

2025년 미감도시 홍성 요리경연대회 참가자 공개모집 공고

(재)홍주문화관광재단은 2025년 미감도시 홍성 요리경연대회를 통해 특색 있는 로컬 레시피를 발굴하고, 주민주도의 식문화 창작과 향유 기반을 마련하고자 합니다. 지역의 식문화 발전에 관심이 있으신 여러분의 뜨거운 관심과 참여를 바랍니다.

2025. 9. 23.

재단법인 홍주문화관광재단



I 2025년 미감도시 홍성 요리경연대회 개요

□ 사업개요

- (사업명) 2025년 미감도시 홍성 요리경연대회
- (사업대상) 홍성 지역음식을 널리 알리고 싶은 홍성군민
- (사업지역) 광천 문화시장 일원
- (모집기간) 2025. 9. 23. (화) ~ 2025. 10. 17. (금)
- (예선발표) 2025. 10. 24. (금)
- (본선경연) 2025. 11. 16. (일)
- (주최·주관) (재)홍주문화관광재단 문화도시센터

□ 참가대상

- 홍성 지역음식을 널리 알리고 싶은 홍성군민
 - 팀장 포함 2인 ~ 5인으로 팀 구성
 - ※ 홍성군 내 학교에 재학 중인 학생은 거주지와 무관하게 참가 가능

□ 경연대회

- 본 경연은 주요리부문과 다과부문으로 나누어서 진행
 - (주요리부문) 홍성 지역특산물을 활용한 단품 요리 (ex)짬, 무침 등)
 - (다과부문) 홍성 지역특산물을 활용한 다과 (ex)떡, 다식 등)
- 본 경연은 예선과 본선으로 진행
 - (예 선) 서류심사 (온라인)
 - (본 선) 대회장 경연대회 (오프라인)
 - ※ 예선과 본선 모두 동일한 메뉴의 레시피를 사용해야 함.
- 각 부문에서 음식은 1가지로만 구성
- 홍성 지역특산물을 50% 이상 활용한 요리로 구성
- 본선 당일, 참가자는 전시용 1점시와 심사위원용(5인) 각 1점씩씩 제출
- 전시용과 심사위원용 외에 현장 시식용 20인분 준비

□ 대회일정

제 목	일 정	비 고
공고 및 접수	9. 23.(화) ~ 10. 17.(금)	이메일 접수
예선결과 발표	25. 10. 24.(금)	홈페이지 게시 및 개별통보
본선 경연대회	25. 11. 16.(일)	광천 문화시장

□ 신청서 접수

- 공고 및 접수기간 : 2025. 9. 23. (화) ~ 2025. 10.17. (금) 18:00까지
- 제출서류 : ① 참가신청서 ② 참가작품 레시피 설명서 ③ 개인정보활용 동의서
④ 대회규정 준수 및 레시피 활용 동의서 ⑤ 신분증 및 통장사본
- ※ 홍성군 내 학교에 재학 중인 학생은 참가신청서에 소속학교를 기재해야 함.
- 접수방법 : E-mail 제출 (kimkiju97@hongju.or.kr)
 - ※ 제출 시, "요리경연대회 참가신청서(팀명_팀장)"으로 제출
 - ※ 접수 후 반드시 유선으로 접수 여부 확인
- (홍성군 문화도시센터 지역문화진흥팀 ☎070-4125-2818)

□ 심사방법

- (예 선) 심사위원에게 제출된 레시피 서류심사 (총 20개 팀 선정)
- (본선경연) 2025년 11월 16일 (일)
 - 참가자 전원은 대회 당일 10시부터 미리 사전 준비 후 대회 시작
 - 심사위원장을 포함, 전문가 심사위원 5인의 현장심사

□ 본선 진행순서

구분	진행시간		내용
	시 간	소요(분)	
행사준비	10:00~10:50	50'	· 참가자 등록 및 팀별 사전 준비
개회식	10:50~11:20	30'	· 개회식, 개회선언 · 심사위원 소개
경연대회	11:20~12:30	70'	· 라이브 요리경연대회
심사	12:30~13:30	60'	· 심사·집계·심사총평
시상 및 폐회	13:30~14:30	60'	· 시상 및 폐회식, 기념촬영

※진행순서는 변경 될 수 있음

III 심사 및 시상

□ 심사기준

- (심사위원 구성) 요리 및 식품 관련 전문가 구성(예선 3명, 본선 5명)
- 예선 심사는 심사위원회 위원 합산 점수순으로 선정하고, 고득점자순으로 총 20팀을 선정함(각 부문별 10팀씩)
- 본선 경연심사는 심사위원회 위원 합산 점수순으로 선정하고, 총 10팀을 선정함 ※ 최고점, 최저점 미반영
- 예선 심사 기준표

평가기준	배점	평가내용
적합성	30	• 공모 주제에 적합한 레시피
조리편의성	30	• 식재료 구입용이, 현장 적용 가능성 등
다양성	15	• 식재료의 다양한 사용 및 조리법
창의성	10	• 메뉴의 독창적 아이디어 등
외관	10	• 색감, 관능성 등
기타	5	• 제출서류 및 레시피 작성 충실도
합계	100	

○ 본선 경연심사 기준표

평가기준	배점	평가내용
상품성	30	• 상품화 가능성, 활용성 등
창의성	30	• 식재료 활용과 조리방법의 창의성 등
작품성	15	• 맛과 식재료 간의 조화, 전체적인 외관 및 완성도 등
전문성	10	• 재료의 표준화 및 조리기구의 적절한 사용 • 조리과정의 전문성
위생 및 청결	10	• 개인위생 및 정리정돈, 조리과정의 청결함 등
기타	5	• 레시피와 동일한 정도 등
합계	100	

□ 시상내역

시상구분		선정팀	상 금(팀 별)	비 고
대 상		1팀	2,000,000원	(재)홍주문화관광재단 대표이사상 총 10팀
주요리 부문	금 상	1팀	1,000,000원	
	은 상	1팀	500,000원	
	동 상	1팀	300,000원	
다과부문	금 상	1팀	1,000,000원	
	은 상	1팀	500,000원	
	동 상	1팀	300,000원	
인 기 상		3팀	200,000원	
합계		10팀	6,200,000원	

※ 협의에 따라 시상 내역이 변경될 수 있음.

□ 기본규정

- 2025년 미감도시 홍성 요리경연대회 본선 참가자는 11월 16일 (일) 오전 10시 00분까지 2025년 미감도시 홍성 요리경연대회 행사장 접수처에서 등록을 완료해야 한다.
- (경연시간) 경연시간은 **1시간 10분**동안 진행된다.
 - 참가자는 경연시간 **60분** 전부터 준비된 작업장에 출입할 수 있다.
 - 본선에 참가하는 사람은 신분증을 지참한다.
 - 경연 부스의 기본 조리작업 준비 및 장비 점검은 경연 시작 전까지 완료하여야 한다.
 - 참가자는 경연시간 동안 경연 부스 외부로 나갈 수 없으며, 경연 및 심사 시간이 종료됨과 동시에 식자재와 식기를 가지고 즉시 철수해야 한다.
- (참가종목) 주요리/다과 부문 모두 한식으로 진행한다.
- (재료준비) 홍성 지역특산물을 50%이상 활용한 요리를 선보여야 하며, 기본 소스, 해산물, 육류, 가금류 등은 사전 준비가 허용된다. 그 밖의 식재료는 현장 경연을 원칙으로 한다. 작업은 최대 70%까지 가능하며, 참가신청서에 사전 준비 00%를 기재한다.
 - 기본 소스, 반죽, 육수를 가져오는 것은 허용된다.
 - 날 채소는 70% 이하 사전 손질이 가능하며, 최소 30% 이상은 현장에서 진행되어야 한다.
 - 생선류, 육류, 가금류, 해산물은 미리 손질 또는 트리밍(Trimming)이 가능하다.
 - 가공식품은 사용할 수 없으며, 캔 참치 등의 경우는 예외로 둔다.
- 참가자는 홍성 지역특산물을 이용한 주요리부문과 다과부문 중 1개의 부문에만 신청할 수 있다.
- 모든 경연요리는 성심성의껏 준비된 작품이어야 하고, 다른 경쟁 종목에 등록되어 있지 않아야 한다.

- 본선에 참가할 시, 전시용 및 심사위원용 각 1점씩 제출하며, 현장시식용 음식은 제공되는 점시에 담아 세팅해야 한다.
 - 전시용 1인분, 심사위원용 및 현장시식용 25인분 (총 26인분)
- 본선 심사 시, 조리 테이블 위에 요리 레시피를 출력하여 준비한다.
- **(복장)** 참가자 전원은 위생모, 위생복 및 앞치마를 착용하여야 한다.
 - 위생모, 앞치마는 주최 측이 제공한다.
- **(기본집기)** 테이블은 기본적으로 조리용 테이블 2개가 제공되며, 전시용 테이블은 따로 마련된다.
 - 생수 2L 2병, 시식용 용기, 키친타올 제공
 - 주방 및 조리기구 제공은 따로 없으므로, 식자재 및 식기, 조리도구, 작품 설명 게시물 등은 참가자가 준비
 - 전시 및 심사위원 제출용 용기는 참가자가 준비
 - 오븐, 믹서기 등 전기 사용 불가 (부르스타 가능)
 - 요리에 필요한 모든 재료는 미리 세척 및 손질하여 준비 가능 (최대 70%)
- 본선 참가자는 경연 이후, 주최 측이 제공하는 재료비 명목의 50만원을 받을 수 있다.
- 정해진 시간 내에 행사장에 도착하지 않은 참가자는 실격 처리한다.
- 모든 작품은 반드시 안전을 준수하며, 식용 가능 재료를 사용해야 한다.
- 참가자의 주소 및 연락처가 바뀌었을 경우, 주최 측에 해당 사실을 미리 알려야 한다.
- 서류신청 후, 신청내용의 변경이나 신청을 취소할 경우에는 주최 측에 필히 연락해야 한다.
- 요리대회 참가 중 발생한 각종 쓰레기는 깨끗이 정리하며, 각각의 쓰레기를 분리배출한다.
- 간단한 집기류는 설거지가 가능하나, 그 외의 설거지는 할 수 없다.
- 경연 요리를 지정된 시간 내에 제출하지 못하면, 공정성을 위해 심사에서 제외된다.
- 완성된 경연 요리가 규정에 벗어나거나 지정된 공간을 초과하면, 실격 대상이 된다.

- 시상식 현장에 본인 또는 대표자가 반드시 참석해야 한다.
- 심사위원은 공정성을 기하기 위하여 사전에 공개하지 않는다.
- 주최 측은 참가자들의 장비, 용구, 전시품 또는 개인 소지품의 훼손이나 분실 등에 대해 책임지지 않는다.
- 본 규정을 위반하는 참가자는 실격 처리 대상이 될 수 있다.
- 상황에 따라 본 대회 규정을 변경할 수 있다. 이때 주최 측은 팀장을 통해 개별공지를 한다.
- 행사주최자는 경연이 끝난 요리에 대한 사진 등을 요구 및 사용할 권리가 있으며, 주최자의 승인 없이는 요리에 관한 어떠한 출판이나 재생, 복사 등을 할 수 없다. (선정 작품의 소유권 및 저작권은 주최 측에 귀속됨.)