

• 부산을 대표하는 커뮤니티 칼리지 •

KIT. 경남정보대학교

[2025년 부산형 지역혁신중심 대학지원체계(RISE)사업]
2025 부산 로컬푸드 레시피 경연대회
안내 공고문

2025. 12.

• 부산을 대표하는 커뮤니티 칼리지 •

KIT. 경남정보대학교

목 차

[I. 부산 로컬푸드 레시피 경연대회 개요 및 참가안내]	1
[II. 부산 로컬푸드 레시피 경연대회 본선 안내]	2
[III. 부산 로컬푸드 레시피 경연대회 본선 심사기준]	5

I. 부산 로컬푸드 레시피 경연대회 개요 및 참가안내

□ 행사개요

- 행사명 : 2025 부산 로컬푸드 레시피 경연대회
- 주 제 : 부산의 특산물과 지역 이미지를 활용한 창의적인 로컬푸드 레시피 개발
- 일 시 : 2025. 02. 04.(수) 주요리 부문 : 10:00 ~ 12:30 / 디저트 부문 10:00 ~ 13:30
- 장 소
 - (주요리부문) 경남정보대학교 50주년기념관 1층 유니테크 명장교육센터1(D101)
 - (디저트부문) 경남정보대학교 50주년기념관 1층 제과제빵실습실(D102)
- 목 적
 - 1) 부산지역 특산물과 로컬 이미지를 활용한 창의적 로컬푸드 레시피 개발
 - 2) 부산 지역상권 활성화를 위한 푸드테크 기반 유명 창업 아이템 발굴

□ 참가안내

○ 참가대상

- 일반부, 학생부 구분 없이 누구나 참여 가능(팀으로 참여 시 최대 2인까지 가능)

○ 참가방법

- 1) 접수기간 : 2025. 12. 22.(월) ~ 2026. 01. 23.(금) 15시까지
- 2) 제출서류 : 참가신청서 (참가신청서, 출품작레시피, 요리사진, 서약서, 개인정보 수집·이용 동의서)
- 3) 접수방법
 - 가. 경남정보대학교 공식 홈페이지 공지사항에 접속하여 제출서류 다운로드
 - 나. 제출서류 작성하여 이메일 제출
- 4) 접수부문
 - (주요리부문) 부산 지역 특산물을 활용한 단품 요리
 - (디저트부문) 부산 지역 특산물을 활용한 디저트 요리
- 5) 대회진행 *예선과 본선 모두 동일한 메뉴의 레시피를 사용해야 함
 - (예 선) 서류심사 (온라인)
 - (본 선) 라이브 경연대회 (오프라인)
- 6) 문 의 : 경남정보대학교 창업지원단 051-320-4948 /2025blfofficial@gmail.com

II. 부산 로컬푸드 레시피 경연대회 본선 안내

※ 본 안내사항을 대회 전 꼭 숙지 부탁드립니다.

※ 행사 종료시간은 현장 상황에 따라 변동될 수 있으므로 대중교통을 이용하는 경우 여유있게 예약 및 이용 부탁드립니다.

□ 대회일정

구 분	일 정	비 고
공고 및 접수	2025. 12. 22.(월) ~ 2026. 01. 23.(금)	이메일 접수
예선결과 발표	예선심사 2026. 01. 28.(수) 예정 예선발표 2026. 01. 30.(금) 예정	홈페이지 게시 및 개별 통보
본선 경연대회	2026. 02. 04.(수)	경남정보대학교 냉정캠퍼스

□ 본선개요

- 일 시 : 2025 부산 로컬푸드 레시피 경연대회
- 장 소 : 경남정보대학교 50주년기념관 1층(주요리 - D101, 디저트 - D102)
- 운영계획

일차별	진행시간		내 용
행사준비	09:30 ~ 10:15	45'	- 참가자 등록 및 준비
개회	10:20 ~ 10:35	15'	- 개회식
경연대회	10:35 ~ 11:35 (10:35 ~ 12:35)	120'	- 부산 로컬푸드 레시피 본선대회 (주요리 60분 / 디저트 120분)
심사	11:45 ~ 12:15 (12:45 ~ 13:15)	30'	- 시식 및 심사
시상 및 폐회	12:15 ~ 12:30 (13:15 ~ 13:30)	30'	- 시상 및 폐회식

※ 본 행사 일정은 현장상황에 따라 조정될 수 있음

※ 본선 참가 팀 대상 대회 준비 지원금 10만 원 지급

2. 본선 안내사항

○ 참가자 등록

1. 2025 부산 로컬푸드 레시피 경연대회 본선 참가자는 2026년 2월 4일(수) 오전 10시 15분까지 참가자 등록을 완료해야 합니다.
2. 본선 참가자는 조리복, 앞치마, 위생모, 위생화(운동화)를 착용해야 합니다.
3. 정해진 시간 내에 행사장에 도착하지 않은 참가자는 실격처리 됩니다.
4. 참가신청서 명단과 참석자가 다를 경우 실격처리 됩니다.

○ 대회장 입장 및 준비

1. 대회에 사용되는 식재료는 직접 지참해야 합니다.
2. 주최 측에서 각 팀에게 제공하는 물품은 아래와 같습니다.

★ 주요리 부문

- 조리대 2인 1개, 가스레인지 3구, 프라이팬 1개, 냄비 1개, 도마, 전시용& 시식용 접시 총 2개
- (공용사용) 전자레인지

★ 디저트 부문

- 작업대 2인 1개, 가스레인지 1개, 냄비 1개, 믹싱볼 1개, 2개, 뺑판, 타공팬
- (공용사용) 전자레인지, 오븐, 냉장냉동고, 급냉기
3. 주최 측 제공 물품 이외의 필요한 조리기구 및 물품은 참가자가 직접 지참해야 합니다. (칼, 틀, 소도구 일체 등 등)
4. 본 대회의 사전 조리 허용범위는 아래와 같습니다.
 - 시간이 오래 소요되는 해산물, 어패류 등의 해감 등
5. 설명을 위한 테이블 카드, 플레이팅에 필요한 장식 등은 개인이 지참해야 합니다.

○ 대회 진행

1. 본선 참가자는 지정된 테이블에서만 조리가 가능합니다.
2. 본선 참가자는 60분(디저트 120분) 내로 총 2세트(전시용/시식용)의 작품을 제출해야 합니다. (플레이팅 시간 포함)
3. 전시 및 시식용 작품은 주최측에서 제공하는 시식용 접시에 제출해야 합니다.
*주요리 부문만 해당
4. 작품을 제한시간 내에 제출하지 못할 경우 실격처리 됩니다.
5. 경연 요리는 대회가 종료된 후 뒷정리를 원칙으로 하며, 대회 종료 후 치우지 않은 전시품의 철거권은 행사 주최 측에 있습니다.
6. 경연대회 중 발생한 모든 포장 및 전시 쓰레기, 남은 요리재료, 설거지 등은 참가자가 깨끗이 치워야합니다.
7. 조리 중 발생한 음식물 쓰레기는 지정된 구역에 버릴 수 있습니다.

○ 심사 및 기타

1. 공정한 심사를 위해 본인의 소속(회사명, 로고 등)을 파악할 수 있는 표시를 할 경우 심사에서 제외됩니다. (예시 : 조리복 소속 마크 등)
2. 심사는 심사위원의 최종 결정에 따라 진행되며 심사에 대한 항의 또는 이의신청은 허용되지 않습니다.
3. 행사 전 발열, 기침 등의 호흡기 증상이 나타나는 경우 주최 측으로 연락 바랍니다.
4. 행사장에는 본선 참가자만 들어오실 수 있으며 함께 오신 일행은 행사장 밖에서 대기하셔야 합니다.
5. 본선 참가자 개인 소지품의 파손, 훼손, 분실 등의 책임은 본인에게 있습니다.
6. 본 안내사항을 숙지하지 않고 발생하는 불이익은 책임지지 않습니다.
7. 제출한 레시피는 타인의 저작권을 침해하지 않는 내용이어야 하며, 저작권 등 분쟁 발생 시 책임은 응모자에게 있습니다.
8. 제출된 서류는 일체 반환하지 않습니다.
9. 본 대회에 출품한 출품작의 저작권은 참가자에게 귀속됩니다. 단, 수상작에 한하여, 상금 지급 및 별도 계약 체결을 조건으로 저작재산권 및 수상작을 기반으로 한 발명·고안·기술적 아이디어 등(특허·실용신안 포함)에 관한 권리를 경남정보대학교 산학협력단에 양도해야 합니다. 양도 계약을 체결하지 않을 경우 수상 및 상금 지급이 취소될 수 있습니다.

III. 부산 로컬푸드 레시피 경연대회 본선 심사기준

□ 심사방법

- (심사위원 구성) 요리 및 식품 관련 전문가 구성(예선 3명, 본선 4-5명)
- 예선 심사는 심사위원회 위원 합산 점수순으로 선정하고, 고득점자순으로 총 10팀을 선정함
- 본선 심사는 심사위원회 위원 합산 점수순으로 하고, 총 3팀을 선정함
- **본선 심사는 부산 미슐랭 식당 셰프 및 로컬 대표 셰프 등 전문 심사위원단 참여 예정**
- 예선 심사 기준표

평가기준	배점	평가내용
로컬 특산물 활용도 및 스토리텔링	30	- 부산 지역 특산물의 활용 여부 및 지역성 반영 여부
실현 가능성	30	- 조리 과정 및 재료 설명이 명확하며 실제 조리가 가능한 수준인지
창의성	30	- 메뉴 구성과 조리 아이디어가 독창적이고 차별화되어 있는지
기타	10	- 제출서류 및 레시피 작성 충실도
합계	100	

○ 본선 심사 기준표

평가기준	배점	평가내용
로컬 특산물 활용도 및 스토리텔링	30	- 부산 지역 특산물의 적극적 활용 여부 - 부산 지역성과 스토리 반영 여부
레시피 일치성	25	- 제출된 레시피와 실제 조리 결과가 일치하며 레시피의 의도가 충실히 구현되었는지
창의성 및 차별성	25	- 메뉴 구성과 조리 아이디어가 독창적이고 차별화되어 있는지
요리 완성도	15	- 맛, 식감, 재료 조화 등 전체적인 요리 완성도
기타 위생 및 안전	5	- 조리 과정에서 위생 관리 및 안전 수칙을 적절히 준수하였는지
합계	100	

참고. 부산 로컬푸드 레시피 경연대회 대회장(주요리 부문)



※ 본 주요리 부문은 조리대(2인 1개) 및 기본 조리기구와 가스레인지(3구)를 제공합니다.
고화력 또는 특수 화력을 요구하는 일부 중식·특수 요리 메뉴의 경우, 현장 환경상
구현에 제한이 있을 수 있습니다.

참고. 부산 로컬푸드 레시피 경연대회 대회장(디저트 부문)



※ 본 디저트 부문은 작업대(2인 1개) 및 기본 조리기구와 공용 오븐·냉장·냉동 설비를 제공합니다. 다만, 특수 장비 또는 전문 제과 설비가 필요한 일부 고난이도 디저트는 현장 여건에 따라 구현에 제한이 있을 수 있습니다.