대경대학교 앵커사업단 × 경상북도 앵커센터

2026 경북 K-푸드 세계화 국제요리경연대회

규정

2026. 11.04

대경대학교 앵커사업단

Ⅰ 대회 개요

○ 대회일정 : 2026. 11. 30. (월) 08:00~17:00
○ 대회장소 : 구미컨벤션센터 제2전시장(구미코)
○ 주최·주관 : 대경대학교, 대경대학교 앵커사업단
○ 후 원 : 경상북도, 교육부, 한국연구재단, 경북앵커센터, 경산시
○ 경연주제 : 경북 특산물을 활용한 창작 요리
○ 경연분야 : 라이브 경연(코스/단품요리), 전시 경연(한식/세계요리/베이커리/전통주), 카빙
○ 참가대상 : 전국 고등학생, 대학생, 외국인 유학생
○ 참 가 비 : 무료

Ⅱ 참가신청 안내

○ 신청기간 : 2026. 11. 9. (월) ~ 11. 27. (금) 15:00까지
○ 제출서류 : 참가신청서, 레시피 파일 1부(제출서식 준수)
○ 제출방법 : 대경대학교 앵커사업단 홈페이지(https://anchor.tk.ac.kr) 에서 제출서식을 내려받아 작성 후 파일첨부
○ 접 수 처 : 홈페이지(https://anchor.tk.ac.kr)
○ 문 의 처
- 문의 : 대경대학교 앵커사업단 ☎ 053-850-1366, 053-850-1175
- 운영 : 호텔조리학부 ☎ 053-850-1484, 010-5494-0990

Ⅲ 대회 규정 총칙(공통사항)

가. 출품작 및 식재료

○ 출품작은 경북 농수특산물을 활용하여 제작하여야 함
○ 식재료의 적용 범위와 사용기준은 최종 규정에 따름
○ 출품작은 참가자가 직접 준비한 작품이어야 하며, 다른 경연종목에 중복 등록된 작품은 출품할 수 없음
○ 제출한 레시피와 실제 출품작의 내용은 일치하여야 함

나. 참가등록 및 변경

- ○ 참가자는 신청 시 경연분야, 종목 및 참가인원을 정확하게 기재하여야 함
- ○ 신청 내용 변경 또는 참가 취소는 접수 마감 하루 전 주최 측에 통보하여야 함
- ○ 연락처 및 소속 등 신청 정보가 변경된 경우에는 즉시 주최 측에 알려야 함
- ○ 신청한 인원 외 추가 인원의 경연 참여는 제한하며, 위반 시 감점 등 조치가 적용될 수 있음

다. 준비물 및 복장

- ○ 식재료, 식기, 조리도구, 작품 설명자료 및 추가 장식물 등은 참가자가 준비하여야 함
- ○ 주최 측 제공 장비와 전시대의 규격은 최종 안내를 확인하여야 함
- ○ 경연 및 시상식에는 조리복 등 주최 측이 정한 복장을 착용하여야 함

라. 안전 및 위생

- ○ 참가자는 식재료 보관・운반・조리 과정의 위생관리를 철저히 하여야 함
- ○ 조리기구 및 전기장비는 안전하게 사용하고, 현장 운영요원의 안내에 따라야 함
- ○ 경연 종료 후 사용 공간과 장비를 정리하고 발생한 쓰레기를 수거하여야 함
- ○ 부패 등으로 전시 유지가 부적절한 작품은 주최 측이 철거를 요청할 수 있음

마. 심사 및 현장 운영

- ○ 참가자는 지정된 입장・경연・설치시간을 준수하여야 함

○ 지정된 공간이나 전시규격을 초과한 작품은 심사상 불이익을 받을 수 있음
○ 심사 중 작품 설명 및 질의에 응할 수 있도록 참가자 또는 대표자가 대기하여야 함
○ 심사결과 및 이의처리 절차는 최종 대회 규정에 따름
○ 참가자는 안전하고 공정한 대회 운영을 위한 주최 측의 안내에 협조하여야 함

Ⅳ 경연종목별 세부사항

1 라이브 경연 (코스/단품요리경연, 한식, 중식, 일식, 양식 등 분야제한 없음)

경연개요

○ 참가 형태 : 개인 또는 2~5인 1팀
○ 경연 종목 : 단품요리, 코스요리, 카빙 등 자유롭게 선택

경상북도 지역 특산물을 활용한 요리(한식, 양식, 중식, 일식 등)	
3코스	- 각기 다른 3종류 요리
단품요리, 개인요리 등	- 주요리 1품목을 자유롭게

○ 경연 시간 : 팀별 60분, 개인 단품요리 40분
○ 운영 방식 : 현장 조리(1인분) 및 심사위원 시식(2인분 별도 조리) 평가
*심사에 필요한 접시, 수저, 포크, 나이프, 냅킨 등의 식기는 참가팀이 준비하여야 한다.
○ 심사 절차

참가등록 (네임카드발급) → **경연참가** (심사위원 네임카드 확인) → **시상식** (기관장상 시상자는 시상 직후 사무국 방문 인적사항 작성) → **기념촬영/퇴장**

❍ 행사진행표

구분	시간	내용	비고
1	09:00~10:00	총 7개팀 라이브경연	- 심사위원 5인 심사 - 총 42개팀(개인, 팀전) - 경연 15시까지 - 시상식 16시부터 - 폐회식 이후 작품 철수
2	10:00~11:00	총 7개팀 라이브경연	
3	11:00~12:00	총 7개팀 라이브경연	
4	12:00~13:00	총 7개팀 라이브경연	
5	13:00~14:00	총 7개팀 라이브경연	
6	14:00~15:00	총 7개팀 라이브경연	
7	15:00~16:00	운영사무국 시상식준비시상식	
8	16:00~17:00	시상식	
9	17:00~	폐회식	

세부규정

❍ 경연방식

- 배정된 경연부스에서 정해진 시간 내 요리를 완성하여 제출함.
- 단품요리, 세트메뉴, 코스요리 등 참가종목에 맞춰 준비함
- 심사위원 시식용 요리 1인분을 별도로 준비함
- 대회 당일 최종 레시피 출력본 1부를 심사위원에게 제출함

❍ 사전 준비 허용 범위

- 기본소스, 육수 및 반죽은 사전 준비할 수 있음
- 채소는 80% 이하로 사전 손질할 수 있으며, 최소 20%는 현장에서 진행하여야 함
- 육류・가금류・생선・해산물은 사전 손질 및 트리밍이 가능함
- 가공식품은 원칙적으로 사용을 제한하되, 허용 품목은 주최 측의 최종 안내에 따름

❍ 주최 측 제공 예정 장비(부스별)

구분	품목	수량(대)
1	전기레인지(1구)	2
2	전기오븐	1
3	소형 냉장/냉동고	1
4	작업테이블(L1500xW600×H800mm) (사이즈 변경될 수 있음)	1
5	드레싱테이블(L1500×W600×H800mm) (사이즈 변경될 수 있음)	1
6	보조 작업대(L600×W600×H800) (사이즈 변경될 수 있음)	1
7	1조 싱크대	1
8	휴지통	2

* 휴대용 가스버너는 개인지참

○ 심사기준

평가기준	점수	평가내용
작업준비 및 위생	0-30	- 조리시간, 조리기술, 위생
조리과정의 전문성	0-20	- 조리과정, 실용성, 경제성 - 적합한 조리기술 응용, 전문성
표현성 / 창작성	0-20	- 요리의 표현
요리의 맛	0-20	- 맛과 영야학적 평가, 대중성, 실용성
조리의 과학성	0-10	- 작품과 제출한 레시피의 일치성, 과학적인 조리과정

2 전시 경연

경연개요

○ 주요 내용 : 사전에 제작한 요리・작품을 전시하여 평가

○ 참가 형태 : 개인 또는 2~5인 1팀, 단체 8~10인 1팀

○ 경연 종목 : 단품(일품요리포함), 세트메뉴, 3코스, 5코스 등 자유롭게 선정

경상북도 지역 농수 특산물을 활용한 요리(한식, 양식, 중식, 일식 등)	
메인요리	- 각기 다른 2종류 메인요리(단품 2종류)
코스요리	- 3코스 요리 (디저트 포함)
디저트 및 케익, 빵, 카빙 등	- 서로 다른 4종류의 디저트 (자유롭게 4종류의 플레이트 디저트 준비) - 케익 및 빵, 카빙은 1종목 이상 자유롭게

○ 경연 시간 : 지정된 시간 내 설치 및 전시

○ 운영 방식 : 지정 전시대 설치 및 작품 평가

○ 심사 절차

참가등록 (네임카드발급) → **경연참가** (심사위원 네임카드 확인) → **시상식** (기관장상 시상자는 시상 직후 사무국 방문 인적사항 작성) → **기념촬영/퇴장**

○ 행사진행표

구분	시간	내용	비고
1	09:00~10:00	전시경연 배정 테이블에 작품 전시	- 심사위원 5인 심사 - 단체전시(8~10인) 1팀 - 전시 35팀
2	10:00~12:00	심사위원 전시평가	
3	12:00~17:00	작품전시 계속	
4	16:00~17:00	시상식	
5	17:00~	폐회식 및 작품철수	

세부규정

○ 작품 구성

- 메인요리: 단품요리 2종
- 코스요리: 디저트를 포함한 3코스
- 플레이트 디저트: 서로 다른 디저트 4종
- 케이크・빵: 1종목 이상 자유 구성

○ 전시 운영

- 지정된 시간 내 배정 전시대(1800×700)에 작품 설치를 완료하여야 함
- 전시대 외 추가 구조물, 장식물 및 작품 설명자료는 참가자가 준비함
- 전기 사용이 필요한 경우 신청 단계에서 주최 측과 협의하여야 함
- 대회 당일 최종 레시피 출력본 2부를 준비함
- 작품 설명 및 관리를 위해 참가자 중 1명 이상이 전시 종료 시까지 대기하여야 함
- 작품 철수는 주최 측이 안내한 시간 이후에 진행함

○ 심사기준

평가기준	점수	평가내용
작업준비 및 위생	0-30	- 조리시간, 조리기술, 위생
조리과정의 전문성	0-20	- 조리과정, 실용성, 경제성 - 적합한 조리기술 응용, 전문성
표현성 / 창작성	0-20	- 요리의 표현
요리의 맛	0-20	- 맛과 영야학적 평가, 대중성, 실용성
조리의 과학성	0-10	- 작품과 제출한 레시피의 일치성, 과학적인 조리과정

3 카빙 경연

경연개요

○ 주요 내용 : 과일・채소 등을 활용한 조형 및 장식 작품 평가

○ 참가 형태 : 개인 또는 2~5인 1팀, 단체 8~10인 1팀

○ 경연 종목 : 라이브 카빙, 베이커리, 초콜릿 등 자유롭게 선정

○ 경연 시간 : 지정된 시간 내 설치 및 전시
○ 운영 방식 : 현장 제작 또는 완성작 전시 여부

세부규정

○ 과일·채소 등을 활용한 조형 및 장식 작품을 출품함
○ 경북 농수특산물 활용을 기본으로 하되, 사용 가능한 재료의 범위는 최종 안내에 따름
○ 참가인원, 현장 제작 여부, 경연시간, 작품규격, 제출서류 및 심사기준은 별도로 확정하여 안내함
○ 칼 등 작업도구의 안전관리를 철저히 하고, 현장 안전수칙을 준수하여야 함

평가기준	점수	평가내용
작업준비 및 위생	0~20	- 재료 및 도구 준비상태, 위생관리 - 작업공간 정리 및 안전관리
카빙기술의 전문성	0~30	- 조각기법 및 칼 사용 능력 - 세밀한 표현력, 기술적 숙련도
창의성 / 예술성	0~20	- 작품의 독창성 및 창의적 표현 - 주제와 디자인의 예술적 조화
작품의 완성도	0~20	- 형태·비율·균형미 및 정교성 - 작품의 안정성 및 마감상태
재료 활용 및 주제 적합성	0~10	- 재료 특성 활용 및 효율성 - 경북 특산물 및 경연주제 반영도

V 심사위원 구성 및 시상내역

심사위원 구성

○ 심사위원 구성 : 총 10명(라이브 경연 5명, 전시 경연 5명)
○ 심사위원 자격 및 선발조건
- 2년제, 4년제 대학교 조교수 이상으로 경력 5년 이상인 자
- 호텔외식 조리종사자로 산업체 경력 10년 이상인 자
- 공무원, 공기업 등 관련기관(식품, 위생 등) 종사자로 5급 사무관 이상인 자
- 우대선발 : 대학의 부교수 이상인자, 박사학위 소지자, 제과기능장, 조리기능장, 명인, 명장, 국제 요리경연대회 심사위원 자격을 갖춘자,

국내외 기능경기대회 심사위원 자격을 갖춘자 등

- WACS : World Association Chef's Society, 영국 World Master Chef Society Master Chef 등
- 기타 자격을 갖추고 조직위원장, 협회장, 기관장이 추천 한 자

시상내역

■ 경연 시상(평가기준 : 총 100점 만점)

구분	총점	시상내역	수량	경연 분야	비고
경북도지사	96~100	상장 및 상금(50만)	3	라이브	- 고등부 - 대학부(대학원포함) - 외국인 유학생
			3	전시	- 고등부 - 대학부(대학원포함) - 외국인 유학생
			1	카빙	- 대학부(대학원포함)
대경대 총장	91~96	상장 및 상금(50만)	3	라이브	- 고등부 - 대학부(대학원포함) - 외국인 유학생
			3	전시	- 고등부 - 대학부(대학원포함) - 외국인 유학생
			1	카빙	- 고등부 - 대학부(대학원포함) - 외국인 유학생
국회의원	90~95	상장	3	라이브	- 고등부 - 대학부(대학원포함) - 외국인 유학생
			3	전시	- 고등부 - 대학부(대학원포함) - 외국인 유학생
			1	카빙	
경상북도의회 의장상	79~89	상장	3	라이브	- 고등부 - 대학부(대학원포함) - 외국인 유학생
			3	전시	- 고등부 - 대학부(대학원포함) - 외국인 유학생
			1	카빙	
경산시장	70~79	상장	3	라이브	- 고등부 - 대학부(대학원포함) - 외국인 유학생
			3	전시	- 고등부 - 대학부(대학원포함) - 외국인 유학생
			1	카빙	
대구경북조리기능장협회장상	-	상장	6	-	-
대경대학교 엥커사업단장상	-	상장	참가자 전원	-	-

*** 시상내역은 변경될 수 있음**