
2022년 고용노동부와 함께하는

현대그린푸드 요리경연대회 규 정 집



현대그린푸드

1. 요리경연대회 개요

(1) 대회일정

- 서류접수 : 2022. 05. 09.(월) ~ 05. 26.(목) 24:00
- 서류심의 결과발표 : 2022. 06. 10.(금)
- 라이브 경연 및 시상식 : 2022. 06. 28~30 中 (본선 진출자에 한하여 개별 안내 예정)

(2) 대회장소 : 현대그린푸드 본사 3층 그린키친 (경기 용인시 수지구 문인로 30)

(3) 주최/주관 : (주)현대그린푸드

(4) 후원 : 고용노동부, 한국산업인력공단, 국제기능올림픽대회 한국위원회

(5) 참가대상 : 식품·조리관련학과 재학/휴학 중인 대학생 누구나 참여가능

※ 개인 또는 팀 참여 가능, 팀은 팀장포함 2인 이하, 동일학교 학생으로 구성

※ 식품·조리관련학과 : 식품영양, 식품공학, 호텔조리, 외식조리, 식품과학, 제과제빵 등 모두 해당

(6) 대회구성

경연부문	경연종목
- 라이브 경연 (2시간)	- 한·중·일·양식 중 택일 - 건강식 코스메뉴 개발

2. 참가신청

(1) 접수기간 : 2022. 05. 09.(월) ~ 05. 26.(목) 24:00

(2) 접수방법 : 현대백화점그룹 채용사이트(<https://recruit.ehyundai.com/index.nhd>)

→ 채용정보 → 계열사 「현대그린푸드」 선택

→ 「2022년 현대그린푸드 요리경연대회」 모집공고 확인 → 지원하기

※ 현대백화점 그룹 채용사이트 회원가입 및 로그인 후 지원하기 가능

(3) 제출서류 : 참가신청서 파일 1부 (모집공고에 첨부된 파일 다운로드하여 작성)

(4) 문의처 : 경연대회 담당자 ☎031-525-2452, 2449

3. 서류심사

(1) 심사일자 : 2022. 05. 27.(금) ~ 06. 09.(목)

(2) 심사방법 : 제출한 서류(참가신청서)를 토대로 심사

(3) 선정인원 : 서류심사 결과 상위 15팀 이내 선정

(4) 결과발표 : 2022. 06. 10.(금) 17:00 * 지원 홈페이지 통해 공고 예정

4. 시상계획

(1) 시상일시 : 2022. 06. 28~30 中 * 본선 종료 후 당일 결과발표 및 시상

(2) 시상내용(총 15팀)

- 대상(1팀) : 장학금 300만원
- 금상(1팀) : 장학금 200만원
- 은상(1팀) : 장학금 100만원
- 동상(1팀) : 장학금 50만원
- 장려상(11팀) : 장학금 30만원
- 국제기능올림픽대회 한국위원회 회장상(2팀)

※ 본선 진출자 전원 당사 입사지원 시 서류전형 프리패스

※ 상금은 전액 장학금 형태로 지급 예정

5. 유의사항

(1) 상금은 수상작(참가자가 제출한 레시피, 사진, 영상물 등 일체, 이하 동일)에 대한 포상금 외에 소유권 및 저작권(2차적 저작물 작성권, 편집저작물 작성권 등 일체의 권리포함, 이하 동일) 양도의 대가 등을 전부 포함한 것으로, 해당 상금을 지급함으로써 수상작의 소유권 및 저작권은 (주)현대그린푸드에 양도됩니다.

※ 양도 관련 세부내용 별도 협의

(2) 응모작은 타 대회, 공모전 등에서의 수상 이력 및 제출 이력이 없는 순수 창작물이어야 하고, 수상작 중 해당사항 위반 사실이 확인될 경우 수상은 취소되고 상금은 환수 조치 됩니다.

(3) 수상작이 제2자의 초상권, 저작권 등 기타 제반 권리를 침해하는 경우 수상은 취소되고 상금은 환수 조치되며, 이와 관련된 모든 법적 책임은 응모자에게 있습니다.

(4) 심사내용은 공개되지 않으며, 심사결과에 대하여 이의를 제기할 수 없습니다.

또한, 심사결과 적합한 작품이 없을 경우 수상작을 선정하지 않을 수 있습니다.

(5) 온라인으로 접수된 응모작과 관련 일체의 서류는 반환되지 않으며, 수상작을 제외한 모든 응모작은 본 대회 종료일로부터 3개월 이내에 모두 폐기됩니다.

(6) 제세공과금은 수상자 본인 부담이며, (주)현대그린푸드는 수상자에게 상금 지급을 위해 필요한 개인정보를 추가 요청할 수 있습니다.

(7) 본 대회 현장사진, 영상물 등에 대한 소유권 및 저작권은 (주)현대그린푸드에게 있습니다.

(8) 본 대회 일정은 (주)현대그린푸드 운영 사정에 의해 변경될 수 있으며, 기타 변동사항은 참가자에 한하여 개별 공지 예정입니다.

(9) 본 대회 참가자는 위 모든 내용에 동의하는 것으로 간주합니다.

6. 경연진행

구 분	내 용
일 시	· 2022. 06. 28~30 中 13:00~15:00
장 소	· 현대그린푸드 본사 3층 그린키친 (경기 용인시 문인로 30)
참가팀	· 서류심사 통과 15팀 이내
심사방법	· 심사위원 구성 : 식품·조리관련학과 교수 및 내부 전문가 5명 내외 구성 · 평가 방법 : 경연규정 및 평가 기준에 의거 채점
경연내용	· 건강식 컨셉으로 한 코스메뉴 시연 - 한식, 중식, 일식, 양식 중 택일 - 총 2가지 메뉴 (메인(필수), 전채 or 디저트 중 택일) - 경연시간 총 2시간 (재료준비 및 뒷정리 포함) ※ 건강식이란? 신선하고 안전한 식재료 사용, 설탕 및 화학첨가물 최소화, 균형잡힌 영양소 비율을 고려한 식사

7. 진행순서

시 간	주요내용	비 고
11:00 ~ 12:00	참가자 등록 및 입장 / 경연준비	운영기획국
12:00 ~ 12:30	경연 유의사항 공지 / 레시피 재료검수	운영기획국
12:30 ~ 13:00	심사위원 소개 및 평가기준 설명	심사국
13:00 ~ 15:00	라이브 경연 진행	
15:00 ~ 16:00	심사 및 집계	
16:30 ~ 17:00	심사결과발표 및 시상	운영기획국

※ 경연장 행사 상황에 따라 시간은 단축 또는 지연될 수 있습니다.

8. 경연규정

- (1) 참가자는 11:40 까지 본인임을 증명할 수 있는 신분증(주민등록증, 운전면허증 등)을 반드시 지참하고 참가등록을 완료해야 함. 시간 경과 시 입장 불가
- (2) 경연에 필요한 모든 재료와 비품은 경연 당일 12:00 까지 반입 가능하며, 주최 측에서 정한 입장 시간 등을 준수하여야 함
- (3) 주최 측에서 공지하는 지원 비품과 재료를 제외하고 경연에 필요한 모든 재료와 도구 및 비품은 참가자가 준비해야 함

※ 주최 측 지원 비품

- 공통 : 냉장/냉동고, 전자레인지 2대, 페이퍼타올, 쓰레기봉투, 음식물 쓰레기 수거통
- 개별 : 썬크대 1조, 조리테이블 1조, 전기인덕션 1구, 가스버너 1구, 부탄가스 2EA, 심사용 접시 4개, 생수 1.8L 2통

- (4) 사전에 공지한 주최 측 지원 비품 외 추가적인 도구 공급은 불가하고, 필요한 기물이 있다면 지원자가 직접 챙겨와야 함
- (5) 서류지원 시 제출한 레시피는 총 3부 출력해서 준비해야 함
- (6) 대회 당일 식재료 준비는 아래와 같은 사항을 준수해야 함
 - 파스타&반죽은 준비할 수 있으나 조리된 것은 안된다.
 - 육류는 분배 및 마리네이드는 가능하나 조리된 것은 안된다.
 - 육수, 스톡은 가져올 수 있고, 소스 및 드레싱류는 대회장에서 만들어야 한다.
 - 무스 및 다진 식재료, 고명은 준비 가능하다.
 - 그 외 식재료는 전처리 이전의 상태로 준비해야 한다. (단, 껍질은 제거된 상태로 준비 가능)
- (7) 주최측에서는 심사용 접시 4개 지급 예정이고, 전시용 그릇 및 테이블 세팅에 필요한 물품(테이블보, 기타 장식품 등)들은 참가자가 준비하여야 함
- (8) 완성작은 전시용 1세트 및 심사용 2세트를 제출해야하고, 경연 마감시간 내에 정해진 전시 및 심사 테이블에 제출해야 함
- (9) 참가자는 경연장에서 제한된 시간 내에 전시 및 심사용 요리를 모두 완성해야 하며, 지정된 시간 내에 완성품을 모두 제출하지 못하면 심사에서 제외됨
- (10) 모든 출품작은 시식 가능한 재료를 사용해야 하며 시식을 할 수 없거나 심사기준에 미달 된 작품은 심사에서 제외함
- (11) 모든 소지 물품 및 요리 등에 참가자의 소속을 유추할 수 있는 어떠한 표시도 허용하지 않으며, 이를 어길 시 심사에서 제외함
- (12) 경연대회에서는 참가신청서에 기재된 재료만 사용할 수 있으며, 만일 재료 검수 과정 및 시연 중 참가신청서에 기재되지 않은 재료 발견 시 총점에서 10점 감점함

단, 사전에 사무국 승인을 받은 경우에는 예외로 함

※ 참가신청서의 레시피 자료는 심사위원에게 심사서류와 함께 제공

※ 참가신청서에 기재된 레시피 내용을 기준으로 서류 및 경연대회 심사가 진행되므로 자료를 정확히 작성, 제출하여야 함 (예시) 고추 사용 시 레시피에 ‘청양고추’, ‘파리고추’ 등으로 명확히 구분하여 작성

(13) 참가자는 심사 결과에 승복하여야 하며 심사에 대한 어떠한 항의 또는 이의 신청도 허용되지 않음을 원칙으로 함

(14) 참가자 소지품 분실 및 파손에 대해서 주최 측은 책임지지 않음

(15) 본 규정을 위반하는 참가자는 실격 또는 감점 처리되며, 본 규정에 명기되지 않은 사항은 주최 측의 내부 규정 및 심사위원단의 협의 결과에 따름

(16) 본 규정은 주최 측의 상황에 따라 규정을 수정하거나 추가할 수 있으며, 그 내용은 홈페이지를 통해 공지함

9. 평가기준 및 항목별 배점

(1) 심사방법 : 심사·평가는 아래 기준에 의하며, 총 300점 만점으로 심사위원이 심사하고
고득점자순으로 입상자를 선정함

※ 최고·최하 점수를 준 심사위원 2명의 채점을 제외하고 산출함

※ 동점자 발생 시 해당자만 심사위원단 토론 및 투표로 결정함

(2) 심사기준

NO	항목		배점비율
1	기본 작업준비 및 청결	- 매끄러운 조리작업과 식사서비스를 위한 재료의 정렬 - 조리시간 엄수를 위한 작업시간의 합리적 분배	10
2	조리과정의 전문성	- 현대 식생활에 맞는 조리준비 과정 - 불필요한 음식물/양념을 배제한 조리방법의 실용성과 경제성 - 제한시간 내의 요리 완성여부, 불필요한 에너지 (전기, 수도, 가스 사용 여부) - 주식과 채소류를 포함한 다양한 양념류에 적합한 조리기술 응용	20
3	배열 및 표현성/창작성	- 요리표현의 적절성 및 독창성 - 식욕을 돋구는 플레이팅 및 기타 장식 구성	25
4	요리의 맛	- 적절한 양념을 사용하여 각 재료 고유의 맛을 적절하게 유지, 각 재료간의 맛의 조화 - 식재료 간의 맛, 향, 색깔의 조화	25
5	건강식 컨셉의 적합성	- 신선하고 안전한 식재료 사용 - 설탕 및 화학첨가물 최소화 - 균형잡힌 영양소 비율을 고려한 식사	20
계		-	100