****

**- 가정 간편식 요리 경연 참가규정집 -**

**01 개요**

|  |  |
| --- | --- |
| **구분** | **내용** |
| **축제명** | **NS FOOD FESTA 2024 in IKSAN** |
| **축제일시** | **2024. 9. 26(목)~9.27(금) 10:00~17:00** |
| **경연일시** | **2024. 9. 26(목)** |
| **경연장소** | **하림 퍼스트키친(전북 익산시 함열읍 익산대로78길 137)** |
| **주최** | **NS홈쇼핑, 익산시** |
| **후원** | **대·중소기업·농어업협력재단, 한국식품산업클러스터진흥원, 한국소스학회,**  **하림그룹** |

**02 참가부문 및 시상내역**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **부문** | | **시상명** | **팀** | **상금** | **비고** |
| **가정 간편식** | **일반**  **60팀** | **대상** | **1** | **30,000,000** |  |
| **최우수상** | **1** | **10,000,000** |  |
| **우수상** | **2** | **3,000,000** |  |
| **장려상** | **56** | **500,000** |  |

**\*시상금에 따른 제세공과금(시상금의 4.4%)은 당선자 본인 부담**

**03 참가방법**

|  |  |
| --- | --- |
| **구분** | **가정 간편식 경연 부문** |
| **요리주제** | **자연의 신선한 식재료를 활용한 최고의 맛** |
| **참가자격** | **전 국민 누구나** |
| **팀구성** | 팀 구성은 팀 대표자 1인, 팀원 1인 등 **총 2인으로 구성**해야 한다. |
| **출품**  **가이드** | 참가자는 예선 레시피와 동일한 요리를 본선에서 직접 조리하여야 한다.  1)참가 신청은 본선 대회에서 요리하게 될 요리의 레시피로 출품 응모  2)참가 신청은 중복 신청 가능  \*단 본선 진출 시 예선점수 기준 고득점한 1개 요리로만 참여 가능  3)본선 시 주최 측에 제공하는 접시 또는 그릇에 담아 단품 요리 2인분 제출 - 심사용 1인분, 전시용 1인분 제공하는 용기에 나눠 세팅 4)사이드 요리는 제출 불가 |

**1. 참가신청서 제출은 자동적으로 ‘NS FOOD FESTA 2024 in IKSAN’ 참가규정에 동의함을 의미하므로, 참가자는 참가신청서 제출 전에 참가규정을 숙지해야 한다.**

**2. 본선 참가자들에게는 지정 번호가 배정되며, 타인에게 양도 및 팀원 교체는 불가능하다.**

**3. 참가신청&접수**

**(1) 접수기간 : 2024년 7월 01일(월) ~ 7월 29일(월)**

**(2) 제출서류 : 참가신청서 1부, 레시피 1부(규정양식), 개인정보동의서 및 서약서 1부**

**(3) 접수방법**

**①NS홈쇼핑 홈페이지 접속(**[**http://pr.nsmall.com)-**](http://pr.nsmall.com)-)**> NS FOOD FESTA 안내 배너 클릭**

**②참가규정집 다운로드 후 상세 내용 확인**

**③접수 방법 별 이용안내**

**가.네이버폼을 이용한 접수**

**-네이버폼 링크 접속, 참가정보 기재 후 작성한 레시피 업로드**

**-개인정보 동의서 및 서약서는 참가자 2인 모두 서명 후 스캔본을 첨부란에 업로드**

**나.이메일을 이용한 접수**

**-참가자 신청서 다운로드 후 작성**

**-레시피 양식 다운로드 후 레시피 작성**

**-개인정보 동의서 및 서약서는 참가자 2인 모두 서명 후 스캔본 준비**

**-참가신청서, 레시피 파일, 개인정보 동의서 및 서약서 스캔본을 일괄 첨부하여**

**공식 이메일로 접수**

**4) 문의처 : Tel) 02-3496-7824 E-mail)** [**ns\_foodfesta@naver.com**](mailto:nscook@naver.com) **카카오아이디) nscook**

**5. 본선진출자 발표**

**2024년 8월 05일(월)** [**http://pr.nsmall.com**](http://pr.nsmall.com) **공지 게시, 개별 문자&전화**

**04 진행방식**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **일정** | **시간** | **내용** | **비고** |
| **9.26(목)** | **10:00~12:00** | **참가자 등록 및 입장 / 경연준비** | 10시 입장가능 |
| **12:00~13:00** | **경연 유의사항 공지** |  |
| **13:00~14:00** | **사전심사(레시피 재료 및 위생 점검)** |  |
| **14:00~15:00** | **축제 개막식** |  |
| **15:00~16:00** | **레시피 경연(60분)** | 제출시간포함 |
| **16:00~16:30** | **심사 및 집계** |  |
| **16:30~17:00** | **시상식 / 주요 수상작 전시** | 심사결과발표 |

\*행사 상황에 따라 시간 변경 가능

**1. 참가자 현장 도착 및 사전심사**

1) 참가자는 **9월 26일(목) 경연 당일 오후 12시까지** 참가 등록을 마쳐야 하며,

본인 확인 절차에 응해야 한다.

2) 모든 참가자는 경연 당일 오후 1시부터 진행되는 사전심사에 반드시 참여해야 한다.

사전심사 불참 시 사전심사 점수는 감점 처리된다.

3) 참가자는 경연 당일 오전 10시 이후부터 경연장 출입이 가능하며,

경연장 출입과 관련하여 진행 스텝의 지시에 따른다.

4) 경연에 필요한 모든 요리 재료는 참가자 본인이 준비해야 한다.

5) 참가자는 심사위원이 재료를 한눈에 볼 수 있도록 모든 재료와 장비를 테이블 위에

나열한다. 반조리의 허용범위는 아래와 같다.

- 본선 경연 60분 이내에 요리를 완성할 수 있는 범위에 한하여 사전 준비한다.

- 기본 소스, 육수, 반죽을 가져오는 것은 허용된다. 단, 레시피에 명기 필요(재료, 방법 등)

- 육류, 가금류, 생선, 해산물은 사전에 손질 또는 트리밍(Trimming)이 가능하다.

- 가공식품은 사용할 수 없으며, 캔 참치 등과 같은 통조림의 경우 예외로 한다.

6) 기본 조리작업 준비 및 장비점검은 사전심사 전까지 완료하여야 한다.

7) 경연 복장은 현장에서 제공되는 조리복, 조리모 및 앞치마를 착용하여야 한다.

**2. 본선 경연 및 심사**

1) 본선은 제출 시간을 포함 60분 동안 사전에 준비해온 재료를 이용하여,

심사위원 시식용 1인분과 전시용 1인분 총 2인분 음식을 준비한다.

2) 심사위원 시식용 1인분, 전시용 1인분은 주최 측이 제공하는 용기에 나눠담아 제출한다.

3) 모든 고기의 익힘 정도는 웰던으로 하여야 하며, 완성 요리에 대한 코팅 작업을 불허한다.

4) 완성된 요리는 심사장소로 직접 이동해야 하며 경연이 종료됨과 동시에 심사장소에서

즉시 철수해야 한다. 만약 정해진 시간 내에 요리를 완성하지 못한 경우 실격 처리한다.

5) 서류심사에 제출된 레시피 및 식재료가 실제 본선 경연과 다를 경우 심사에서 불이익을

받을 수 있다.

6) 준비해온 식재료는 대회 종료 후 참가자가 처리한다.

**3. 시상 및 개인 정보 관리**

1) 대회 참가자의 개인 정보는 참가신청 후 5년간 보관 후 폐기한다.

2) 본선 진출팀(팀 대표 또는 팀원) 확정 후, 참가자 변경은 원칙적으로 불가하다.

단, 불가피하게 팀원 변경이 필요한 경우 운영사무국의 별도 안내를 따른다.

3) 본선 진출자는 축제 프로그램(개막식, 심사, 경연, 시상식)에 성실히 참여하며,

모든 시상(시상금, 상장 등)은 본선 현장 참가자를 대상으로 한다.

4) 시상금 입금(제세 공과금 당선자 부담)에 필요한 서류는 사전 제출한다.

\*팀 대표자 주민등록증 사본 1부, 팀 대표자 명의 통장 사본 1부

5) 기타 자세한 내용은 운영사무국을 통해 전체 공지 또는 개별 공지한다

**05 주최측 제공사항**

1. 참가자 유니폼 제공 \*참가자 전원, 유니폼 착용을 원칙으로 함

①조리복(상의), ②조리모, ③앞치마

2. 조리 테이블 제공(W1830\*D760\*H730/mm)

\*조리대는 일반테이블 제공으로 주방 조리대 보다 낮음

3. 휴대용 가스레인지 2구 \*개인 화기류(ex. 토치, 라이터) 및 대형 조리도구(ex. 오븐) 사용 불가

4. 제출 기본 접시 또는 그릇은 요리에 따라 맞춤형 제공

\*전시용 및 심사용 시식 용기 공통 2식

5. 생수 2L 1병

6. 도마 1개

7. 키친타월 1롤

8. 물티슈 1개(20매)

9. 공용 전자레인지(지정위치 제공)

10. 개인조리도구 지정 위치 세팅

**06 심사기준**

- 심사위원회는 관련 학과 교수, 셰프, 요리 전문가 등 전문가로 구성한다.

- 심사위원은 위원장 1명을 포함하여 총 8명 이내로 구성한다**.**

- 참가자는 심사위원의 최종 결정에 따라야 하며, 심사에 대한 어떠한 이의신청도 허용되지

않음을 원칙으로 한다.

1. 예선 심사 : 레시피 서류심사를 통한 본선 진출 팀 선정

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 평가기준 | 배점 | 평가내용 |
| 1 | 서류 적격심사 | 20 | 제출서류, 요리 배경, 레시피 작성 정도 |
| 2 | 주제의 적합성 | 30 | 식재료 본연의 맛을 잘 살리는 요리 방법,  각 재료 간의 조화 및 화학 첨가물 최소화 |
| 3 | 상품화 가능성 | 30 | 상품화 가능성 |
| 4 | 창의성 | 20 | 독창적 아이디어, 재료의 활용도 |

2. 본선 심사 : 레시피를 토대로 한 현장 요리경연, 심사를 통해 수상작 선정

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 평가기준 | 배점 | 평가내용 |
| 1 | 위생 및 전처리 | 10 | 매끄러운 조리작업과 식사 서비스를 위한 재료의 정렬 조리시간 엄수를 위한 작업시간의 합리적 분배 불필요한 전처리 |
| 2 | 조리과정의 전문성 | 20 | 현대 식생활에 맞는 조리 준비 과정 불필요한 음식물/양념을 배제한 조리방법의 실용성과 경제성 제한 시간 내의 요리 완성 여부 영양소 손실을 최소화하는 조리방법 |
| 3 | 창작성 상품성 | 20 | 요리 표현의 적절성 및 독창성 식욕을 돋우는 플레이팅 및 기타 장식 구성 상품화 가능성 |
| 4 | 요리의 맛 | 30 | 적절한 양념을 사용하여 각 재료 고유의 맛을 적절하게 유지 각 재료 간의 맛의 조화  식재료 간의 맛, 향, 색깔의 조화 요리의 질감과 풍미 조화 |
| 5 | 주제의 적합성 | 20 | 신선한 식재료 사용 설탕 및 화학첨가물 최소화 주재료, 부재료, 소스 등의 조화 |