

기타 규정

1. 자신의 창작 배경에 어울리는 복장이나 유니폼 또는 정장 착용을 원칙으로 한다.(교복 착용 가능)
2. 대회 시간 1시간 전에 지정 장소에 모여야 하며, 경연 순서를 개별 확인한다, 준비시간 20분 전에 준비시간 경연장에 착석해야 한다.
3. 참가 순번을 준수한다.
 - 참가 순번은 참가 신청(원서 접수 후 입금순) 역순으로 한다.
 - (예: 첫 번째 참가 신청 → 대회 끝번, 끝번 참가 신청 → 대회 1번)
 - 단, 참가 재료의 특성이나 기타 조직위가 순서의 변경이 필요하다고 판단할 경우 변경할 수 있다.
4. 타 참가자와 동시에 다른 테이블에서 경연을 진행하며, 심사 위원 5인의 입회 하에 경연에서 세팅 시간 2분 및 조주 시간 5분간 완전한 상태의 칵테일 3잔을 조주 한다. 모든 경연은 직접 관람 가능한 오픈형 무대에서 진행된다.
5. 조주 후 1분간 칵테일에 대한 특징 및 창작배경을 소개 할 수 있다.
6. 앞 순번 선수의 퇴장과 동시에 참가 선수는 입장 및 세팅을 시작한다. (세팅 시작 시간은 사회자의 지시에 따라서 진행)
7. 주어진 경연 시간이 종료되면 채점을 완료하게 되며, 더 이상 득점을 인정하지 않는다.
8. 대회 참가자는 온라인 양식에 맞춰서 접수를 하여야 하며, 원서 접수 후 수정은 불가하다.
9. 모든 출전자나 관객은 주최 측의 규정에 따라야 하며, 그렇지 않을 경우 퇴장될 수 있다.
10. 모든 재료 및 글라스, 조주 도구, 타월 등은 모든 기구는 본인이 지참하여 준비한다.
 - 단 블렌더 및 얼음은 원서 접수 시 요청자에 한해 주최 측에서 준비한다.



시상 내역

대상	1명 (상장, 트로피, 기념품)
금상	참가자의 20% 내외(상장, 메달, 기념품)
은상	참가자의 50% 내외(상장, 메달, 기념품)
동상	참가자의 30% 내외(상장, 메달, 기념품)

* 규정에 대한 문의 사항은 가급적 **학교 지도교사가 취합하여 카카오톡 채널로 소통** 부탁드립니다.

카카오톡
백석대학교 충남형 계약학과



전국 고교 창작 칵테일 경연대회
온라인 참가 신청서



온라인 참가 신청서

백석학원 50주년 백석대학교 총장배 전국 고교 창작 칵테일 경연대회

대회 규정집

대회 규정

- 1. 경연 시간 : 본 경연 5분 (별도 시간: 입장 2분 / 세팅 2분 / 정리 및 퇴장: 1분 부여)
- 2. 음악 : 주최 측에서 준비(개인 음악 사용 불가)
- 3. 창작칵테일 주제:

“충남 지역(시, 군)을 홍보할 수 있는 개성 있는 무알코올 칵테일 창작”
- 4. 대회 규정에 부합한 창작 칵테일 한 종류를 3잔, 퍼펙트(용량, 맛, 장식등의 요소가 동일)하게 만든다.
(2잔은 심사용, 1잔은 디스플레이 및 사진 촬영용)
- 5. 아래 표의 공식 후원사 다빈치 시럽(Syrup), 다빈치 소스(sauce), 제품군 중 2가지 이상의 제품이 반드시 들어가야 하며, 다빈치 제품의 총량은 Short drink일 경우 10ml 이상, Long drink일 경우 30ml 이상 사용하여야 한다.

시럽류		소스류
• 다빈치 아몬드시럽	• 다빈치 패션 후르츠 시럽	• 다빈치 버터스카치 소스
• 다빈치 펄킨스파이스 시럽	• 다빈치 비터 오렌지 시럽	• 다빈치 판단 소스
• 다빈치 바나나크림 시럽	• 다빈치 피치 가든 시럽	• 다빈치 크림바닐라 소스
• 다빈치 피칸프랄린 시럽	• 다빈치 마제스틱 망고 시럽	• 다빈치 시나몬 소스
• 다빈치 쇼트브레드쿠키 시럽	• 다빈치 그레나딘 석류 시럽	• 다빈치 바닐라 빈 소스
• 다빈치 멘타 쿠바노 시럽	• 다빈치 유로피언 스트로베리 시럽	• 다빈치 초코 소스
• 다빈치 그린 애플 시럽	• 다빈치 포멜로 자몽 시럽	• 다빈치 카라멜 소스
		• 다빈치 화이트초코 소스

* 구입문의: NOBBY COFFEE (010-7511-4760)

위 지정 판매대행사를 통한 제품 구입은 참가자 자율 결정 사항입니다.
시중 판매가격 보다 저렴하고 원활하게 구입을 원하시면 이용 부탁드립니다.

- 6. 타사의 시럽(Syrup), 프룻믹스(Fruit Mix), 소스(Sauce), 파우더(Powder)를 사용할 수 없다.
다빈치 제품을 활용한 창작 Tip” 제공 : 아래 백석대 계약학과 홈페이지, 인스타그램, 다빈치코리아 인스타그램을 참고 바랍니다.(8/17일 전후 업로드 예정)



- 7. Garnish는 무대 입장 시간까지 준비를 완료하여야 하며, 사전에 미리 준비할 수 있다.
(단, 식용할 수 있는 재료만 허용)
- 8. 재료의 수 : 다빈치 제품(시럽, 소스) 포함하여 7가지 내에서만 가능하다.
- 단 가니쉬는 재료에 포함되면 재료의 수 하나로 본다.

- 다음 등을 통하여 상식적으로 판단할 수 있다.
- (1) 다빈치 딸기시럽을 사용하고 생과일 딸기를 가니쉬로 사용하면 재료의 수를 1가지로 본다.
 - (2) Fresh Orange Juice를 사용하고 생과일 오렌지 가니쉬를 사용하면 재료의 수를 1가지로 본다.
 - (3) Fresh Orange Juice를 사용하고 오렌지 탄산음료를 사용하면 재료의 수를 2가지로 본다.
 - (4) Fresh Orange Juice를 사용하고 말린 오렌지 가니쉬를 사용하면 재료의 수를 2가지로 본다.

- 얼음은 재료의 수에 포함되지 않는다.
물, 탄산수 등은 별개의 재료의 수에 포함된다.
커피, 우유, 생크림, 계란 등의 재료를 사용할 수 있다. (계절 특성상 변질 주의)
- 9. 국내에 정상 유통되지 않는 제품과 건강기능식품류의 재료는 사용할 수 없다.
직접 담근 식혜, 수정과, 건강기능식품류(비타민) 등은 사용 불가하다. 예를 들어 식혜를 사용하기 위해서는 제품으로 포장되어 시중에 유통되는 식혜 제품을 사용하여야 하고, 제품명 기입시 용량 및 제조사를 함께 표기하여야 한다.
(예. 비락식혜, 238ml, 팔도)
- 10. 재료 중 알코올 음료(술)은 사용이 불가하다. (단, 주세법상 알코올 1% 미만 제품만 사용 가능하다)
- 11. 레시피 작성시 용량은 5, 10, 15... 등 5ml 단위로 표기한다. (dash, drop, spray 단위 표기 가능)
- 12. 3잔을 한 번에 만들어서 나누어 담을 수 있다.
셰이커나 믹싱 글라스의 용량에 비하여 조주 용량이 과도할 경우 기술 평가에 반영한다.
- 13. 칵테일 제조 시 jigger(지거)를 사용할 수 있고, free pouring(프리_푸어링)도 가능하다.
- 14. 완성된 칵테일 잔 주변 장식품은 stirrer(스터러), straw(스트로), pick(픽) 외에는 허용 하지 않는다.
- 15. 얼음은 원서 접수 시 사전 요청에 한하여 큐브 아이스 또는 크러쉬 아이스가 지급되며, 고품질의 얼음 사용을 위해 개인이 얼음을 준비할 수 있다.

