

안산시 공고 제2021 - 2004호

- 안산시 브랜드빵 개발 -

2021 전국 베이커리 경연대회 참가자 모집 공고

안산시 특산물을 소재로 한 안산 브랜드빵 개발 육성하는 기회를 갖고자 「2021 전국 베이커리 경연대회」를 개최하오니 관심 있는 분들의 많은 참여 바랍니다.

2021. 9. 15.

안 산 시 장

1. 대회개요

- 대 회 명 : 2021. 전국 베이커리 경연대회
- 일 시 : 2021. 11. 27.(토) 09:00 ~ 15:30
- 장 소 : 한국호텔관광실용전문학교 미래관
- 주 제 : 안산 브랜드빵 개발/ 빵류
 - 안산시 특산물 이용한 빵류 제품 개발
(조리빵, 단과자빵, 데니시, 페스츄리 등 효모를 이용하여 구워낸 빵류)
 - 예 : 안산쌀, 대부밀, 안산 포도, 김 등 이용
- 경연부분 : 제빵부
- 참가자격 : 불임참조
 - 전국 제과점 영업주(종사자 포함)
 - 관련 학과(원)생 (2002년 1월 1일 이전 출생자)
- 진행방법
 - 예선(서류심사) → 본선(경연대회) → 안산 브랜드빵 선발 및 시상
 - 예선 : 접수 서류에 의한 1차 심사 ※ 팀: 2인1조 이내
 - 본선 : 현장 경연대회 15팀
- 주최/주관 : 안산시

2. 모집개요

- 접수기간 : 2021. 10. 1.(금) ~ 10. 15.(금) 18:00 까지
- 접수방법 : 우편(접수마감일 소인분 까지), 팩스 또는 이메일 통한 접수
 - 우편 : 우)15335 안산시 단원구 화랑로 387. 안산시청 위생정책과

- E-mail : goodgrace@korea.kr / 팩스 : 031-481-3198
- 코로나19 확산 차단을 위해 비대면 접수
- 제출서류 : 서류심사에 필요한 서류 제출(홈페이지 공고,새소식 다운로드)
 - 제출서류(공통) : 참가신청서, 출품작신청서(빵사진 포함), 개인정보 동의서, 신분증(학생증) 사본, 영업신고증 등 증빙서류 각 1부
- ※ 본선진출자 :코로나19 예방접종 확인서 또는 PCR검사 결과(확인) 제출
 - ⇒ 대회 전 사전제출 후 입장 시 추가확인
- 참가문의 : 안산시 위생정책과(031-481-2231~3)

3. 심사기준

- 예선 : 서류심사
 - 심사방법 : 참가자가 제출한 서류 서면심사
 - 예선심사 : 2021. 10. 20.(수) 13:00 [통과 팀 2021. 10.22.(금) 개별통보]
- 본선 : 경연대회
 - 본 선 : 심사위원 심사결과를 합산하여 고득점 순위로 결정
 - 대 상 : 15팀(예선 서류심사 통과)
 - 일 시 : 2021. 11. 27. (토) 09:00 ~ 15:30
 - 장 소 : 한국호텔관광실용전문학교 미래관
 - 방 법 : 출품작 전시 및 심사위원 시식용 각각 제출(팀별 8인분)
 - 심사항목

평가기준	점수 (100)	평가내용
기본 작업준비 및 청결	10	- 매끄러운 조리과정과 재료의 정렬, 청결상태 - 조리시간 업수를 위한 작업시간의 합리적 분배
상품성	30	- 안산 지역 특화빵으로 상품성 가능 여부
빵의 맛	20	- 각 재료의 고유의 맛을 적절하게 유지 - 각 재료간의 맛의 조화 - 식재료 간의 맛, 향, 색깔의 조화 및 영양적 가치
조리의 과학성	20	- 작품과 제출한 레시피의 일치성 - 위생적이고 안전한 조리과정 및 영양소 손실을 최소화하는 조리 방법 - 허용 색소 등을 사용하고 있는지 여부
배열 및 표현성 창작성	20	- 불필요한 시간을 절감하는 깔끔한 배열과 먹음직스러운 조리 표현 - 주제에 맞는 창의적인 아이디어

3. 시상내역 (4개팀)

분야	시 상	훈 격	시상(팀)	상금(만원) 상금
제빵부	대상	안산시장	1	200
	금상	안산시의장	1	100
	은상	안산시장	1	70
	동상	안산시의장	1	50

○ 기타사항

- 심사위원의 채점 결과에 대하여 이의 제기 절대 불가함.
- 출품된 조리방법설명서 저작권(소유권)은 안산시에 귀속되며 홈페이지, 홍보자료, 인쇄물 등 사용 및 안산시 브랜드빵 출시에 사용

참가자 준비사항

- 참가비는 없으며, 본선참가팀 전원 재료비(20만원) 사후제공(단 수상자 제외)
- 전처리 재료는 미리 준비하되, 현장조리를 원칙으로 행사장에서 조리후 출품
- 조리경연의 취지에 부합되게 반드시 안산시 특산물을 이용하여 본선조리 활용
- 출품작전시 및 심사위원 시식용 각각제출(팀별 8인분)
- 기본지원사항
 - 도구 : 발효실, 오븐, 믹서기(14인치), 냉장고, 냉동고, 작업대, 파이프롤러
 - 소도구 : 스텐볼(대,중,소), 전자저울, 평철판, 타공팬
- ※ 기본지원 사항 이외 조리에 필요하다고 판단되는 물품은 각 팀에서 별도 준비
- 개별 준비사항 : 조리 재료, 간이조리도구, 위생복, 위생모, 앞치마

※ 사회적거리두기 단계별 방역수칙에 경연대회 행사도 변동가능.

[붙임1]



경연대회 행사일정표

행 사 명			내 용	비 고
부 터	까 지	시 간		
【제1부 : 대회 및 작품심사】				
07:00	08:20	80분	작품 전시 및 대회준비 완료	· 운영요원 · 사회자
08:20	08:30	10분	행사장 착석	· 참가선수
08:30	08:50	20분	심사기준 설명	· 심사위원장
08:50	09:00	10분	경연장으로 이동	· 참가선수 · 운영요원
09:00	13:00	240분	조리시작 및 심사(현장, 전시용작품) 조리작품 셋팅 “시식용”	· 참가선수 · 심사위원
13:00	13:40	40분	작품시식 및 심사 “시식용”	· 심사위원
13:40	14:30	50분	점심식사	· 전원
【제2부 : 본 행사】				
14:30	14:31	1분	개 회	· 사회자
14:31	14:33	2분	국민의례	· 사회자
14:33	14:37	4분	내빈 및 심사위원 소개	· 사회자
14:37	14:40	3분	개 회 사	· 시 장
14:40	14:45	5분	축 사	· 시의장등
14:45	14:50	5분	심 사 평	· 심사위원장
14:50	15:20	30분	시상 및 기념촬영	· 시장, 시의장
15:20	15:24	4분	폐 회	· 사회자