

---

# 제 13회 한국식문화세계대축제 심사 가이드라인

---



THE KOREAN FOOD FORUM  
사단  
법인 **대한민국한식포럼**

## 1 경연대회 운영 방안 및 행사목적

1. 한국식문화세계화대축제는 K-FOOD 한식의 우수성과 가치를 알려 한식세계화 실현에 도움이 되도록 추진하는 행사로, 경연대회 운영은 일반적인 라이브요리 경연대회가 아니라 한식 관련 각분야별 작품으로 전시에 출품한다  
특히 전시 참가도 조리학과 학생이 아니라 한식관련 음식장인(한식대가, 한식명장, 조리기능장, 식품명인, 한식명인, 조리학과교수, 음식연구가, 각분야별 음식전문가)등 참여로 분야별 최고의 전시작품으로 경연대회에 참여한다

## 2. 경연가이드, 참가규정

### □ 경연가이드

1. 한식관련 외식조리업에 종사하는 관련자(관련단체) 참여할 수 있다.  
참가대상은 한식관련 음식장인(한식대가, 한식명장, 조리기능장, 식품명인, 한식명인, 조리학과교수, 음식연구가, 각분야별 음식전문가)로 참여한다.  
(조리학과 학생은 제외)
2. 단체 참가팀은 최소한 5명 이상으로 한다
3. 테이블 자체 디스플레이 및 작품장식, 출품하는 작품의 설명을 위한 게시물 (작품설명, 음식네임택)은 각 참가자가 준비하여야 한다.
4. 작품전시 및 세팅은 정해진 시간내에 음식분야별 정해진 장소에서 전시 세팅한다
5. 심사는 전시기간인 동안 진행되며 현장심사 및 별도장소 에서(심사집계)한다.
6. 정해진시간 내에 경연장에 도착하지 않은 참가자는 실격처리 한다.  
단 단체팀 구성원에 한하여 당일 불가피하게 참석을 못하는 구성원은 주최측에 알린다(긴급 병원,사고)등
7. 모든 작품은 먹을 수 있는 재료를 사용하여야 한다.
8. 전시기간은 심사기간 및 행사를 마치는 시간으로 한다.
9. 참가자는 작품의 상태를 점검한 후 상한 것은 교체한다.
10. 심사가 끝나고 모든 행사를 마치면 작품은 정리할 수 있다.
11. 참가자 작품은 타인에게 양도할 수 없다.
12. 단체팀은 작품을 협업해서 준비 함께 출품 할 수 있다.
12. 주최측은 참가자들의 전시품, 장비, 용구, 혹은 개인 소지품의 손상이나 분실에 대하여 책임을 지지 않는다.
13. 작품 전시에 필요한 재료와 기물은 참가자 개인이 준비하여야 한다.
14. 경연을 끝내고 돌아간 후의 경연장 뒤처리를 깨끗이 한다 .

## □ 참가규정

\* 이 규정은 전시 참가자는 참가 신청서를 제출하기 전에 읽어야 한다.

1. 모든 전시품은 성심성의껏 준비된 작품이어야 한다.
2. 종목은 한번 등록하면 바꿀 수 없다. 취소를 원하면 주최측에 통보를 해주어야 한다. 주최 측에 서류통보 없이 결시하는 자는 다음해 대회 신청시 제외 대상이 된다
3. 통보 없이 시합에서 불참하는 일이 없도록 참가자의 주소 및 연락처가 바뀌었을 때 주최측에 그 사실을 알려야 한다.
4. 완성된 전시작품 내용은 제13회 한국식문화세계화대축제 음식전시 규정과 일치하여야 하며 그 규칙과 규정을 지켜야한다.
5. 전시작품은 심사기간 동안 유지해야 되며 심사를 마치면 작품을 정리할 수 있다 .
6. 사전에 협의한 시간까지 전시하지 못하면 참가자는 심사에서 제외된다.
7. 완성된 전시품이 지정 공간을 초과하면 감점의 대상이 된다.
8. 행사 주최자는 시합이 끝난 작품 사진 등을 요구할 권리가 있다.  
또한 주최자와 참가자 본인의 승인 없이는 요리에 관한 어떤 출판을 할 수 없다.
9. 출전선수는 업무 복장을(조리복) 단정히 해야 하며 셔츠나 슬리퍼를 착용하는 것은 허용이 되지 않는다.
10. 시상식 현장에 본인 또는 대표자가 참석해 있도록 해야 한다. 모든 수상자는 조리복차림을 하여야 한다(시상식은 별도 진행)
11. 주최자는 전시작품이 용납할 수 있는 기준 이상으로 부패가 생기면 이를 철거시킬 권리가 있다.
12. 경연시 정해진 인원 외에 추가된 경우 심사 시 감점처리 한다.
13. 본 규칙과 규정을 위반하는 참가자는 실격이 될 수 있다

## 2. 전시종목

| 전시참가종목                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (K-FOOD 한국음식)<br>전통음식, 향토음식, 궁중음식, 반가음식, 약선음식, 통과의례, 폐백이바지<br>사찰음식, 북한음식, 김치,전통장, 전통술, 전통떡, 한식디저트, 한방꽃차,<br>푸드카빙, 식공간연출<br>현대음식(한정식,국,찌개,전골,탕,찜,선,숙채,생채,생면,조림,볶음,구이,전,적,소스류)등<br>발효음식(장,젓갈,효소)등 각분야별 음식 전시 |

- 대상 심사기준(전시작품 개인별 메인음식으로 10점 이상 출품) /  
 예 단체팀 20명 참가한다면 메인음식으로 200점 출품
- 최우수상, 우수상 심사기준(전시작품 개인별 메인음식으로 3점 이상 출품)  
 예 단체팀 10명 참가한다면 메인음식으로 30점 출품
- 북한음식 심사기준(전시작품 개인별 메인음식으로 30점 이상 출품)  
 예 단체팀 10명 참가한다면 메인음식으로 300점 출품

### 3. 심사규정

| 평가항목             | 점수  | 평 가 내 용                                                                                                |
|------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 표현력              | 10  | - 작품에 대한 독창적인 아이디어<br>- 재료의 특성유지 및 어울림                                                                 |
| 적합성              | 30  | - 한식 음식으로서의 적정성<br>- 한식 음식 합리성                                                                         |
| 상품성              | 20  | - 소비자 기호도 및 판매가능성<br>- 현대식 트렌드에 맞는 조리법 및 메뉴<br>- 재료선택의 보편성(실제 응용 및 활용 가능성)                             |
| 조화성              | 20  | - 고유한 색상, 형태, 음식 양등의 조화<br>- 요리의 맛, 향기, 요리의 질감 색깔 등<br>- 작품담기의 전체적인 조화 및 예술성                           |
| 조리과정<br>(위생상태 등) | 20  | - 복장, 손세척 등 개인위생<br>- 작품용기, 주변청결 정돈 등의 조리위생<br>- 표준조리법에 의한 조리(현장에서 설명)<br>- 주재료와 부재료를 포함한 다양한 식재료의 어울림 |
| 총점               | 100 |                                                                                                        |

- 심사기준 본 대회는 라이브 요리경연대회가 아니므로 전시작품 내용을  
 주도적으로 심사(전시내용, 작품컬리티, 작품구성)등

※ 단체팀으로 참가했더라도 개인별 심사기준에 미달되면 단체팀 시상에서  
 제외 시팀(평가 및 시상내역 참조)

#### □ 평가 및 시상내역

- ※ 평가방법 : 각 심사위원의 평가를 카테고리별로 종합하여 평균 점수로 한다.  
 평가기준 : 100점만점  
 (심사는 심사위원들이 나누어서 심사 진행)

| 구분   | 총 점       | 비 고                |
|------|-----------|--------------------|
| 대상   | 91점 ~100점 | 단체팀으로 수여<br>자체 인증서 |
| 최우수상 | 81점 ~ 90점 | 단체팀으로 수여<br>자체 인증서 |
| 우수상  | 71점 ~ 80점 | 단체팀으로 수여<br>자체 인증서 |

※ 심사위원 : 음식 외식전문가로 공정성을 기하기 위하여 행사 전까지 비공개로 함

□ 각음식분야별 음식전시 참가분야 (분야는 일부 변경될 수 있음)

(대상)

□ **민주평화통일자문회의**- 메인음식 30점이상 (140cm X 180cm)

팀명 : 한국전통음식연구회팀

(최우수상)

□ **국회의장(k-food 세계화한국음식)** - 메인음식 12점이상 (75cm X 180cm)

팀명 : K-FOOD 세계화팀

□ **농림부(향토음식/현대음식)** - 메인음식 10점이상

(75cm X 180cm)

팀명 : 대한민국조리과학연구회팀

□ **문화부(전통음식)** - 메인음식 10점이상 (75cm X 180cm)

팀명 : K-FOOD 한식문화세계화팀

□ **해양수산부(향토음식)** - 메인음식 10점이상 (75cm X 180cm)

팀명 : 한식조리과학연구회팀

□ **통일부(전통음식/북한음식)** - 메인음식 10점이상 (75cm X 180cm)

팀명 : 전통음식연구회팀

□ **식약처(약선음식)** - 메인음식 10점이상 (75cm X 180cm)

팀명 : 약선음식연구회팀

(우수상)

□ **서울시 / 메인음식 5점 이상 (75cm X 45cm)**

- 1K-FOOD세계화음식 - 김밥음식연구회팀
- 2전통떡 - 전통떡연구회팀
- 3전통차 - 전통차연구회팀
- 4김치&전통음식 - 김치&전통음식연구회팀
- 5반가음식 - 반가음식연구회팀
- 6반찬/밀키트 - 반찬밀키트연구회팀
- 7발효음식 - 발효음식연구회팀
- 8치유음식 - 치유음식연구회팀
- 9한식디저트 - 한식디저트연구회팀
- 10현대음식 - 현대음식구회팀

□ **농진청 / 메인음식 5점 이상 (75cm X 45cm)**

- 1전통&향토음식 - 전통&향토음식연구회팀
- 2한식디저트 - 한식디저트연구회팀

□ **한국농수산식품유통공사 / 메인음식 5점 이상 (75cm X 45cm)**

- 1k-food세계화가공식품 - k-food세계화가공식품연구회팀
- 2향토&전통음식 - 향토전통연구회팀
- 3반찬&밀키트 - 반찬&밀키트연구회팀

□ **한식진흥원 / 메인음식 5점 이상 (75cm X 45cm)**

- 1현대음식 - 현대음식연구회팀
- 2전통&향토음식 - 전통&향토연구회팀
- 3약선음식 - 약선연구회팀
- 4한식디저트 - 한식디저트연구회팀
- 5발효음식 - 발효음식연구회팀

□ 심사채점표

| 대 회 명      | 제13회 한국식문화세계화대축제 음식전시 경연대회 |        |        |           |        |        |     |
|------------|----------------------------|--------|--------|-----------|--------|--------|-----|
| 대회일시       | 2025년 10월25일-26일           |        |        | 심사위원장 (인) |        |        |     |
| 대회장소       | 충북 청남대 잔디광장                |        |        | 심사위원      |        | (인)    |     |
| 참가자<br>번 호 | 세부항목                       | 1      | 2      | 3         | 4      | 5      | 총계  |
|            |                            | 표현력    | 적합성    | 상품성       | 조화성    | 조리과정   |     |
|            | 배점<br>성명                   | 1 ~ 10 | 1 ~ 30 | 1 ~ 20    | 1 ~ 20 | 1 ~ 20 | 100 |
| 1          |                            |        |        |           |        |        |     |
| 2          |                            |        |        |           |        |        |     |
| 3          |                            |        |        |           |        |        |     |
| 4          |                            |        |        |           |        |        |     |
| 5          |                            |        |        |           |        |        |     |
| 6          |                            |        |        |           |        |        |     |
| 7          |                            |        |        |           |        |        |     |
| 8          |                            |        |        |           |        |        |     |
| 9          |                            |        |        |           |        |        |     |
| 10         |                            |        |        |           |        |        |     |
| 11         |                            |        |        |           |        |        |     |
| 12         |                            |        |        |           |        |        |     |
| 13         |                            |        |        |           |        |        |     |
| 14         |                            |        |        |           |        |        |     |
| 15         |                            |        |        |           |        |        |     |
| 16         |                            |        |        |           |        |        |     |
| 17         |                            |        |        |           |        |        |     |
| 18         |                            |        |        |           |        |        |     |
| 19         |                            |        |        |           |        |        |     |
| 20         |                            |        |        |           |        |        |     |

## 4. 시상 운영계획

### □ 상장운영방안

1. 시상 각부처에서 정하는 시상 운영계획 준수
2. 다수의 개인 또는 단체가 하나의 팀으로 상을 받는 경우에는 「팀명의로」로 상장을 교부
3. 개인 명의로 상장을 발급하지 않음(단체(팀) 명의로 나간 상장을  
참가자, 참가팀이 개인명의로 임의로 제작하여 변조, 위조 행위시 법적처벌 받음
4. 상장게재사항  
참가팀 : 000팀으로 게재  
참가부문 : 시상 참가분야 게재
5. 행사주최 상장확인서(자체 발급)  
단 각부처에 상장확인서 요청시 개인이 직접 각 부처로 상장발급 확인서를  
요청해야 됨(발급확인서 요구하는 공공기관 제출시)