 요리가 제시간에 제출되면 만점 부여.

프레젠테이션(0 - 10 점)

인위적인 가니쉬를 사용하지 않으며 많은 시간이 소모되지 않고 깔끔하게 정리할 것. 식욕을 돋우는 모범적인 플레이팅을 위해 각 요리들 사이에 조리기술 및 재료, 모양, 색상이 반복되지 않을 것.

맛과 질감(0 - 50 점)

음식의 고유한 맛이 보존될 것. 적절한 맛, 양념, 품질과 풍미가 있을 것. 현대적인 영양가 기준에 부합할 것.

COMPETITION CATEGORIES | 경연 프로그램

Class 1-1 - Main Course Meat / Poultry / Game

To prepare and present within 45mins, 2 portions of a hot main course using any Meat (except Pork), Poultry or Game. Dish must be presented on 2 individual plates with appropriate garnish in western style. All ingredients and plates to be supplied by the competitor.

* 3 copies of recipe required in kitchen

요리 완성시간 45 분, 웨스턴 스타일의 육류 (돼지고기 제외) 혹은 가금류를 사용한 Hot 메인요리 2 인분. 두 접시에 같은 메뉴를 적절한 가니쉬와 함께 담아야 합니다. 경연에 필요한 모든 식 재료와 식 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다. (인덕션용 기물만 사용가능)

* 레시피는 경기 당일 3 부 필수 지참

Class 1-P – Spanish Pork Main Course

To prepare and present within 45mins, 2 portions of a hot main course using Spanish Pork. Each competitor will receive and must incorporate <300g Spanish Pork single ribbed belly & 500g Spanish Pork jowl> on the day of the competition. Dish must be presented on 2 individual plates with appropriate garnish in western style. All ingredients and plates to be supplied by the competitor.

* 3 copies of recipe required in kitchen

요리 완성시간 45 분, 웨스턴 스타일의 스페인 돼지고기를 사용한 Hot 메인요리 2 인분. 참가자에게는 경기 당일 <스페인 돼지고기 삼겹살 300g & 스페인 돼지고기 향정살 500g>이 제공되며, 필수로 포함하여 사용해야 합니다. 참가자는 반드시 두 접시에 같은 메뉴를 적절한 가니쉬와 함께 담아야 합니다. 경연에 필요한 모든 식 재료와 식 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다. (인덕션용 기물만 사용가능)

* 레시피는 경기 당일 3 부 필수 지참

SPONSOR 후원사



PRIZE 우승상품

Spanish Pork Belly & Jowl

PRODUCT 후원제품

Single ribbed belly medium / Olive Duroc Pork /El Pozo



WHITE PORK/JOWL/ FRISELVA



Class 2 - Main Course Fish / Seafood

To prepare and present within 45 mins, 2 portions of a hot main course using fish or seafood. Dish must be presented on 2 individual plates with appropriate garnish in western style. All ingredients and plates to be supplied by the competitor.

* 3 copies of recipe required in kitchen

요리 완성시간 45 분, 웨스턴 스타일의 생선 혹은 해산물을 사용한 Hot 메인요리 2 인분. 두 접시에 같은 메뉴를 적절한 가니쉬와 함께 담아야 합니다. 경연에 필요한 모든 식 재료와 식 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다. (인덕션용 기물만 사용가능)
* 레시피는 경기 당일 3 부 필수 지참

Class 3 – East & West Fusion Main Course

To prepare and present within 45mins, 2 portions of a main course dish using Asian ingredients with Western preparation and presentation techniques. The dish must contain a starch and vegetables to showcase a balance meal with Asian flavours presented in Western style. The dish must be presented on 2 individual plates with appropriate garnish. All ingredients and plates to be supplied by the competitor.

* 3 copies of recipe required in kitchen

요리 완성시간 45 분, 자유형식의 메인요리 2 인분. 두 접시에 같은 메뉴를 아시안 식재료를 사용하여 웨스턴 테크닉과 프레젠테이션을 활용, 적절한 채소, 탄수화물과 함께 담아야 합니다. 경연에 필요한 모든 식 재료와 식 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다. (인덕션용 기물만 사용가능)
* 레시피는 경기 당일 3 부 필수 지참

Class 4 – Asian Noodles

To prepare and present within 30 mins, 2 portions of a Main course of FREE style (Noodle with soup, Stir-fried noodle etc.) using Asian noodles. (Ramen, egg noodle, rice noodle etc.) Dish must be presented on 2 individual plates with appropriate garnish. All ingredients and plates to be supplied by the competitor.

* 3 copies of recipe required in kitchen

요리 완성시간 30 분, 자유형식의 아시안스타일의 면요리 (메인포션) 2 인분. 두 접시에 같은 메뉴를 적절한 가니쉬와 함께 담아야 합니다. 쌀국수, 라면 등 어느 타입의 아시아 면을 사용할 수 있고 국물이 있거나, 볶음국수 등 어떤 스타일의 메뉴도 선택 가능합니다. 경연에 필요한 모든 식 재료와 식 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다. (인덕션용 기물만 사용가능)
* 레시피는 경기 당일 3 부 필수 지참

Class 5 – Pasta Duo

Two competitors from same establishment to prepare within 30minute, 1 short or stuffed pasta and 1 long pasta menu (for 2 dishes each - Total 4 plates). Dishes must be presented individually, Should be classic or modern pasta menu with appropriate garnish in western style.

Dry pasta or fresh dough pasta all allowed. (Not allow to use other type of noodle, only Pasta)

All ingredients and plates to be supplied by the competitor.

* 3 copies of recipe required in kitchen

같은 소속(레스토랑, 호텔, 학교, 학원 등) 두 명의 셰프가 한 팀이 되어 참가. 요리 완성시간 30 분, 전통적 혹은 현대적인 파스타 메인디쉬 2 인분. 슛 파스타 혹은 스테르프드 파스타 종류 중 1 종, 롱파스타 1 종을 두 접시에 같은 메뉴를 적절한 가니쉬와 함께 담아야 합니다. (총 4 접시) 드라이 파스타를 포함해 파스타 종류는 무방하나 파스타가 아닌 다른 종류의 면을 사용하는 것은 허용되지 않습니다. 경연에 필요한 모든 식 재료와 식 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다. (인덕션용 기물만 사용가능)

* 레시피는 경기 당일 3 부 필수 지참

Class 6 – Chinese WOK Fried

To prepare and present within 30mins a Chinese dish(stir fried, deep fried etc.), 2 dishes of a la carte Chinese hot menu with Chinese style presentation. Dish must be presented on 2 individual plates, portion size is for 2~3 guest with appropriate garnish.(not necessarily have carbohydrate) Competitors must incorporate **<MAGGI chicken flavoured stock(powder) / MAGGI beef flavoured stock(powder) / MAGGI shangtang / MAGGI vegetarian stock / MAGGI mushroom bouillon / MAGGI Liquid Seasoning, Minimum 2 product>**. Each competitor will receive the above products on the day of the competition. All ingredients and plates to be supplied by the competitor.

* 3 copies of recipe required in kitchen
 요리 완성시간 30 분, 자유형식의 중식 요리
 2~3 인분 (단품) 사이즈 2 접시. 두 접시에 같은 메뉴를 적절한 가니쉬와 함께 중식 스타일의 플레이팅으로 담아야 합니다. (탄수화물 구성은 필수가 아닙니다.) 참가자는 반드시 <매기 치킨스톡 파우더/ 매기 비프스톡 파우더 / 매기 상탕 / 베지테리안스톡 / 표고버섯 부용 / 매기 씨즈닝 (미극장) > 중 2 개 이상의 제품을 필수 사용해야 합니다. 참가자에게 경연 당일 상기 후원 제품이 제공됩니다. 경연에 필요한 모든 식 재료와 식 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다. (인덕션용 기물만 사용가능)
 * 레시피는 경기 당일 3 부 필수 지참

SPONSOR 후원사



PRIZE 우승상품

- TOP 1: 고급 호텔 숙박권 & 식사권
 Hotel Accommodation & Buffet Voucher
- TOP 2: 고급 호텔 식사권
 Hotel Buffet Voucher
- TOP 3: 고급 조리복 세트
 Professional chef uniform set

PRODUCT 후원제품



Class 7 - Nestlé Professional Chef Challenge

To prepare and present within 45mins, 2 portions of a hot main course using any protein (meat, poultry, game, fish, seafood, plant based). Hot Main Course Dishes must be presented individually on 2 plates in freestyle, with appropriate starches and garnish in western presentation. Competitors must incorporate **<MAGGI Demi-glace sauce Mix / BUITONI Tomato Coulis Can / MAGGI Bechamel Sauce Mix / MAGGI Vegetarian Stock / MAGGI Jus Lié Beef Flavoured Sauce Mix, Minimum 1 products>**. Meat and seafood can be marinated before competition. Each competitor will receive the above products on the day of the competition. All other ingredients and plates to be supplied by competitor.

* 3 copies of recipe required in kitchen

요리 완성시간 45 분, Hot 메인요리 2 인분이며 육류, 가금류, 업조류, 생선, 해산물, 식물성 단백질 등 어떤 종류든 메인 아이템으로 사용할 수 있습니다. 두 접시에 같은 메뉴를 적절한 가니쉬와 함께 담아 준비해야 하며 참가자는 반드시 <매기 데미글라스 소스믹스 / 부이토니 토마토 쿨리 / 매기 베샤멜 소스 / 매기 베지테리언 스톡 / 매기 쥐리에 비프 소스> 중 1 개 제품을 필수 사용해야 합니다. 참가자에게 경연 당일 상기 후원 제품이 제공됩니다. 요리는 자유형식이나 프레젠테이션은 웨스턴 스타일로 담아야 하고, 그 외 경연에 필요한 모든 식 재료와 도구는 참가자가 직접 가져와야 합니다. 육류나 해산물은 미리 마리네이드 해올 수 있습니다.

(인덕션용 기물만 사용가능)

* 레시피는 경기 당일 3 부 필수 지참

SPONSOR 후원사



PRIZE 우승상품

- TOP 1: 고급 호텔 숙박권 & 식사권
Hotel Accommodation & Buffet Voucher
- TOP 2: 고급 호텔 식사권
Hotel Buffet Voucher
- TOP 3: 고급 조리복 세트
Professional chef uniform set

PRODUCT 후원제품



Class 8 – Creative Macaron

Each participant is required to 3 kinds of sweet or savory macaron 5 pieces for each menu, presentation on 2 plates (total 30 pieces) in 45 minutes. The macaron can be any shape.

참가자 1 인당 3 종류의 Sweet or Savory 마카롱을 메뉴당 5 개씩, 45 분 동안 2 접시(각 접시당 3 종 *5 조각 = 15ea * 2 접시 제출 = 총 30 개)에 제시해야 합니다. 마카롱은 어떤 모양이든 가능합니다.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Any type of macaron is permitted. ● Macaron shell premade and brought in is allowed ● Fruit Coulis or Puree are allowed but finished during the competition ● Food wastage will result in point deduction ● All decorating ingredients used must edible and be made on-the-spot. ● Sugar can be cooked and coloured but not stretched / pulled. ● Chocolate may be brought in melted and tempered. Coloured cocoa butter may be brought in melted. Almond paste, Coloured fondant, ● Chocolate modelling paste can be brought in but cannot be shaped or sheeted prior. ● Each participant is required to provide all ingredients, utensils and materials required, unless the organiser shares information about any available sponsored products. | <ul style="list-style-type: none"> ● 모든 종류와 모양의 마카롱이 허용됩니다. ● 마카롱 셸은 미리 만들어 반입할 수 있습니다. ● 과일 쿨리 또는 푸레를 가져올 수 있지만 맛을 내는 완성은 경연장에서 해야 합니다. ● 과한 음식물 쓰레기는 감점 처리됩니다. ● 사용되는 모든 장식물은 먹을 수 있어야 하며 즉석에서 만들어야 합니다. ● 설탕은 공예용 반죽으로 만들거나 색을 낼 수 있지만, 늘리는 작업 등을 사전에 할 수는 없습니다. ● 초콜릿은 녹여서 템퍼링한 상태로 반입 가능합니다. 유색 코코아 버터는 녹여서 반입할 수 있습니다. 아몬드 페이스트, 색을 낸 풍당도 허용됩니다. ● 초콜릿 모델링 페이스트는 반입할 수 있지만 사전에 모양을 만들거나 시트를 만들 수 없습니다. ● 주최자가 사용 가능한 후원 제품(필수사용제품)에 대한 정보를 공지하지 않는 한, 각 참가자는 필요한 모든 재료, 도구 및 재료를 직접 가져와야 합니다. |
|---|--|

Class 9 – Ultimate Taste of Choux

Each participant is required to 2 kinds of choux pastry dessert 6 for each menu, presentation on two plates (total 12 pieces) in 45 minutes. The choux pastry can be any shape.

참가자 1 인당 2 종류의 슈 패스트리를 사용한 디저트를 준비, 메뉴당 6 개씩, 45 분 동안 2 접시(각 접시당 2 종 *3 조각 = 6ea * 2 접시 제출 = 총 12 개)에 제시해야 합니다. 슈 디저트는 어떤 모양이든 가능합니다.

- Any type of choux is permitted
- The finished product must weigh at least 50g per piece
- Brought in pre-baked choux is allowed
- Fruit Coulis or Puree are allowed but finished during the competition
- Food wastage will result in point deduction
- All decorating ingredients used must be edible and be made on-the-spot
- Sugar can be cooked and coloured but not stretched / pulled
- Chocolate may be brought in melted and tempered. Coloured cocoa butter may be brought in melted. Almond paste and Coloured fondant is allowed.
- Chocolate modelling paste can be brought in but cannot be shaped or sheeted prior.
- Each participant is required to provide all ingredients, utensils and materials required, unless the organiser shares information about any available sponsored products.
- 모든 종류와 모양의 슈가 허용됩니다.
- 완성된 제품은 한조각당 최소 50g 이상의 중량이 되어야 합니다.
- 슈는 미리 구워 반입할 수 있습니다.
- 과일 쿨리 또는 푸레를 가져올 수 있지만 맛을 내는 완성은 경연장에서 해야 합니다.
- 과한 음식물 쓰레기는 감점 처리됩니다.
- 사용되는 모든 장식물은 먹을 수 있어야 하며 즉석에서 만들어야 합니다.
- 설탕은 공예용 반죽으로 만들거나 색을 낼 수 있지만, 늘리는 작업 등을 사전에 할 수는 없습니다.
- 초콜릿은 녹여서 템퍼링한 상태로 반입 가능합니다. 유색 코코아 버터는 녹여서 반입할 수 있습니다. 아몬드 페이스트, 색을 낸 풍당도 허용됩니다.
- 초콜릿 모델링 페이스트는 반입할 수 있지만 사전에 모양을 만들거나 시트를 만들 수 없습니다.
- 주최자가 사용 가능한 후원 제품(필수사용제품)에 대한 정보를 공지하지 않는 한, 각 참가자는 필요한 모든 재료, 도구 및 재료를 직접 가져와야 합니다.

Class 10 – Korea Sushi Champion (Individual)

To prepare and present within 45mins, 8 types (Type of sushi follows the rule below) of Sushi and 4 pcs of each type on 2 plates. (total 32 pieces)

- 5 kinds of Nigiri sushi
- 1 kind of Gunkan sushi
- 1 kind of Maki sushi
- 1 kind of Free style sushi

All preparation can be brought but need to slice cut sushi neta and make or roll all sushi during the competition. Sushi rice and Tamago can be cooked and brought.

The sushi itself contains fish or other seafood product, vegetable, egg, etc. and dishes must be presented in a free form manner with suitable decoration on the plate.

All ingredients and plates to be supplied by the competitor.

* 3 copies of recipe required in kitchen

Note: Please bring your fish or seafood in proper manner by using ice box or other food equipment to make sure all product is safe to be consumed

요리 완성시간 45 분, 8 가지 종류(종류는 아래의 규정을 따름)의 스시를 각 종류별로 4 피스씩, 총 32 개의 스시를 만들어 두 접시에 나누어 제출합니다. (두 접시에 똑같이 분배되어야 함)

- 니기리 스시 5 종
- 군함 스시 1 종
- 마끼 스시 1 종
- 자유 창작 스시 1 종

모든 재료는 준비해올 수 있으나 네타를 자르는 것과 스시를 만들거나 롤을 마는 것은 현장에서만 가능합니다. 스시용 밥이나 타마고(계란)은 미리 조리하여 가져올 수 있습니다.

스시는 생선 또는 기타 해산물 제품, 야채, 계란 등을 포함할 수 있으며, 적절한 접시 데코레이션과 함께 자유로운 형식으로 제출합니다.

경연에 필요한 모든 식 재료와 식 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다. (인덱션용 기물만 사용가능)

* 레시피는 경기 당일 3부 필수 지참

주의: 안전하게 섭취할 수 있도록 아이스박스 또는 기타 식품 장비를 사용하여 생선 또는 해산물을 적절한 방법으로 가져오시오

Class 11 – Korea Best Sushi Cup (Team Challenge)

Two competitors from same establishment to prepare and present within 45mins, 8 types (Type of sushi follows the rule below) of Sushi and 8 pcs of each type on 2 sushi platter. (total 64 pieces)

- 5 kinds of Nigiri sushi
- 1 kind of Genkan sushi
- 1 kind of Maki sushi
- 1 kind of Free style sushi

All preparation can be brought but need to slice cut sushi neta and make or roll all sushi during the competition. Sushi rice and Tamago can be cooked and brought.

The sushi itself contains fish or other seafood product, vegetable, egg, etc. and dishes must be presented in a free form manner with suitable decoration on the platter.

All ingredients and plates to be supplied by the competitor.

* 3 copies of recipe required in kitchen

Note: Please bring your fish or seafood in proper manner by using ice box or other food equipment to make sure all product is safe to be consumed

같은 소속(레스토랑, 호텔, 학교, 학원 등) 두 명의 셰프가 한 팀이 되어, 요리 완성시간 45 분간 8 가지 종류(종류는 아래의 규정을 따름)의 스시를 각 종류별로 8 피스씩 만들어 총 64 피스의 스시를 2 개의 스시 플래터에 담아 제출합니다.

- 니기리 스시 5 종
- 군함 스시 1 종
- 마끼 스시 1 종
- 자유 창작 스시 1 종

모든 재료는 준비해올 수 있으나 네타를 자르는 것과 스시를 만들거나 롤을 마는 것은 현장에서만 가능합니다. 스시용 밥이나 타마고(계란)은 미리 조리하여 가져올 수 있습니다.

스시는 생선 또는 기타 해산물 제품, 야채, 계란 등을 포함할 수 있으며, 적절한 플래터 데코레이션과 함께 자유로운 형식으로 제출합니다. 경연에 필요한 모든 식 재료와 식 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다. (인덕션용 기물만 사용가능)

* 레시피는 경기 당일 3 부 필수 지참

주의: 안전하게 섭취할 수 있도록 아이스박스 또는 기타 식품 장비를 사용하여 생선 또는 해산물을 적절한 방법으로 가져오시오

<Culinary Art Cold Display (Class 12 to 17)>

| JUDGING CRITERIA | 심사 기준 | 점수 |
|--|----------------|-------------|
| Presentation and Innovation | 프레젠테이션 & 혁신성 | 0-30 points |
| Composition | 구성 | 0-30 points |
| Correct professional preparation, skills, techniques | 올바른 준비 과정 & 기술 | 0-30 points |
| Serving arrangement/aesthetic plating appeal | 서비스 및 플레이팅 | 0-10 points |

Class 12 – Tapas / Finger Food (Cold Display)

To prepare and display 4 different kinds of finger food, tapas and/or snacks, 6 portions for each kind, total 24 pieces. 2 items are to be hot food items displayed cold and 2 items are cold food displayed cold. All items can be presented on 2 platter or individually plated. Display Area 90cm x 70cm.

* Recipes of each dish must be placed next to the display.

4 가지의 각기 다른 타파스, 핑거푸드 또는 스낵류 전시. 4 종류를 6 인분씩, 총 24 개를 2 개의 접시 또는 각각의 접시에 전시해야 합니다. 2 가지는 뜨거운 요리를 차갑게 만들어 전시하고, 나머지 2 가지는 차가운 요리를 차갑게 전시해야 합니다. 90 x 70cm 의 전시공간은 참가자가 꾸며야 합니다

* 각 접시의 레시피를 디쉬 옆에 별도 준비

Class 13 - Appetizer (Cold Display)

To display 3 different appetizers. 1 cold, 1 hot, 1 vegetarian. To be prepared in advance and displayed cold. Each dish should be suitable for a la carte service. All food items must be glazed with aspic. Display Area 90cm x 70cm.

* Recipes of each dish must be placed next to the display.

3 가지의 각기 다른 에피타이저 전시. 콜드 1 종, 핫 1 종, 베지테리언 1 종을 1 인분씩 총 3 접시를 전시해야 합니다. 각각의 접시는 레스토랑 서비스가 가능한 플레이트 에피타이저 형태여야 하며 90 x 70cm 의 전시공간은 참가자가 꾸며야 합니다.

뜨거운 요리를 차갑게 만들어 아스픽 코팅을 한 후 전시합니다.

* 각 접시의 레시피를 디쉬 옆에 별도 준비

Class 14 - 3 Main Courses (Cold Display)

To display 3 different Hot Main Courses. 1 Meat, 1 Fish/Seafood, 1 Free style. To be prepared in advance and displayed cold.

3 가지의 각기 다른 메인요리 전시. 육류 1 종, 생선/해산물 1 종, 자유 형식 1 종을 1 인분씩 총 3 접시를 전시해야 합니다.

Each dish should be suitable for a la carte service.
All food items must be glazed with aspic. Display Area 90cm x 70cm.

* Recipes of each dish must be placed next to the display.

각각의 접시는 단품 메인 요리 형태가 되어야 하며 90 x 70cm 의 전시공간은 참가자가 꾸며야 합니다. 뜨거운 요리를 차갑게 만들어 아스픽 코팅을 한 후 전시합니다.

* 각 접시의 레시피를 디쉬 옆에 별도 준비

Class 15 – Plated Desserts (Patisserie Art Display)

To prepare and display 3 different types of desserts, 1 hot and cold composition, 1 chocolate dessert, 1 free style creation.

All 3 desserts display cold, each portion for 1 person suitable for à la carte service in a restaurant environment. Practical and up-to-date presentation is required.

Each participant is required to provide display signage indicating title / themed description of the exhibit, including list of ingredients used.

Display Area 90cm x 70cm.

3 가지의 각기 다른 디저트 전시. 콜드&핫 구성 1 종, 초콜릿 디저트 1 종, 자유 형식 1 종을 1 인분씩 총 3 접시를 전시해야 합니다.

각각의 접시는 레스토랑 서비스가 가능한 플레이트 디저트 형태여야 하며, 90 x 70cm 의 전시공간은 참가자가 꾸며야 합니다. 실용적이고 최신의 프레젠테이션이 필요합니다.

* 사용된 재료 목록을 포함하여 전시품의 제목과 주제를 적어 디쉬 옆에 별도 준비.

Class 16 – Pastry Showpiece (Patisserie Art Display)

To prepare and display 1 pastry showpiece with the use of either: (a) Chocolate; (b) Marzipan / Sugar; (c) Dough / Bread Dough; or (d) Dough Figurine.

The height of the showpiece should not exceed 100cm. It should have at least 3 different techniques, meaning a display of 3 different methods of product utilisation. Non-edible structure elements are not allowed over and above the base. Frames, molds and wires are not allowed. Points will be deducted for non-compliance. Display Area 90cm x 70cm.

Each participant is required to indicate his / her choice of creation (a, b, c or d) upon registration.

No changes will be allowed.

(a) 초콜릿, (b) 마지팬/설탕, (c) 도우/빵도우, (d) 피겨린 중 하나를 선택하여 만든 1 개의 쇼피스를 전시. 최소 3 가지의 다른 테크닉(제품 활용 방법)을 사용해야 합니다. 베이스에 먹을 수 없는 구성 요소를 사용할 수 없습니다. 쇼피스의 높이는 100cm 를 초과할 수 없으며, 프레임, 몰드나 와이어 사용은 제한됩니다. 규정을 따르지 않을 시 감점됩니다. 각 참가자는 참가 신청 시 위 기재된 a~d 중 어느 재료를 사용할 것인지 제출해야 하며, 추후 변경할 수 없습니다. 90 x 70cm 의 전시공간은 참가자가 꾸며야 합니다.

Class 17 – Artistic Sculpture (Patisserie Art Display)

To prepare and display 1 artistic sculpture with the use of either; (a) Vegetable; (b) Chocolate; (c) Sugar or (d) Dough Figurine.

The height of the showpiece should not exceed 100cm. Frame and wire support are allowed but must not be exposed. Points will be deducted for non-compliance.

Each participant is required to indicate his / her choice of creation (a, b, c or d) upon registration. No changes will be allowed. Display Area 90cm x 70cm.

(a) 채소, (b) 초콜릿, (c) 설탕, (d) 밀반죽 중 하나를 선택하여 만든 1 개의 조각을 전시. 쇼피스의 높이는 100cm 를 초과할 수 없으며, 프레임과 와이어는 사용 가능하나 노출되면 안 됩니다. 규정을 따르지 않을 시 감점됩니다. 각 참가자는 참가 신청 시 위 기재된 a~d 중 어느 재료를 사용할 것인지 제출해야 하며, 추후 변경할 수 없습니다. 90 x 70cm 의 전시공간은 참가자가 꾸며야 합니다.

Main Awards 시상

♠ Chef of the Year 2023 | 올해의 셰프상

- The candidate with the highest total number of points from the best 3 classes will be the winner.
- To receive this award, the competitor must enter at least 3 classes from Class 1 to 7 and 10 to 14.
- Winner for 'Chef of the Year 2023' will receive a ₩500,000 Cash Prize.
- 상위 3 개 클래스의 점수 합산이 가장 높은 참가자에게 수여하는 최고상
- 1 ~ 7 번 과 10 번~14 번 클래스 중 최소 3 개 이상 클래스에 참가하는 참가자 대상
- 'Chef of the Year 2023' 수상자에게 상금 50 만원 지급

♠ BEST PASTRY CHEF | 제과제빵 부문 최우수상

- To receive this award, the competitors must enter class 8, 9 and 15, 16, 17.
- The candidate with the highest number of points from the two best classes will be the winner.
- Winner for 'Best Pastry Chef' will receive a ₩500,000 Cash Prize.
- 8~9 번과 15~17 번 클래스 중 최소 2 개 이상 클래스에 참가하는 참가자 대상
- 2 개 클래스의 점수 합산이 가장 높은 참가자에게 수여하는 상
- 'Best Pastry Chef' 수상자에게 상금 50 만원 지급

♠ BEST CULINARY TEAM | 최우수 단체상

- To nominate a team of 6 competitors in advance from the same establishment / school.
- Each competitor to enter at least 2 classes.
- The scores from each of the 2 classes will be added together and the team which accumulates the highest total from 12 scores will be the winner.
- Winner for 'Best Culinary Team' will receive a ₩500,000 Cash Prize.
- 동 대회에 기여도가 높은 단체에 수여하는 상으로 동일한 기관에서 출전하는 참가자 6 명을 한 팀으로 구성
- 각 참가자는 1 인당 최소 2 개 이상의 클래스를 참가해야 하며 이 중 Best Culinary Team 상에 입후보할 두 개 클래스를 미리 지정해야 함.
- 참가자 6 명이 지정한 클래스 2 개씩, 총 12 개 클래스의 점수 합산이 가장 높은 팀에게 수여
- 'Best Culinary Team' 수상 단체에게 상금 50 만원 지급

♠ SPONSORS PRIZES | 후원사 상품

- The 3 top winners in each class will receive special prizes from the category sponsor.
- 각 클래스 Top 3 우승자에게 해당 클래스 후원사 상품 증정

♠ MEDALS AND CERTIFICATE OF AWARDS | 참가증명서, 상장 및 메달

- A Certificate of Award or a Certificate of Participation will be presented to all competitors.

- The respective medals will be awarded to a competitor if they attain the following points.
- 모든 참가자에게 각 클래스 점수에 따라 참가증명서 또는 상장과 메달 수여

| Medal | Points Tally |
|--------------|--------------|
| Perfect Gold | 100 points |
| Gold | 90-99 points |
| Silver | 80-89 points |
| Bronze | 70-79 points |
| Diploma | 60-69 points |

♠ AWARDS SCHEDULE | 시상식 일정

- The Gold, Silver and Bronze medal winners of each class will be awarded at 4:30pm everyday and the top 3 winners of each class will be awarded on Friday (June 2nd), the last day of the competition.
- 각 클래스의 금, 은, 동메달 시상은 매일 4 시 30 분에 진행되며 각 클래스의 전체 1 등 시상은 대회 마지막 날(6 월 2 일)에 진행됩니다.

