

2024년 지방기능경기대회

직 종 명	제빵	과제명	제1과제 브리오슈 트라세 제2과제 바게트 제3과제 빵 오 레장	과제번호	제1,2,3 과제
경기시간	7시간	비번호		심사위원 확 인	(인)

1. 요구사항

※ 지급된 재료 및 시설을 사용하여 다음 작업을 완성하십시오.

< 제1과제 > 브리오슈 트라세

- ① 지정된 브리오슈 레시피를 사용하여 브리오슈 트라세를 제조한다.
- ② 밀가루 1000g 기준 500g의 버터를 반드시 사용한다(계량 확인은 경기시간 외로 한다.).
- ③ 완제품은 ‘150g±5g 3가닥 2개’, ‘350g±10g 5가닥 입체 2개, 평면 2개’ 제조한다.
- ④ 굽기 전 달걀물칠은 허용하며, 구운 후에는 달걀물칠, 광택제 등 추가 작업 없이 제출한다.
- ⑤ 완제품은 진열대에 올려 제출하며, 완제품 중량은 제출 후 20분내 측정한다.

<기본 레시피>

재료명	베이커스 퍼센트(%)	재료명	베이커스 퍼센트(%)
강력분	100 %	생이스트	5 %
설탕	12 %	달걀	63 %
소금	2 %	버터	50 %

※ 기본레시피를 참고하고, 경기당일 심사위원은 레시피를 변경할 수 있음

< 제2과제 > 바게트

- ① 레시피를 사용하여 스트레이트 제법으로 제조한다.
- ② 지정 바게트는 완제품 무게 270g±5g, 길이 48~50cm 이내, 쿠프 5회, 5개를 제조한다.
- ③ 바라이어티 바게트는 완제품 무게 270g±5g, 길이 40~60cm 이내, 2가지 모양을 각 2개씩, 총 4개 제조한다.
- ④ 완제품은 진열대에 올려 제출하며, 완제품 중량은 제출 후 20분내 측정한다.

<기본 레시피>

재료명	베이커스 퍼센트(%)	재료명	베이커스 퍼센트(%)
강력분	35%	몰트	0.8~1%
중력분	65%	소금	1.85%
물	70~80%	이스트	1.5~3.5%

※ 기본레시피를 참고하고, 경기당일 심사위원은 레시피를 변경할 수 있음

2024년 지방기능경기대회

직 종 명	제빵	과제명	제1과제 브리오슈 트라세 제2과제 바게트 제3과제 빵 오 레장	과제번호	제1,2,3 과제
경기시간	7시간	비번호		심사위원 확 인	(인)

< 제3과제 > 빵 오 레장

- ① 밀기와 접기는 3절 1회, 4절 1회 제작하며, 굽기 시 틀 사용을 금지한다.
- ② 완제품 중량은 100g±4g 이내 15개를 제조한다.
- ③ 커스타드 크림과 전처리한 건포도를 충전하여 제조한다.
- ④ 굽기 전 달걀물칠은 허용하며, 구운 후에는 달걀물칠, 광택제 등 추가 작업 없이 제출한다.
- ⑤ 완제품은 진열대에 올려 제출하며, 완제품 중량은 제출 후 20분내 측정한다.

2. 선수 유의사항

- 1) 기계 및 공구 등의 사용 시 안전에 유의하시고, 필요 시 안전장비 및 복장 등을 착용하여 사고를 예방하여 주시기 바랍니다.
- 2) 작업 중 화상, 감전, 찰과상 등 안전사고 예방에 유의하시고, 공구나 작업도구 사용 시 안전보호구 착용 등 안전수칙을 준수하시기 바랍니다.
- 3) 작업 중 공구의 사용에 주의하고, 안전수칙을 준수하여 사고를 예방하여 주시기 바랍니다.
- 4) 경기 시작 전 가벼운 스트레칭 등으로 긴장을 풀어주시고, 작업도구의 사용 시 안전에 주의하십시오.

지급재료 목록

지급재료 목록		직 종 명	제빵			
일련 번호	재 료 명	규격(치수)	단위	1인당 소요량	공 동 소요량	비 고
1	강력분	빵용 1kg	kg	4		
2	중력분	다목적용	kg	2		
3	박력분	제과용	kg	2		
4	파이용유지	엔젤스마가린	kg	1		롯데푸드
5	설탕	정백당	kg	1		
6	이스트	생이스트	g	300		
7	달걀	특란	개	20		
8	소금	정제염	g	200		
9	코코아	코코아분말	g	200		
10	분유	전지분유	g	200		
11	전분	옥수수 전분	g	200		
12	앵커버터	무염 앵커버터454g	g	900		
13	우유	시유	ml	1000		
14	크리미버트	커스타드크림분말	g	500		퓨라토스
15	액상몰트	제빵용	g	100		
16	식용유	대두유	ml	100		
17	노루지	백노루지	장	10		
18	치아씨드	제과제빵용	g	500		
19	콘그릿츠	제과제빵용	g	500		
20	건포도	제과제빵용	g	500		
21	럼주	제과용	ml	200		