

제11회 국제장애인기능올림픽대회 국가대표 선수 선발전 과제
[공개용]

직 종 명 :	제빵
경기일자 :	
비 번 호 :	
감독확인 :	[인]

제11회 국제장애인기능올림픽대회 국가대표 선수 선발전 [제빵] 직종 과제

1. 요구사항

제 1과제 - 전통 바게트 6개 & 창작 바게트 6개

- 1) 전통바게트 6개를 & 변형 바게트 6개를 제조하여 제출하시오.
- 2) 전통바게트는 길이 50cm, 완제품 중량 270~280g, 쿠프는 5개를 내야 한다.
- 3) 선수가 지정한 2개의 바게트는 심사장과 심사위원이 자르고 내상을 확인한다.
- 4) 창작 바게트는 길이 50cm 이하 ± 2 cm로 하고, 색 반죽을 사용 할 수 없고 반죽을 붙이는 것은 할 수 없다.(반죽을 붙이면 최저 점수 처리)
- 5) 창작 바게트는 무게는 260~270g, 제조한다.
- 6) 창작 바게트는 식용이 가능한 재료를 사용하여 토핑하거나 묻혀서 구워 낼 수 있다.
- 7) 바게트에 필요한 발효종은 미리 만들어 올 수 있다.

제 2과제 - 감빠뉴 6개 & 창작 감빠뉴 6개

- 1) 감빠뉴 6개 & 창작 감빠뉴 6개를 제조하여 제출하시오.
- 2) 감빠뉴&창작 감빠뉴의 완제품 중량은 340g - 350g 으로 한다.
- 3) 감빠뉴는 T65, 호밀을 사용하여 제조하시오.
- 4) 감빠뉴 및 창작 감빠뉴는 틀을 사용하여 성형이 가능하다.
- 5) 감빠뉴는 굽기전 쿠프를 1회만 하여 굽기한다.
- 6) 창작 감빠뉴는 반죽에 로스팅한 건과류25%(호두,캐슈넛,피칸)3종을 넣어서 제조하고 쿠프는 자유롭게 만든다.(반죽에만 내용물 사용)
- 7) 감빠뉴에 ‘올림픽 국가대표’ 글씨가 보이도록 코코아 파우더 뿌려서 굽는다.
- 8) 감빠뉴와 창작 감빠뉴는 1개씩은 심사장과 심사위원이 자르고 내상을 확인한다.
- 9) 감빠뉴에 필요한 발효종은 미리 만들어 올수 있다.

제11회 국제장애인기능올림픽대회 국가대표 선수 선발전 [제빵] 직종 과제

제 3과제 - 브리오슈 20개

- 1) 브리오슈는 밀가루 1kg 기준 버터 30%, 계란 40%, 설탕 30% 첨가된 반죽을 제조하여 제출하시오.
- 2) 브리오슈는 반드시 한덩어리로 성형 하시오.
- 3) 완제품 무게 50g, 20개의 브리오슈를 제조하여 4개는 시식 심사용으로 제출한다.
- 4) 브리오슈는 2개는 내상을 2개는 시식을 진행 한다.

제11회 국제장애인기능올림픽대회 국가대표 선수 선발전 [제빵] 직종 과제

2. 주의 및 참고사항, 안전수칙

- 1) 선수는 경기 개시 30분 전 개인 지참 공구와 경기장 설비를 확인하고 개인 지참 목록을 준비하여 확인한다.
- 2) 선수는 장비와 교신할 수 있는 일체의 장비를 지참하거나 가지고 있으면 안 된다.(장비와 교신할 수 없다.)
- 3) 선수는 경기 중 화장실 이용, 개인 치료 약물 사용 등은 가능하지만, 이 경우 타인과의 접촉은 해당 직종 기술위원과 함께 진행한다.
- 4) 선수는 심사장 허가 없이 지정된 지급재료, 지참 공구 및 경기장 설비 이외의 것들은 일체 지참하거나 사용할 수 없고, 지급재료는 원칙적으로 다시 지급되지 않으므로 파손 또는 분실에 유의한다.
- 5) 선수는 경기 중 안전사고에 주의한다.
- 6) 선수는 사용할 도구류와 설비 및 기자재를 확인받고 기술위원으로부터 시험장의 안전수칙, 사용방법을 확인받아 진행한다.
- 7) 선수는 지참 공구를 기술위원의 검수를 받은 후 사용 여부를 확인받는다.
- 8) 선수는 과제를 완료하면 과제 결과물(단, 선수 번호를 반드시 기입)을 경기 개시 전 지급된 과제 일체와 함께 제출한다. 또한 진행된 과제 일체는 개인적으로 장비로 반출할 수 없다.
- 9) 선수는 과제 완료 후 개인도구를 정리하고 자리에 착석 하여 기다려야 한다. 단, 치료나 관리가 필요한 선수는 심사장의 허락 하에 심사장과 기술위원이 보이는 곳에서 대기 하는 것이 가능하다.

제11회 국제장애인기능올림픽대회 국가대표 선수 선발전 [제빵] 직종 과제

3. 과제 제한시간 : 7시간(연장시간 최대 30분)

※ 단, 선수는 필요한 경우 과제 제한시간을 30분간 연장 사용할 수 있으나, 매 10분마다 총점에서 5점을 감점하고 과제 제한시간 연장은 30분을 초과할 수 없다.

4. 실격기준

- 1) 과제 제한시간 내 과제 결과물을 미제출한 경우 실격이다.
- 2) 경기장에 사전 검수 되지 않은 재료, 도구, 설비 및 완제품 반입의 경우 실격이다.
- 3) 과제심사 채점결과 점수가 40점 이하인 경우 실격이다.

[제빵] 직종 지급재료 목록

번 호	소 요 재 료 명	규 격	단 위	1인당 수 량	공 동 사용수량	비 고
1	강력분	제빵밀가루	kg	3		
2	T65	제빵밀가루	kg	2		
3	설탕	정백당	kg	1		
4	호밀가루	통밀가루	kg	1		
5	이스트	생이스트	g	500		
6	이스트	인스턴트이스트 (레드)	g	100		
7	달걀	전란	개	10		
8	소금	정제염	g	100		
9	식용유	대두유	g	100		
10	액상몰트	제빵용	g	100		
11	앵커버터	무염버터	g	454		
12	코코아	코코아분말	g	200		
13	캐슈넛	제과제빵용	g	500		
14	피칸	제과제빵용	g	500		
15	호두반태	제과제빵용	g	500		
16	노루지	백노루지	장	10		
17						

[제빵] 직종 지참공구 목록

번호	구분	지참공구명	규격	단위	수량	비고
1	위생복	흰색-모자, 자켓, 앞치마 검정-바지, 조리화	세트	1	직종설명서 참고	
2	고무주걱	제과제빵용	개	1	제빵용	
3	나무주걱	제과제빵용	개	1	제빵용	
4	온도계	제과제빵용	개	1	제빵용	
5	가루체	제과제빵용	세트	1	제빵용	
6	붓	제과제빵용(대,중,소)	개	필요량	제빵용	
7	가위	제과제빵용	개	1	제빵용	
8	스테인레스 볼	제과제빵용(대,중,소)	개	필요량	제빵용	
9	자	30~50cm	개	1	제빵용	
10	바게트용 캔버스천	제빵용	장	필요량	필요시	
11	바게트칼	제빵용	개	필요량	필요시	
12	유산지, 롤지	제과제빵용	개	필요량	제빵용	
13	휘퍼	제과제빵용	개	2	제빵용	
14	밀대	제과제빵용	개	2	제빵용	
15	행주		개	필요량	제빵용	
16	실리콘패드	제과제빵용	개	필요량	제빵용	

[제빵]직종 경기장설비 목록

번호	구분	경기장 설비명	규격	단위	수량	비고
1	작업대	900×1500×850	대	1	1인당	
2	데크 오븐	3매 3단	대	1	3인당	
3	믹서(후크, 휘퍼,비터 포함)	12" 혹은 20QT	대	1	1인당	
4	전기발효실	철 판 40장용	대	1	4인당	
5	싱크대	2구	대	1	2인당	
6	랙크	철 판20장용	대	1	1인당	
7	냉장냉동고	4도어 냉장냉동 540ℓ	대	1	4인당	
8	에어컨				공용	
9	평철판	40×60cm	개	10	1인당	
10	콘센트	3구*2m	개	2	1인당	
11	전자저울	5kg	대	1	1인당	
12	수세미, 세제	주방용	세트	1	1인당	
13	타공철판	40×60cm	장	6	1인당	
14	심사위원 테이블, 의자	사무용	대	5	심사용	
15	시식 심사용	일회용접시, 포크,나이프	개	10	심사위원 1인당	
16	빵칼		개	2	심사용	
17	쓰레기통	30L	개	1	1인당	

[제빵]직종 채점기준

1. 배점

번호	중요항목	배점
1	제 1과제 제조 공정	15
2	제 1과제 완제품	15
3	제 2과제 제조공정	15
4	제 2과제 완제품	15
5	제 3과제 제조 공정	15
6	제 3과제 완제품	15
7	과제별 제품의 맛평가(외형, 내상, 맛)	10
과제별 배점합계		
총 합 배점합계		100