

# Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2026 Timetable 대회 시간표

JUNE 3 Updated 6월 3일 업데이트

June 9 (Tue)			June 10 (Wed)		June 11 (Thu)		June 12 (Fri)				
DISPLAY			DISPLAY		DISPLAY		DISPLAY				
Table Set up 09:30-11:00 Judging start 11:00 Judge's Feedback 13:00	Class 21 - PLATED DESSERT		Table Set up 09:30-11:00 Judging start 11:00 Judge's Feedback 13:00	Class 18 - FINGER FOOD		Table Set up 09:30-11:00 Judging start 11:00 Judge's Feedback 13:00	Class 18 - FINGER FOOD		Table Set up 09:30-11:00 Judging start 11:00 Judge's Feedback 13:00	Class 18 - FINGER FOOD	
	Class 22 - THEMED CAKE (Under 25 Apprentice)			Class 19 - PLATED APPETIZERS			Class 19 - PLATED APPETIZERS			Class 19 - PLATED APPETIZERS	
	Class 23 - PASTRY SHOWPIECE			Class 21 - PLATED DESSERT			Class 20 - PLATED MAIN COURSES			Class 20 - PLATED MAIN COURSES	
	Class 24 - ARTISTIC SCULPTURE			Class 22 - THEMED CAKE (Under 25 Apprentice)			Class 21 - PLATED DESSERT			Class 21 - PLATED DESSERT	
				Class 23 - PASTRY SHOWPIECE			Class 22 - THEMED CAKE (Under 25 Apprentice)			Class 22 - THEMED CAKE (Under 25 Apprentice)	
		Class 24 - ARTISTIC SCULPTURE		Class 23 - PASTRY SHOWPIECE		Class 23 - PASTRY SHOWPIECE		Class 23 - PASTRY SHOWPIECE			
		Class 24 - ARTISTIC SCULPTURE		Class 24 - ARTISTIC SCULPTURE		Class 24 - ARTISTIC SCULPTURE		Class 24 - ARTISTIC SCULPTURE			
Kitchen Zone A			Kitchen Zone A		Kitchen Zone A		Kitchen Zone A				
Kitchen Zone B			Kitchen Zone B		Kitchen Zone B		Kitchen Zone B				
Annex Kitchen Stage											
ROUND 1 <Class 1 - Youth Culinary Team Competition> 08:30-09:30	ROUND 1 <Class 2 - Youth Pastry Team Competition> 08:30-09:30	ROUND 1 <Class4-Rising Chef's Cream Icing Cake Challenge> 08:30-09:15	ROUND 3 <Class 5/6-Western Main Course Meat or Poultry> 08:30-09:30	ROUND 1 <Class 7/8-TIANYUN Salmon Trout Western Main Course> 08:30-09:30	ROUND 6 <Class 5/6-Western Main Course Meat or Poultry> 08:30-09:30	ROUND 3 <Class 11-Nestlé Professional Chef Challenge> 08:30-09:30	ROUND 8 <Class 5/6-Western Main Course Meat or Poultry> 08:30-09:30	ROUND 5 <Class 11-Nestlé Professional Chef Challenge> 08:30-09:30			
Cleaning & Break(20minutes)		Cleaning & Break(40minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)			
ROUND 2 <Class 1 - Youth Culinary Team Competition> 09:50-10:50	ROUND 2 <Class 2 - Youth Pastry Team Competition> 09:50-10:50	ROUND 2 <Class4-Rising Chef's Cream Icing Cake Challenge> 09:55-10:40	ROUND 2 <Class 10- Fresh Pasta Master Challenge> 09:45-10:30	ROUND 1 <Class 16-Anchor Food Professionals Cream Icing Cake Challenge> 09:45-10:30	ROUND 3 <Class 10- Fresh Pasta Master Challenge> 09:45-10:30	ROUND 2 <Class 16-Anchor Food Professionals Cream Icing Cake Challenge> 09:45-10:30	ROUND 5 <Class 10- Fresh Pasta Master Challenge> 09:45-10:30	ROUND 3 <Class 16-Anchor Food Professionals Cream Icing Cake Challenge> 09:45-10:30			
Cleaning & Break(20minutes)		Cleaning & Break(40minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)			
ROUND 3 <Class 1 - Youth Culinary Team Competition> 11:10-12:10		ROUND 1 <Class3-Rising Chef's Creative Macaron> 11:20-12:05	ROUND 2 <Class 7/8-TIANYUN Salmon Trout Western Main Course> 10:45-11:45		ROUND 1 <Class 11-Nestlé Professional Chef Challenge> 10:45-11:45		ROUND 2 <Class 13-Nestlé Professional Modern Asian WOK Challenge> 10:45-11:25		ROUND 3 <Class 14-Nestlé Professional Asian Noodles Challenge> 10:45-11:25		
Cleaning & Break(20minutes)		Cleaning & Break(40minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)			
ROUND 4 <Class 1 - Youth Culinary Team Competition> 12:30-13:30	ROUND 3 <Class 2 - Youth Pastry Team Competition> 12:30-13:30	ROUND 3 <Class4-Rising Chef's Cream Icing Cake Challenge> 12:45-13:30	ROUND 1 <Class 14-Nestlé Professional Asian Noodles Challenge> 12:00-12:40		ROUND 1 <Class 15-APRO FOOD Creative Asian Dumpling Challenge> 12:00-12:40		ROUND 2 <Class 14-Nestlé Professional Asian Noodles Challenge> 12:00-12:40		ROUND 2 <Class 15-APRO FOOD Creative Asian Dumpling Challenge> 12:00-12:40		
Cleaning & Break(20minutes)		Cleaning & Break(40minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)			
ROUND 1 <Class 5/6-Western Main Course Meat or Poultry> 13:50-14:50		ROUND 2 <Class3-Rising Chef's Creative Macaron> 14:10-14:55	ROUND 4 <Class 5/6-Western Main Course Meat or Poultry> 12:55-13:55		ROUND 3 <Class 7/8-TIANYUN Salmon Trout Western Main Course> 12:55-13:55		ROUND 5 <Class 7/8-TIANYUN Salmon Trout Western Main Course> 12:55-13:55		*FINAL AWARDS* 13:30-		
Cleaning & Break(20minutes)		Cleaning	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning	Cleaning			
ROUND 2 <Class 5/6-Western Main Course Meat or Poultry> 15:10-16:10	ROUND 1 <Class 10- Fresh Pasta Master Challenge> 15:10-15:55		ROUND 1 <Class 12-Anchor Food Professional Perfect brunch> 14:10-14:55		ROUND 1 <Class 17-Anchor Food Professionals Creative Macaron> 14:10-14:55		ROUND 2 <Class 12-Anchor Food Professional Perfect brunch> 14:10-14:55		ROUND 2 <Class 17-Anchor Food Professionals Creative Macaron> 14:10-14:55		
Cleaning			Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)			
			ROUND 1 <Class 9-Hot & Cold Pasta Duo> 15:10-15:40		ROUND 1 <Class 13-Nestlé Professional Modern Asian WOK Challenge> 15:10-15:50		ROUND 3 <Class 15-APRO FOOD Creative Asian Dumpling Challenge> 15:10-15:50				
			Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)	Cleaning & Break(15minutes)				
			ROUND 5 <Class 5/6-Western Main Course Meat or Poultry> 15:55-16:55		ROUND 2 <Class 11-Nestlé Professional Chef Challenge> 15:55-16:55		ROUND 4 <Class 10- Fresh Pasta Master Challenge> 16:05-16:50		ROUND 3 <Class 12-Anchor Food Professional Perfect brunch> 16:05-16:50		
			Cleaning	Cleaning	Cleaning	Cleaning	Cleaning				

SEE YOU IN 2027

\*Daily prize ceremony 4PM  
Prizes for competitions after 3PM will be awarded the next day  
각 클래스 메달 및 상장 시상은 매일 오후 4시에 진행되며, 3시 이후 경기는 다음 날 시상이 진행됩니다.

\*Above timetable is subjected to change  
위 시간표는 변경될 수 있습니다.

Culinary Art & Pastry Art Cold display

Table Set up 09:30-11:00  
Judging start 11:00  
Judge's Feedback 13:00

Pastry Art Cold display

Station No.	Name	Organization	Registration No.
Class 21-PLATED DESSERT	1	FANCI FAN	587
	2	XU DIO	644
	3	MAO YAH	656
	4	Ca Xin Cheng	657
	5	Tan Yi Hong	668
Class 22-THIEMD CAKE (Under 25 Apprentice)	1	YAP WEI YU	550
	2	LAI PING CHENG	554
	3	이재민	571
	4	XU YUNHAN	649
Class 23-PASTRY SHOWPECE	1	ZHANG WANG ZHI	704
	2	CHULYU-KUAN	706
	3	SHIWEI-LIN	707
	4	CHEN CHIH-HUNG	385
	5	QIU BO YU	585
	6	HONGJIAN-WEI	586
	7	HUANG-YI-SYUAN	588
	8	XU SHIYUAN	650

Hot Kitchen Zone A

Station No.	Name	Organization	Registration No.
ROUND 1 Class 1-Youth Culinary Team Competition 08:30-09:30	1	김은정(내자)	144
		박대영	149
		김재민	150
		장수영	143
	2	조현(내자)	215
		장재민	212
		김보은	213
		홍수영	214
	3	심근혁(내자)	391
		박민원	452
	윤재혁	451	
	김민준	454	
4	김희준(내자)	171	
	조가영	168	
	김정민	169	
	김민준	170	
5	석재현(내자)	223	
	김현수	220	
	박수아	221	
	김정민	226	
6	장지훈(내자)	290	
	주환수	291	
	최윤환	292	
	홍준혁	293	
7	서진욱(내자)	462	
	이진우	461	
	박지민	460	
	박정훈	463	
8	김지현(내자)	270	
	김민준	271	
	이아연	272	
	김희희	273	

Cleaning & Break(20minutes)

Station No.	Name	Organization	Registration No.
ROUND 2 Class 1-Youth Culinary Team Competition 09:50-10:50	1	차지현(내자)	160
		최종현	161
		이아연	162
		홍준우	163
	2	김도현(내자)	165
		서용현	164
		서진우	166
		김정민	167
	3	김지현(내자)	422
		최준영	426
	장승민	429	
	이희성	491	
	김도현(내자)	317	
	박정훈	326	
	박재민	319	
5	이승준(내자)	219	
	김도현	216	
	김수호	217	
	최현성	218	
6	윤태용(내자)	625	
	최정훈	610	
	윤지민	611	
	박재지	612	
7	지은선(내자)	262	
	김정민	263	
	이아연	264	
	이성민	265	
	이승현(내자)	266	
8	김민준	267	
	김민준	268	
	조승훈	269	

Cleaning & Break(20minutes)

Station No.	Name	Organization	Registration No.
ROUND 3 Class 1-Youth Culinary Team Competition 11:10-12:10	1	신민준(내자)	211
		김지민	208
		신영우	209
		홍준혁	210
	2	박준호(내자)	148
		최준호	145
		남준호	146
		김민준	147
	3	박준호(내자)	155
		장승현	140
	이희성	141	
	김지현	142	
4	김희준(내자)	425	
	서용현	430	
	김민준	434	
	신지현	435	
5	김태용(내자)	411	
	박지현	387	
	박정훈	409	
	김희희	386	
7	김민준(내자)	172	
	김재민	173	
	박대영	174	
	박동진	175	
	박준우(내자)	176	
8	윤수영	177	
	이아연	178	
	박민원	179	

Cleaning & Break(20minutes)

Station No.	Name	Organization	Registration No.
ROUND 4 Class 1-Youth Culinary Team Competition 12:30-13:30	1	수정성(내자)	325
		전태규	330
		고유라	322
		윤정훈	324
	2	신용현(내자)	153
		김민준	152
		기유재승(내자)	154
		최정훈	155
	3	이재준	157
		이재준	156
	박우민	158	
	김희서	159	
4	이재준(내자)	700	
	김도현	701	
	박재민	702	
	박지현	703	
5	김희준(내자)	286	
	김도현	287	
	김준우	288	
	이희성	289	
7	이나라진(내자)	282	
	전진서	283	
	조준호	284	
	조재민	285	

Cleaning & Break(20minutes)

Station No.	Name	Organization	Registration No.
ROUND 1 Class 5/6-Western Main Course Meat or Poultry 13:50-14:50	1	김도현 <Junior>	640
	2	CHAN-YU-XUAN <Junior>	376
	3	HONG WAI JIN <Junior>	380
	4	ZHANG YU-HONG <Junior>	382
	5	김정훈 <Junior>	556
	6	Aze Van Klyver <Junior>	562
	7	TSAL CHANG-CHEN <Junior>	383
	8	이주연 <Pre>	493
ROUND 2 Class 5/6-Western Main Course Meat or Poultry 15:10-16:10	1	김희준 <Junior>	386
	2	박정훈 <Junior>	409
	3	guan-jie-chen <Junior>	371
	4	Huang Yiggen <Junior>	372
	5	박지현 <Junior>	639
	6	박정훈 <Junior>	564
	7	wang su-you <Junior>	662
	8	Zhao Yibao <Junior>	666

Cleaning

Station No.	Name	Organization	Registration No.
Class 23-PASTRY SHOWPECE	9	XU ZHI	655
	10	황지민	492
	11	심서진	511
	12	이아연	474
	1	HUANG BO-JIE	668
	2	ZHANG YI-JING	575
	3	Alan James B. Canacho	584
	4	Hongghip	589
	5	Wen-yi-ching	590
	6	CHEN YI-XIU	591
	7	HUANG BO-SHANG	592
	8	CHIU EVELYN	593
9	김재영	614	
10	CAI Yuxuan	648	
11	Tang Hanyan	663	
12	YU QIAOXI	667	

Hot Kitchen Zone B

Station No.	Name	Organization	Registration No.
ROUND 1 Class 2-Youth Pastry Team Competition 08:30-09:30	9	이재준(내자)	180
		김재민	181
		이희성	182
		이아연	183
	10		
	11	박정훈(내자)	572
		김재민	569
		김보은	570
		김민준	571
		김수준(내자)	192
	12	손수연	193
		장소영	194
		이희성	195
		박재준(내자)	131
	13	박소울	128
		박서진	129
	윤민원	130	
14			
15	이재준(내자)	118	
	이희성	119	
	이수민	117	
	장준재	119	
	한재현(내자)	301	
	이아연	298	
	이민	298	
	문지현	300	

Cleaning & Break(20minutes)

Station No.	Name	Organization	Registration No.
ROUND 2 Class 2-Youth Pastry Team Competition 09:50-10:50	9	이지훈(내자)	342
		조미란	335
		최유진	339
		구소현	340
	10	김민준(내자)	165
		김희성	334
		조수현	337
		이희성	338
		박소현(내자)	696
	11	이희성	697
		김민준	698
		김민준	699
	12		
	13	김재민(내자)	188
		김수연	216
		김지현	190
	우지훈	191	
14			
15	조재현(내자)	133	
	박소현	134	
	최승민	134	
	안지민	135	
	김지현(내자)	136	
	이희성	137	
	박서민	138	
	오지훈	139	

Cleaning & Break(20minutes)

Station No.	Name	Organization	Registration No.
ROUND 3 Class 2-Youth Pastry Team Competition 11:10-12:10	9	이재준(내자)	224
		최정훈	225
		최산	227
		김민준	261
	10	박정훈	254
		김수준	259
		장재민	260
		정희성(내자)	424
	11	김희준	432
		이민준	449
		문재민	532
	12		
	13	김재민(내자)	329
		문수민	320
		문희진	332
		김준우	318
14	김민준(내자)	331	
	이희성	323	
	노아	327	
	황이훈	328	
	문지훈(내자)	274	
	서용현	275	
15	한준호	276	
	장민준	277	
	김준우(내자)	278	
16	이민	279	
	김희성	280	
	김민준	281	

Cleaning & Break(20minutes)

Station No.	Name	Organization	Registration No.
ROUND 3 Class 2-Youth Pastry Team Competition 12:30-13:30	9	황도희(내자)	294
		이수	295
		황서진	296
		장준재	297
	10	정희성(내자)	128
		황지훈	121
		김수준	122
		한지민	123
		한지민	127
	11	최재준	124
		황재민	125
		우민준	126
	12		
	13	문재민(내자)	336
		박지현	333
		김희성	341
	김민준	342	
14			
15	최소현(내자)	187	
	김재민	184	
	장희성	185	
	황희성	186	
16			

Cleaning & Break(20minutes)

Station No.	Name	Organization	Registration No.
ROUND 1 Class 5/6-Western Main Course Meat or Poultry 13:50-14:50	9	문민준 <Junior>	565
	10	John Carlo Parnal <Junior>	563
	11	임희성 <Junior>	566
	12	CHENPING-HONG <Junior>	378
	13	CHANG-YI-YU <Junior>	379
	14	이희성 <Junior>	637
	15	최재준 <Junior>	663
	16	su sheng jun <Junior>	664
ROUND 1 Class 10-Fresh Pasta Master Challenge 15:10-15:55	9	이희성	538
	10	신정현	466
	11	이희성	539
	12	CHUNG-YU CHEN	375
	13	김민준	639
	14	김민준	545
	15	Patharathon Pritwicha	498
	16	이희성	577

Cleaning

Annex Kitchen Stage

Station No.	Name	Organization	Registration No.
ROUND 1 Class 4-Rising Chef's Cream Icing Cake Challenge 08:30-09:15	1	이희성	112
	2	김보민	113
	3	장희성	196
	4	김희성	197
	5	김희성	676
	6	김재민	441
	7	김지민	677
	8	박민	678
Cleaning & Break(5minutes)			
ROUND 2 Class 4-Rising Chef's Cream Icing Cake Challenge 09:55-10:40	1	이희성	114
	2	김보민	115
	3	장희성	198
	4	박민준	199
	5	유정민	247
	6	장수연	248
	7	신우현	683
	8	장희성	684
Cleaning & Break(5minutes)			
ROUND 1 Class 3-Rising Chef's Creative Macaron 11:00-12:00	1	최민준	246
	2	김도현	440
	3	김희성	444
	4	이희성	445

Culinary Art & Pastry Art Cold display

Table Set up 09:30-11:00  
Judging start 11:00  
Judge's Feedback 13:00

Culinary Art Cold Display			
Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>&lt;Class 18-RINGER FOOD&gt;</b>			
1	김진오	한국호텔관광실용전문학교	392
2	서찬	모티브 케이 칼리너리 팀	467
3	LEEHSIN-YING	St. Mary's Junior College of Medicine, Nursing and Management	691
<b>&lt;Class 19-PLATED APPETIZERS&gt;</b>			
1	박지우	구미대학교	510
2	서지훈	부산조리고등학교	555
3	김동아	부산조리고등학교	386
4	박지성	부산조리고등학교	387
5	김준영	한국호텔관광실용전문학교	556
6	LO, TZU-EN	Xin Culinary Arts Consulting Studio	689
7	LIN, TE-SHENG	St. Mary's Junior College of Medicine, Nursing and Management	690
8	LEEHSIN-YING	St. Mary's Junior College of Medicine, Nursing and Management	691

Hot Kitchen Zone A			
Hot Cooking			
Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>ROUND 3</b>			
1	김태우 <Junior>	우송정보대학교	388
2	민경재 <Junior>	우송정보대학교	561
3	정운주 <Junior>	우송정보대학교	533
4	HUNG WEI LAN <Junior>	Tainan University of Technology	384
5	조민지 <Pro>	코리아요리아트아카데미(대구)	204
6	김정민 <Pro>	한송요리학원	353
7	Reinhold Cerillo <Pro>	Manuel S. Envera University Foundation	360
8	김지산 <Pro>	한송요리학원	362
Cleaning & Break(15minute)			
<b>ROUND 2</b>			
1	조형우	코리아요리아트아카데미(수원)	206
2	이유민	한송요리학원	351
3	정재민	한송요리학원	352
4	서재민	한송요리학원	353
5	김정영	코리아요리아트아카데미(인천)	253
6	정보라	국립항원대학교	397
7	백한우	코리아요리아트아카데미(연산)	104
8	김도원	코리아요리아트아카데미(연산)	105
Cleaning & Break(15minute)			
<b>ROUND 2</b>			
1	Chen-Kai Hsu <Junior>	National Pingtung University of Science Technology Y.C.C.A.C	374
2	CHENHSIN-PI <Junior>	Tainan University of Technology	378
3	우희연 <Junior>	세계쿠링 베이커리	428
4	한혜미 <Junior>	세계쿠링 베이커리	436
5	송진우 <Pro>	한송요리학원	410
6	이승혁 <Pro>	국립항원대학교	421
7	김지선 <Pro>	한송요리학원	367
Cleaning & Break(15minute)			

Hot Kitchen Zone B			
Hot Cooking			
Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>ROUND 1</b>			
9	TUJ-PEI <Junior>	Tainan University of Technology	381
10	김진아 <Junior>	한송요리학원(강릉)	422
11	이유민 <Junior>	세계쿠링 베이커리	427
12	이영진 <Junior>	세계쿠링 베이커리	437
13	정운주 <Junior>	한송요리학원(강릉)	483
14	김정민 <Junior>	한송요리학원(강릉)	486
15	최은정 <Junior>	한송요리학원(강릉)	487
16	김우중 <Pro>	개인	670
Cleaning & Break(15minute)			
<b>ROUND 1</b>			
9	한세이	코리아요리아트아카데미(대구)	203
10	김기리	코리아요리아트아카데미(수원)	512
11	한재민	한송요리학원(강릉)	483
12	윤정영	한송요리학원(강릉)	484
13	김소희	한송요리학원(강릉)	485
14	남정영	한송요리학원(강릉)	486
15	백재태	국립항원대학교	607
16	LIM CHIA WEI	Hungkuo Delin University of Technology	687
Cleaning & Break(15minute)			

Hot Kitchen Zone A			
Hot Cooking			
Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>ROUND 1</b>			
9	조형민	국립항원대학교	419
10	정재민	한송요리학원	352
11	서재민	한송요리학원	353
12	이영진 <Junior>	한송요리학원	354
13	나다사	울산과학대학교 호텔조리학과	355
14	이은준	한송요리학원	391
15	최은정	한송요리학원	577
16	김재혁	세계쿠링 베이커리	425
Cleaning & Break(15minute)			

Hot Kitchen Zone B			
Hot Cooking			
Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>ROUND 1</b>			
9	TSAL CHANG-CHEN	Tainan University of Technology	383
10	최현아	원리너리 팀 위너스	390
11	YUCHUAN FAN	Minghsin University of Science Technology	599
12	HUNG HSIEN-YU	Minghsin University of Science Technology	600
13	개인	개인	608
14	백소민	원리너리 팀 위너스	685
15	HSIEH TZU-SHENG	GRAND HILAI SUN MOON LAKE	574
16	박정호	서울문화예술대학교	653
Cleaning & Break(15minute)			

Hot Kitchen Zone A			
Hot Cooking			
Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>ROUND 1</b>			
9	이은실	코리아요리아트아카데미(수원)	205
10	나다사	울산과학대학교 호텔조리학과	355
11	정재민	세계쿠링 베이커리	429
12	이은진	세계쿠링 베이커리	437
13	이성연	세계쿠링 베이커리	437
14	김희준	세계쿠링 베이커리	432
15	송재원	세계쿠링 베이커리	433
Cleaning & Break(15minute)			
<b>ROUND 4</b>			
1	김정우 <Junior>	코리아요리아트아카데미(연산)	252
2	주진민 <Junior>	한송요리학원	345
3	최지혜 <Junior>	코리아요리아트아카데미(수원)	207
4	조형우 <Junior>	코리아요리아트아카데미(수원)	206
5	김시연 <Junior>	우송정보대학교	370
6	백한우 <Junior>	코리아요리아트아카데미(연산)	104
7	김도원 <Junior>	코리아요리아트아카데미(연산)	105
Cleaning & Break(15minute)			

Hot Kitchen Zone B			
Hot Cooking			
Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>ROUND 1</b>			
1	박가은	서일문화예술고등학교	405
2	박종석	국립항원대학교	420
3	이성연	세계쿠링 베이커리	437
4	최현서	세계쿠링 베이커리	426
5	송재원	세계쿠링 베이커리	433
6	정보라	국립항원대학교	397
7	김승환	국립항원대학교	479
8	정광준	국립항원대학교	576
Cleaning & Break(15minute)			

Hot Kitchen Zone A			
Hot Cooking			
Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>ROUND 1</b>			
1	HONG WAI JIN	Tainan University of Technology	380
2	CHANG-YI-YU	Tainan University of Technology	379
3	김진오	한국호텔관광실용전문학교	392
4	김준영	한국호텔관광실용전문학교	556
5	정준영	서일문화예술고등학교	406
6	박가은	서일문화예술고등학교	405
7	김은솔	국립항원대학교	418
8	최수연	국립항원대학교	450
9	김재혁	세계쿠링 베이커리	425
10	최현서	세계쿠링 베이커리	426
11	윤승현	국립항원대학교	459
12	이정우	한국외국어대학교	464
13	김도희	우송정보대학교	468
14	명정훈	우송정보대학교	469
15	John Louise Martin Ico	Lycium of the Philippines University - Cavite	583
16	King Katiser S. Likot	Lycium of the Philippines University - Cavite	604
Cleaning & Break(15minute)			

Hot Kitchen Zone B			
Hot Cooking			
Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>ROUND 1</b>			
9	정소민	서일문화예술고등학교	412
10	최은서	서일문화예술고등학교	416
11	정준영	세계쿠링 베이커리	431
12	김재민	세계쿠링 베이커리	434
13	송희지	우송정보대학교	476
14	정우송	우송정보대학교	477
15	Patharathon Phtwicht	Suan Dusit University	498
16	Ayarin Kimanawat	Suan Dusit University	495
17	김동우	부산조리고등학교	386
18	박지성	부산조리고등학교	387
19	YU CHA CHIN	Minghsin University of Science Technology	598
20	YUCHUAN FAN	Minghsin University of Science Technology	599
21	LILITSUNG-CHUN	Minghsin University of Science Technology	601
22	LIN YOU AN	Minghsin University of Science Technology	602
23	HSING-CHIEH-HO	Minghsin University of Science Technology	600
24	LALPEI-YU	Minghsin University of Science Technology	603
Cleaning & Break(15minute)			

Hot Kitchen Zone A			
Hot Cooking			
Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>ROUND 2</b>			
9	이정민	원리너리 팀 위너스	389
10	TUJ-PEI	Tainan University of Technology	381
11	김정민	코리아요리아트아카데미(인천)	253
12	한혜미	세계쿠링 베이커리	436
13	오동욱	원리너리 팀 위너스	594
14	송희준	세계쿠링 베이커리	433
15	김희준	세계쿠링 베이커리	432
16	백재태	한국외국어대학교	471
Cleaning & Break(15minute)			

Pastry Art Cold display			
Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>&lt;Class 21-PLATED DESSERT&gt;</b>			
1	유준상	한송요리학원	393
2	이화순	한송요리학원	394
3	Temirlan Tolen	우송대학교	366
4	LI YUJUAN	Wang Sen Academy of Baking & Pastry Arts	404
5	WANG SEN	Wang Sen Academy of Baking & Pastry Arts	408
6	안주연	모티브 케이 칼리너리 팀	493
7	김예빈	그랜드 하얏트 서울	673
8	박지훈	그랜드 하얏트 서울	674
9	신민아	한송요리학원(강릉)	514
10	김소희	한송요리학원(강릉)	515
11	김정민	한송요리학원(강릉)	517
12	이재민	한송요리학원(강릉)	518
13	남정영	한송요리학원(강릉)	527
14	김나현	그랜드 하얏트 서울	675
15	신승희	그랜드 하얏트 서울	676
16	신승현	그랜드 하얏트 서울	678
17	김재민	Individual	396
18	정우송	한국호텔관광실용전문학교	542
19	LIANG BO CHENG	Dayeh University	548
20	LI YUTONG	Wang Sen Academy of Baking & Pastry Arts	645
21	GU XIADYUE	Wang Sen Academy of Baking & Pastry Arts	646
22	도병철	그랜드 하얏트 서울	677
23	Jia Qi Peng	MY BAKE&BAY SHOP	596

Hot Kitchen Zone B			
Hot Cooking			
Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>ROUND 1</b>			
9	TUJ-PEI <Junior>	Tainan University of Technology	381
10	김진아 <Junior>	한송요리학원(강릉)	422
11	이영진 <Junior>	세계쿠링 베이커리	427
12	이영진 <Junior>	세계쿠링 베이커리	437
13	정운주 <Junior>	한송요리학원(강릉)	483
14	김정민 <Junior>	한송요리학원(강릉)	486
15	최은정 <Junior>	한송요리학원(강릉)	487
16	김우중 <Pro>	개인	670
Cleaning & Break(15minute)			

Hot Kitchen Zone A			
Hot Cooking			
Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>ROUND 1</b>			
9	한세이	코리아요리아트아카데미(대구)	203
10	김기리	코리아요리아트아카데미(수원)	512
11	한재민	한송요리학원(강릉)	483
12	윤정영	한송요리학원(강릉)	484
13	김소희	한송요리학원(강릉)	485
14	남정영	한송요리학원(강릉)	486
15	백재태	국립항원대학교	607
16	LIM CHIA WEI	Hungkuo Delin University of Technology	687
Cleaning & Break(15minute)			

Hot Kitchen Zone B			
Hot Cooking			
Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>ROUND 1</b>			
9	조형민	국립항원대학교	419
10	정재민	한송요리학원	352
11	서재민	한송요리학원	353
12	이영진 <Junior>	한송요리학원	354
13	나다사	울산과학대학교 호텔조리학과	355
14	이은준	한송요리학원	391
15	최은정	한송요리학원	577
16	김재혁	세계쿠링 베이커리	425
Cleaning & Break(15minute)			

Hot Kitchen Zone A			
Hot Cooking			
Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>ROUND 1</b>			
9	TSAL CHANG-CHEN	Tainan University of Technology	383
10	최현아	원리너리 팀 위너스	390
11	YUCHUAN FAN	Minghsin University of Science Technology	599
12	HUNG HSIEN-YU	Minghsin University of Science Technology	600
13	개인	개인	608
14	백소민	원리너리 팀 위너스	685
15	HSIEH TZU-SHENG	GRAND HILAI SUN MOON LAKE	574
16	박정호	서울문화예술대학교	653
Cleaning & Break(15minute)			

Hot Kitchen Zone B			
Hot Cooking			
Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>ROUND 1</b>			
9	정희준 <Junior>	세계쿠링 베이커리	424
10	김희준 <Junior>	세계쿠링 베이커리	425
11	윤정영 <Junior>	한송요리학원	451
12	CHANG-YI-YU <Junior>	Tainan University of Technology	379
13	이지성 <Junior>	한송요리학원(강릉)	491
14	김민준 <Junior>	코리아요리아트아카데미(연산)	101
15	정민교 <Junior>	코리아요리아트아카데미(연산)	102
16	이우진 <Junior>	코리아요리아트아카데미(연산)	103
Cleaning & Break(15minute)			

Hot Kitchen Zone A			
Hot Cooking			
Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>ROUND 1</b>			
9	남정영	한송요리학원	423
10	김한솔	한송요리학원	403

Culinary Art & Pastry Art Cold display

Table Set up 09:30-11:00  
Judging start 11:00  
Judge's Feedback 13:00

Culinary Art Cold Display				
Station No.	Name	Organization	Registration No.	
<b>&lt;Class 18 - FINGER FOOD&gt;</b>				
1	최현수	모티브 케이 칼리니리 팀	504	
2	신규은	전남조리과학고등학교	609	
3	박인영	개인	546	
<b>&lt;Class 19 - PLATED APPETIZERS&gt;</b>				
1	최예민	모티브 케이 칼리니리 팀	487	
2	정창욱	김해대학교	627	
3	최신영	프라이오리테트제빵커리큘럼	633	
4	유재혁	모티브 케이 칼리니리 팀	505	
5	김한우	MH company	531	
6	이은실	코리아요리아트아카데미(수원)	205	
1	이은성	코리아요리아트아카데미(수원)	205	
<b>&lt;Class 20 - PLATED MAIN COURSES&gt;</b>				
2	공재길	한국관광대학교	654	
3	김유빈	김해대학교	628	
4	최지성	전남조리과학고등학교	613	

Pastry Art Cold display				
Station No.	Name	Organization	Registration No.	
<b>&lt;Class 21 - PLATED DESSERT&gt;</b>				
1	김현희	소미텔	567	
2	김승희	경안대학교	694	
3	LIN,PENG-YI	Taipei City University of Science and Technology - Bachelor's Degree	705	
4	김은주	MH company	531	
5	최미라	부산엘스원주선호텔	634	
6	조재은	태백사양고등학교	635	
7	김은수	몬현여자고등학교	636	
8	JIANG JICHENG	Wang Sen Academy of Baking & Pastry Arts	456	
9	DAI JIA YI	Wang Sen Academy of Baking & Pastry Arts	472	
10	박민	CMKS	560	
11	LIM CHIA WEI	Hungkuo Delin University of Technology	687	
12	WANG YUMO	Wang Sen Academy of Baking & Pastry Arts	455	
13	TAO FEI YEN	Dayeh University	547	
14	TSAI CHEN CHANG	Dayeh University	553	
<b>&lt;Class 22 - THEMED CAKE (Under 25 Apprentice)&gt;</b>				
1	WANG SHIYING	Wang Sen Academy of Baking & Pastry Arts	642	
2	김소형	전남조리과학고등학교	686	
3	김태영	개인	579	
4	Li mu xin	Wang Sen Academy of Baking & Pastry Arts	658	
<b>&lt;Class 23 - PASTRY SHOWPIECE&gt;</b>				
1	YIN Xiyuan	Wang Sen Academy of Baking & Pastry Arts	659	
2	ZHANG yibo	Wang Sen Academy of Baking & Pastry Arts	660	
<b>&lt;Class 24-ARTISTIC SCULPTURE&gt;</b>				
1	Mindy Kah Lai Chan	MY BAKE&B SHOP	595	

Hot Kitchen Zone A				
Hot Cooking				
Station No.	Name	Organization	Registration No.	
<b>ROUND 6</b>				
<b>&lt;Class 5/6-Western Main Course Meat or Poultry&gt;</b>				
1	최영은 <Junior>	코리아요리아트아카데미(강남)	304	
2	김두영 <Junior>	코리아요리아트아카데미(강남)	305	
3	김노영 <Junior>	코리아요리아트아카데미(대천)	306	
4	CHUNG-YU CHEN <Junior>	National Pingtung University of Science Technology	375	
5	Paththarath Phtwicht <Junior>	Suan Dusit University	498	
6	GU TING-ZHOU <Junior>	Tainan University of Technology	377	
7	이원철 <Junior>	코리아요리아트아카데미(대전)	237	
8	김단우 <Junior>	코리아요리아트아카데미(대전)	235	
Cleaning & Break(15minute)				
<b>ROUND 3</b>				
<b>&lt;Class 10- Fresh Pasta Master Challenge&gt;</b>				
1	오재훈	코리아요리아트아카데미(강남)	314	
2	이은성	코리아요리아트아카데미(대전)	219	
3	Huang Yingyan	National Pingtung University of Science Technology	372	
4	Xun-Han Yang	National Pingtung University of Science Technology	373	
5	HONG WAI JIN	Tainan University of Technology	380	
6	송병주	코리아요리아트아카데미(대전)	255	
7	박수연	코리아요리아트아카데미(대전)	256	
8	박이희	코리아요리아트아카데미(대전)	257	
Cleaning & Break(15minute)				
<b>ROUND 4</b>				
<b>&lt;Class 7/8-TIANYUN Salmon Trout Western Main Course&gt;</b>				
1	박하림 <Junior>	한울요리학원	452	
2	김병수 <Junior>	개인	494	
3	HUNG WEI LAN <Junior>	Tainan University of Technology	384	
4	김민우 <Junior>	코리아요리아트아카데미(대전)	231	
5	이윤하 <Junior>	코리아요리아트아카데미(대전)	232	
6	최민호 <Pro>	코리아요리아트아카데미(대전)	216	
7	김정호 <Pro>	상정 월드로리	478	
8	최예민 <Pro>	모티브 케이 칼리니리 팀	487	
Cleaning & Break(15minute)				
<b>ROUND 2</b>				
<b>&lt;Class 14-Nestlé Professional Asian Noodles Challenge&gt;</b>				
1	CHAN-YI-XUAN	Tainan University of Technology	376	
2	이원철	칼리니리 팀 워너즈	389	
3	고인영	서울호서대학교	417	
4	김민철	개인	490	
5	Nannapas Cacharnat	Suan Dusit University	496	
6	Woratanawat Muejai	Suan Dusit University	499	
7	조형태	모티브 케이 칼리니리 팀	509	
8	남원철	모티브 케이 칼리니리 팀	507	
Cleaning & Break(15minute)				
<b>ROUND 7</b>				
<b>&lt;Class 5/6-Western Main Course Meat or Poultry&gt;</b>				
1	전윤연 <Junior>	코리아요리아트아카데미(강남)	307	
2	박재환 <Junior>	코리아요리아트아카데미(강남)	308	
3	변재호 <Junior>	코리아요리아트아카데미(대전)	234	
4	손찬선 <Junior>	코리아요리아트아카데미(대전)	238	
5	김사영 <Junior>	코리아요리아트아카데미(부산)	106	
6	세종우 <Junior>	코리아요리아트아카데미(부산)	110	
7	장예민 <Junior>	코리아요리아트아카데미(부산)	111	
8	이재건 <Pro>	SGCT	665	
Cleaning & Break(15minute)				
<b>ROUND 2</b>				
<b>&lt;Class 12-Anchor Food Professional Perfect brunch&gt;</b>				
1	정지은	코리아요리아트아카데미(강남)	315	
2	정문영	서울문화예술고등학교	406	
3	정재지	서울문화예술고등학교	407	
4	정승민	서울문화예술고등학교	412	
5	김정호	상정 월드로리	478	
6	최예민	모티브 케이 칼리니리 팀	487	
7	Kornklaw Kijjanont	Suan Dusit University	500	
8	장근태	국립중앙대학교	606	
Cleaning & Break(15minute)				
<b>ROUND 1</b>				
<b>&lt;Class 13-Nestlé Professional Modern Asian WOK Challenge&gt;</b>				
1	TSAI CHANG-CHEN	Tainan University of Technology	383	
2	HUNG WEI LAN	Tainan University of Technology	384	
3	이창희	칼리니리 팀 워너즈	389	
4	최지민	칼리니리 팀 워너즈	390	
5	김동현	모티브 케이 칼리니리 팀	506	
6	정재민	세계쿠링 베이커리	424	
7	MOSEI TZU-HSING	GRAND HILAI SUN MOON LAKE	574	
8	김한결	칼리니리 팀 워너즈	578	
Cleaning & Break(15minute)				
<b>ROUND 4</b>				
<b>&lt;Class 10- Fresh Pasta Master Challenge&gt;</b>				
1	김정호	코리아요리아트아카데미(대전)	252	
2	Chen-Kai Hsu	National Pingtung University of Science Technology	374	
3	김정호	상정 월드로리	478	
4	ZHANG YU-HONG	Tainan University of Technology	382	
5	이창희	칼리니리 팀 워너즈	389	
6	김진호	한국 호텔관광진흥전문학교	392	
7	TOMMASO SCANDOLA	Samsung welsory	369	
8	김하늘	코리아요리아트아카데미(대전)	233	
Cleaning				

Hot Kitchen Zone B				
Hot Cooking				
Station No.	Name	Organization	Registration No.	
<b>ROUND 3</b>				
<b>&lt;Class 11-Nestlé Professional Chef Challenge&gt;</b>				
9	이주영	코리아요리아트아카데미(강남)	309	
10	오성현	코리아요리아트아카데미(강남)	310	
11	HONG WAI JIN	Tainan University of Technology	380	
12	최현아	칼리니리 팀 워너즈	390	
13	정민	세계쿠링 베이커리	424	
14	손찬선	코리아요리아트아카데미(대전)	238	
15	김은주	월드세프요리학원	400	
16	김민우	월드세프요리학원	399	
Cleaning & Break(15minute)				
<b>ROUND 2</b>				
<b>&lt;Class 16-Anchor Food Professionals Cream Icing Cake Challenge&gt;</b>				
9	이소희	코리아요리아트아카데미(강남)	302	
10	이창희	코리아요리아트아카데미(강남)	303	
11	Yong Ze Ying	Dayeh University	551	
12	NIAN CHENG-JIE	Dayeh University	552	
13	이수민	양보바리스타제과제빵학원	522	
14	이희림	양보바리스타제과제빵학원	523	
15	박재민	양보바리스타제과제빵학원	525	
16	Tan Yi Hong	Hungkuo Delin University of Technology	688	
Cleaning & Break(15minute)				
<b>ROUND 4</b>				
<b>&lt;Class 11-Nestlé Professional Chef Challenge&gt;</b>				
9	이주영	코리아요리아트아카데미(강남)	311	
10	윤태현	코리아요리아트아카데미(강남)	312	
11	정미소	코리아요리아트아카데미(강남)	313	
12	GU TING-ZHOU	Tainan University of Technology	377	
13	정민	월드세프요리학원	401	
14	김소형	한국 호텔관광진흥전문학교	392	
15	김민재	월드세프요리학원	402	
16	조형우	코리아요리아트아카데미(수원)	206	
Cleaning & Break(15minute)				
<b>ROUND 2</b>				
<b>&lt;Class 15-APRO FOOD Creative Asian Dumpling Challenge&gt;</b>				
9	정민	세계쿠링 베이커리	424	
10	Pawide Sriboonkham	Suan Dusit University	497	
11	윤소은	칼리니리 팀 워너즈	641	
12	김기영	디지탈서울문화예술대학교	614	
13	노종현	디지탈서울문화예술대학교	615	
14	김유빈	김해대학교	628	
15	진도진	김해대학교	629	
16	최형서	김해대학교	626	
Cleaning & Break(15minute)				
<b>ROUND 5</b>				
<b>&lt;Class 7/8-TIANYUN Salmon Trout Western Main Course&gt;</b>				
9	송보경 <Junior>	코리아요리아트아카데미(대전)	254	
10	김광 <Junior>	코리아요리아트아카데미(대전)	252	
11	이예은 <Junior>	월드세프요리학원	398	
12	황은호 <Junior>	월드세프요리학원	400	
13	김찬민 <Junior>	한울요리학원	454	
14	김진우 <Junior>	코리아요리아트아카데미(대전)	236	
15	김진우 <Pro>	한국호텔관광진흥전문학교	392	
16	이은실 <Pro>	코리아요리아트아카데미(수원)	205	
Cleaning & Break(15minute)				
<b>ROUND 2</b>				
<b>&lt;Class 17-Anchor Food Professionals Creative Macaron&gt;</b>				
9	최은정	양보바리스타제과제빵학원	521	
10	김민	양보바리스타제과제빵학원	524	
11	Yong Ze Ying	Dayeh University	551	
12	NIAN CHENG-JIE	Dayeh University	552	
13	배보미	양보바리스타제과제빵학원	543	
14	송수아	양보바리스타제과제빵학원	544	
15	구보미	양보바리스타제과제빵학원	520	
16	정태영	개인	579	
Cleaning & Break(15minute)				
<b>ROUND 3</b>				
<b>&lt;Class 15-APRO FOOD Creative Asian Dumpling Challenge&gt;</b>				
9	박혜성	김해대학교	630	
10	이준영	김해대학교	631	
11	심태훈	김해대학교	632	
12	정현욱	김해대학교	627	
13	고현원	칼리니리 팀 워너즈	638	
14	박시원	칼리니리 팀 워너즈	639	
15	LIN YOU AN	Minghsin University of Science Technology	602	
16	배현준	칼리니리 팀 워너즈	715	
Cleaning & Break(15minute)				
<b>ROUND 3</b>				
<b>&lt;Class 12-Anchor Food Professional Perfect brunch&gt;</b>				
10	이서진	서울문화예술고등학교	414	
11	조재은	서울문화예술고등학교	415	
12	김유빈	모티브 케이 칼리니리 팀	506	
13	김영규	모티브 케이 칼리니리 팀	508	
14	Moies miguel Malonzo	One king west hotel residence	582	
15	이은주	일신요리학원	559	
16	LILITUNG-CHLIN	Minghsin University of Science Technology	601	
Cleaning				

\*Daily prize ceremony 4PM  
Prizes for competitions after 3PM will be awarded the next day  
각 클래스 메달 및 상장 시상상은 매일 오후 4시에 진행되며, 3시 이후 경기는 다음 날 시상이 진행됩니다.

Culinary Art & Pastry Art Cold display

Table Set up 09:30~11:00  
Judging start 11:00  
Judge's Feedback 13:00

Culinary Art Cold Display

	Station No.	Name	Organization	Registration No.
<Class 18 - FINGER FOOD>	1	채서희	예산예화여자고등학교	621
	1	이소영	예산예화여자고등학교	622
	2	김가운	예산예화여자고등학교	623
<Class 19 - PLATED APPETIZERS>	3	장동원	쏘시지오	717
	1	박규태	모티브 케이 컬리너리 팀	502
	2	강수민	모티브 케이 컬리너리 팀	503
<Class 20 - PLATED MAIN COURSES>	3	LO, TZU-EN	Xin Culinary Arts Consulting Studio	689
	4	LIN, TE-SHENG	St. Mary's Junior College of Medicine, Nursing and Management	690
	5	CHEN,SSU-HSUAN	St. Mary's Junior College of Medicine, Nursing and Management	692
	6	육건	모티브 케이 컬리너리 팀	693

Hot Kitchen Zone A

Hot Cooking				
	Station No.	Name	Organization	Registration No.
ROUND 8 <Class 5/6-Western Main Course Meat or Poultry> 08:30-09:30	1	김민수 <Junior>	코리아요리아트아카데미(대전)	231
	2	이윤하 <Junior>	코리아요리아트아카데미(대전)	232
	3	김하늘 <Junior>	코리아요리아트아카데미(대전)	233
	4	이지민 <Junior>	예산예화여자고등학교	346
	5	이하은 <Junior>	예산예화여자고등학교	347
	6	김예지 <Junior>	예산예화여자고등학교	349
	7	윤예서 <Junior>	예산예화여자고등학교	364
	8	김건우 <Junior>	코리아요리아트아카데미(대전)	236

Cleaning & Break(15minute)

	Station No.	Name	Organization	Registration No.
ROUND 5 <Class 10- Fresh Pasta Master Challenge> 09:45-10:30	1	김단우	코리아요리아트아카데미(대전)	235
	2	이현별	코리아요리아트아카데미(대전)	237
	3	guan-jie chen	National Pingtung University of Science Technology	371
	4	김민석	한솔요리학원	395
	5	김민재	월드세프요리학원	402
	6	이예은	월드세프요리학원	398
	7	김민주	월드세프요리학원	399
	8	장현준	월드세프요리학원	401

Cleaning & Break(15minute)

	Station No.	Name	Organization	Registration No.
ROUND 2 <Class 13-Nestlé Professional Modern Asian WOK Challenge> 10:45-11:25	1	류지아	세계쿠링 베이커리	431
	2	송재원	세계쿠링 베이커리	433
	3	권세진	세계쿠링 베이커리	532
	4	김희준	세계쿠링 베이커리	432
	5	허도행	대림대학교	530
	6	Li zhenyu	한국호텔관광실용전문학교	557
	7	김가영	디지털서울문화예술대학교	614
	8	노중현	디지털서울문화예술대학교	615

Cleaning & Break(15minute)

	Station No.	Name	Organization	Registration No.
ROUND 4 <Class 12-Anchor Food Professional Perfect brunch> 11:40-12:25	1	석예림	코리아요리아트아카데미(대전)	223
	2	김경	코리아요리아트아카데미(안한)	252
	3	김정환	코리아요리아트아카데미(안한)	253
	4			
	5	박강희	예산예화여자고등학교	458
	6	심수은	예산예화여자고등학교	363
	7	허도행	대림대학교	530
	8	Xie Xuankui	Yangde High School	605

Cleaning

Pastry Art Cold display

	Station No.	Name	Organization	Registration No.
<Class 21 - PLATED DESSERT>	1	최민지	코리아요리아트아카데미(대전)	246
	2	정수진	코리아요리아트아카데미(대전)	248
	3	김민진	코리아요리아트아카데미(대전)	250
	4	이재현	코리아요리아트아카데미(대전)	251
	5	박민주	코리아요리아트아카데미(대전)	242
	6	곽수정	코리아요리아트아카데미(대전)	243
	7	강경윤	코리아요리아트아카데미(대전)	244
	8	박수연	예산예화여자고등학교	362
	9	권예영	예산예화여자고등학교	360
	10	정지윤	예산예화여자고등학교	356
	11	이승아	예산예화여자고등학교	619
	12	이수진	예산예화여자고등학교	620

<Class 22 - THEMED CAKE (Under 25 Apprentice)>

	Station No.	Name	Organization	Registration No.
<Class 22 - THEMED CAKE (Under 25 Apprentice)>	1	이가연	예산예화여자고등학교	357
	2	이나경	예산예화여자고등학교	361
	3	이연서	개인	597
	4	YE SIYI	Wang Sen Academy of Baking & Pastry Arts	643
	5	ZHANG YUYUN	Wang Sen Academy of Baking & Pastry Arts	647
	6	송서진	망보바리스타제과제빵학원	709
	7	노하준	망보바리스타제과제빵학원	710
	8	이효림	망보바리스타제과제빵학원	711

<Class 23 - PASTRY SHOWPIECE>

	Station No.	Name	Organization	Registration No.
<Class 23 - PASTRY SHOWPIECE>	1	최윤정	세계쿠링 베이커리	475
	2	남인경	망보바리스타제과제빵학원	527
	3	김소희	망보바리스타제과제빵학원	716

Hot Kitchen Zone B

Hot Cooking				
	Station No.	Name	Organization	Registration No.
ROUND 5 <Class 11-Nestlé Professional Chef Challenge> 08:30-09:30	9	안예솔	코리아요리아트아카데미(대전)	230
	10	변재호	코리아요리아트아카데미(대전)	234
	11	고은비	예산예화여자고등학교	348
	12	안다연	예산예화여자고등학교	368
	13	서해주	예산예화여자고등학교	350
	14	구관서	코리아요리아트아카데미(부산)	107
	15	김태희	코리아요리아트아카데미(부산)	108
	16	김상재	코리아요리아트아카데미(부산)	109

Cleaning & Break(15minute)

	Station No.	Name	Organization	Registration No.
ROUND 3 <Class 16-Anchor Food Professionals Cream Icing Cake Challenge> 09:45-10:30	9	오정현	코리아요리아트아카데미(대전)	245
	10	조현지	망보바리스타제과제빵학원	480
	11	김지은	망보바리스타제과제빵학원	526
	12	TASO FEI YEN	Dayeh University	547
	13	LIANG BO CHENG	Dayeh University	548
	14	TSAI CHEN CHANG	Dayeh University	553
	15	차지윤	코리아요리아트아카데미(부산)	668
	16	김소정	망보바리스타제과제빵학원	669

Cleaning & Break(15minute)

	Station No.	Name	Organization	Registration No.
ROUND 3 <Class 14-Nestlé Professional Asian Noodles Challenge> 10:45-11:25	9	서윤덕	세계쿠링 베이커리	430
	10	신지혁	세계쿠링 베이커리	435
	11	최현서	세계쿠링 베이커리	426
	12	우희연	세계쿠링 베이커리	428
	13	최선아	칼리너리 팀 위너스	390
	14	HSIEH TZU-HSING	GRAND HILAI SUN MOON LAKE	574
	15	오동욱	칼리너리 팀 위너스	594
	16	YU CHIA CHIN	Minghsin University of Science Technology	598

Cleaning & Break(15minute)

	Station No.	Name	Organization	Registration No.
ROUND 3 <Class 17-Anchor Food Professionals Creative Macaron> 11:40-12:25	9	강미나	코리아요리아트아카데미(대전)	239
	10	신정수	코리아요리아트아카데미(대전)	240
	11	류진빈	코리아요리아트아카데미(대전)	241
	12	송재원	세계쿠링 베이커리	433
	13	김혜빈	망보바리스타제과제빵학원	481
	14	김나영	망보바리스타제과제빵학원	482
	15	서민지	영덕고등학교	624
	16	Elarisse Chang Yi Shen	Dayeh University	549

Cleaning

\*FINAL AWARDS\*  
13:30~  
최종시상식