2026 KFBA
International Food & Beverage
Contival

국가직무능력표준(NCS)
식음료서비스 · 항공객실서비스 분야 경연

컨티발 규정집

2026 KFBA
Contival

한국외식음료협회
컨티발조직위원회

2026 KFBA
International Food & Beverage
Contival

컨티발 취지

외식음료 관련산업의 발전으로 다양한 일자리가 창출되기를 바라는 마음과 이 분야를 전공하는 학생들의 실무를 통한 현장 경험과 자질향상으로 그간 학교에서 쌓은 기량과 잠재되어 있는 능력을 발휘하여 자신의 역량을 펼칠 수 있는 장이 되길 바라는 마음으로 경쟁이 아닌 경연과 축제의 분위기를 만들어 참여한 지도교수와 학생들이 모두 즐거운 경연축제(Contival)의 장이 되길 바란다. 또한 NCS(국가직무능력표준) 식음료서비스 분야(바리스타, 소믈리에, 바텐더, 식음료접객)와 여행서비스 분야(항공객실서비스)에 기반한 경연으로 컨티발을 통해 학생들이 현장에서 보다나은 직무를 수행할 수 있는 계기를 마련해주고자 한다.

대분류	중분류	소분류	세분류
13. 음식서비스	01. 식음료조리 · 서비스	02. 식음료서비스	01. 식음료접객 02. 소믈리에 03. 바리스타 04. 바텐더
12. 이용 · 숙박 · 여행 · 오락 · 스포츠	03. 관광 · 레저	01. 여행서비스	05. 항공객실서비스

NCS(국가직무능력표준)란?

산업현장에서 직무를 수행하기 위해 요구되는 지식 · 기술 · 소양 등의 내용을 국가가 산업 부문별 · 수준별로 체계화 한 것을 말한다. 이는 우리나라 대부분의 직업에서 필요한 직무능력을 담고 있는 "산업현장의 지침서"라고 할 수 있다.

컨티발 명칭

2026 KFBA 제12회 국제푸드앤베버리지컨티발

2026 KFBA 12th International Food & Beverage Contival(; contest & festival)

: NCS 식음료서비스 분야(바리스타, 소믈리에, 바텐더, 식음료접객 : 호텔·항공) 경연

컨티발 경연 부문

- 칵테일(믹솔로지스트 / 개인전) - 오프라인
- 칵테일(믹솔로지 테크닉 / 개인전) - 온라인(영상제출)
- 커피(개인전) - 온라인(영상제출)
- 와인(개인전) - 온라인(영상제출)
- 호텔식음료서비스(단체전 : 2인 1팀) - 온라인(영상제출)
- 항공식음료서비스(단체전 : 2인 1팀) - 온라인(영상제출)

컨티발 참여 대상

만 16세 이상에서 만 39세 미만(와인은 19세 이상)으로 고등학교 재학 중이거나, 정규대학, 전문학교, 사이버대학, 방송통신대학, 한국외식음료협회 지정검정장에 재학 중이며 현업 경력이 없는 자(단, 학생의 범위는 현장 경험이 없는 순수 학생으로서 아르바이트 경험을 제외한 그 이상의 현장 경험자는 불허한다. 차후 현장 실무 경력이 밝혀질 경우 입상을 취소함.)

컨티발 신청 방법

- 신청기간 : **2026년 7월 27일(월) ~ 10월 6일(화)** 까지
- 신청방법 : 한국외식음료협회 홈페이지(www.kfba.or.kr) 팝업 또는 공지사항에 업로드된 한글양식의 신청서를 다운로드 받아 작성하여 이메일(kfba2020@naver.com)로 신청하며, 신청서 접수 후 3일 이내에 입금하여야 한다.
- 문의 : 한국외식음료협회(1899-3499)

컨티발 온라인 진행 방법

- 영상파일 접수기간 : **2026년 9월 28일(월) ~ 10월 14일(수)**
- 결과 발표 : 2026년 10월 30일(금) **세종대학교**에서 이벤트행사와 시상식을 진행할 예정이니 참석해주시기 바랍니다.

컨티발 일시 및 시상식 장소

- 일시 : **2026년 10월 30일(금)**
- 결선장소 : **세종대학교**(서울시 광진구 소재)

컨티발 주최

한국외식음료협회, 세종대학교 산업대학원 호텔관광외식경영학과

컨티발 후원

에프제이코리아, 디카이퍼, 세종대학교 산업대학원, 코리아나호텔, 사)한국마이스관광콘텐츠협회, 시티하우스, 카페모캄보, 우주커피, 믹스매치, 한국음료교육진흥원, 디파티 칵테일랩, 디테일 바, 디시티 바, BAR CHEF, ABA 한국지회, 스티핑, 수원칵테일위즈, 바드, 스티핑, 수원칵테일위즈, 한국음료연합회, 에아이피프로퍼티, 에이치피앤코, 도서출판 신화전산기획 외

컨티발 심사

- 칵테일(믹솔로지스트), 칵테일(믹솔로지 테크닉), 커피, 와인, 호텔식음료서비스, 항공식음료서비스 각 부분별로 심사위원을 선정하여 심사
- 조직위원회에서 추천된 심사위원과 신청을 받아서 선정(별도의 심사위원 교육)

컨티발 심사 기준

- 칵테일(믹솔로지스트), 칵테일(믹솔로지 테크닉), 커피, 와인, 호텔식음료서비스, 항공식음료서비스 각 부분별로 심사기준 및 채점
- 심사위원 교육과 세부 심사규정

* 자세한 심사기준은 별도의 심사메뉴얼 참조

참가등록 안내

- 참가신청서 제출은 '국제푸드앤베버리지컨티발' 규정에 동의함을 의미하므로, 참가자는 참가신청서를 제출하기 전에 규정을 숙지해야 한다.
- 참가비는 접수한 날로부터 3일 이전에 완납해야 한다.
- 참가비 납부는 지정된 계좌로 납부하여야 한다.

*** 참가비 입금시 입금자 이름이 다를 경우 반드시 협회(1899-3499)로 연락하여야 한다.**

■ 참가 종목은 1인 다종목 출전 가능하다.

■ 참가비

‣ 칵테일(믹솔로지스트) 개인전 7만원, 믹솔로지크리에이터 자격신청료 5만원

• 창작 칵테일 대회의 경우, 규정의 기준이 협회에서 신청 진행중인 믹솔로지크리에이터 자격 실기검정 규정과 비슷하여 참가자의 실무 능력을 인정하므로 할인된 실기응시료를 추가 입금할 경우 대회 종료 후 자격증도 함께 발급받을 수 있다.

* 믹솔로지크리에이터 자격 신청은 **선택사항**이다.

‣ 칵테일(믹솔로지 테크닉) 개인전 7만원, 믹솔로지테크니션 자격신청료 5만원

• 믹솔로지 테크닉 대회의 경우, 규정의 기준이 협회에서 신청 진행중인 믹솔로지테크니션 자격 실기검정 규정과 비슷하여 참가자의 실무 능력을 인정하므로 할인된 실기응시료를 추가 입금할 경우 대회 종료 후 자격증도 함께 발급받을 수 있다.

* 믹솔로지테크니션 자격 신청은 **선택사항**이다.

‣ 커피 개인전 7만원, 카페메뉴크리에이터 자격신청료 5만원

• 창작 메뉴 대회의 경우, 규정의 기준이 협회 카페메뉴크리에이터 자격 실기검정 규정과 비슷하여 참가자의 실무 능력을 인정하므로 할인된 실기응시료를 추가 입금할 경우 대회 종료 후 자격증도 함께 발급받을 수 있다.

* 카페메뉴크리에이터 자격 신청은 **선택사항**이다.

‣ 항공식음료서비스 단체전(2인) 개인별 7만원 - 팀 14만원(개인별 시상)
항공식음료전문가 자격신청료 5만원

• 항공식음료서비스 대회의 경우, 규정의 기준이 협회 항공식음료전문가 자격 실기검정 규정과 비슷하여 참가자의 실무 능력을 인정하므로 할인된 실기응시료를 추가 입금할 경우 대회 종료 후 자격증도 함께 발급받을 수 있다.

*항공식음료전문가 자격 신청은 **선택사항**이다.

‣ 와인 개인전 7만원(개인별 상장, 메달 수여)

‣ 호텔식음료서비스 단체전(2인) 개인별 7만원 - 팀 14만원(개인별 시상)

※ 고등부 참가비는 5만원(자격신청료는 별도임)

- 입금계좌 : 국민은행 412701-01-199671　　예금주 : 임영철
- 문의전화 : 1899-3499

참가 규정

(본 규정은 참가 신청서를 제출하기 전에 숙지하여야 함)

- 종목은 한 번 등록하면 변경 할 수 없다. 규정된 기한 내에 입금을 하지 않을 시 자동 취소 처리가 된다.(입금 확인시 취소 불가)
- 참가자가 대회에 불참 또는 주최 측과 관계없는 이유로 참가를 취소하는 경우, 참가비는 환불이 되지 않는다.
- 대회의 원활한 진행을 위하여 참가자는 반드시 주최 측에 연락처를 알려주어야 한다.
- 참가신청서는 양식에 맞게 작성하여야 하며, 그 규칙과 규정을 지켜야 한다.
- 시상식 현장에 본인 또는 대표자가 참석해 있도록 해야 한다. 시상식은 정장 차림(또는 유니폼)이어야 한다. 상장을 현장에서 인수하지 않으면 사무국에서 본인이 직접 수령해 가거나 택배 배송(착불)으로 수령하며, 사무국 보관기간은 1개월로 하고 이후에는 폐기한다.
- 주최 측은 참가자들의 장비, 용구 등을 포함한 개인 소지품의 손상이나 분실에 대해 책임을 지지 않는다.
- 본 규칙과 규정을 위반하고 위반사항이 다른 참가자와 형평성의 문제가 생기면 실격 처리한다.
- 불가피한 상황이 발생하거나 대회의 원만한 진행이 되지 않을 때, 조직위원회의 결의에 따라 본 대회 규정이 수정되거나 추가 또는 삭제될 수 있다.
- 심사결과는 심사위원의 최종결정에 따라야 하고 항의, 이의신청은 허용되지 않는다.
- 심사위원은 경선 참가자가 위축될만한 행동은 삼가야 한다.

시상 및 시상내역

- 온라인영상으로 진행된 커피, 칵테일(믹솔로지 테크닉), 와인, 호텔식음료서비스, 항공식음료서비스 부문 참가자도 10월 30일(금) **세종대학교**에서 이벤트행사와 시상식을 진행할 예정이니 참석해주시기 바랍니다.
- **참여 학생** : 칵테일(믹솔로지스트), 칵테일(믹솔로지 테크닉), 커피, 와인, 호텔식음료서비스, 항공식음료서비스 분야로 나누어서 금상, 은상, 동상
- **참여 지도자** : 최우수지도자상, 우수지도자상

  * 출전한 학교의 선생님이나 지도교수면 해당됨.

영상 촬영시 준수사항

- 영상 촬영 시 참가자는 마스크를 착용하지 않고 시연하는 것을 원칙으로 한다.
- 대회 참가자 영상은 협회 페이스북, 인스타그램 등에 업로드될 수 있다.
- 영상 촬영 시 배경음악, 자막 삽입 시 저작권 관련하여 발생하는 모든 책임은 참가자 본인에게 있다.
- 1대의 카메라를 사용하여 촬영한다.
- 영상 중간을 편집하거나 빨리 감기를 할 경우 실격처리 된다.(편집, 특수 효과 금지)
- 시연 테이블에 KFBA 배너, 동영상 촬영 시간을 확인할 수 있는 시계를 반드시 비치하여 촬영한다.

  * KFBA 배너는 홈페이지 http://www.kfba.or.kr/ 공지사항 컨티발안내에서 확인하여 다운받아 사용하며, 위치는 어느 곳에 두어도 상관없다.

2026 KFBA International Food & Beverage Contival

coffee

coffee barista 개인전

신청자격

대회 참가자는 만 16세 이상에서 만 39세 미만(와인은 19세 이상)으로 고등학교 재학 중이거나, 정규대학, 전문학교, 사이버대학, 방송통신대학, 한국외식음료협회 지정검정장에 재학 중이며, 현업 경력이 없는 자(단, 학생의 범위는 현장 경험이 없는 순수 학생으로서 아르바이트 경험을 제외한 그 이상의 현장 경험자는 불허한다. 차후 현장 실무 경력이 밝혀질 경우 입상을 취소함.)

경연 세부사항

1. 기본사항

1) 커피 바리스타 경연은 개인전으로 정한다.
2) 참가자는 프리젠테이션을 진행 후 커피(에스프레소)를 이용한 창작 메뉴 1품목 1잔을 제조하여야 한다.
3) 모든 참가자는 촬영한 동영상과 레시피 그리고 완성품 사진 파일을 압축하여 협회 E-mail(kfba2020@naver.com)로 **2026년 9월 28일(월) ~ 10월 14일(수)**까지 발송한다.(완성품 사진도 점수에 포함됨)
4) 참가자는 바리스타 및 서비스 복장을 착용한다.
   - 대회가 이루어지는 상태에서는 모든 출품작품은 학교명이나 로고를 드러내는 것이 금지되어 있고, 참가자들은 소속 학교를 일반적으로 확인 할 수 있는 학교 유니폼은 착용할 수 없으며, 소속 및 학교를 표시하는 로고의 노출은 절대 금지한다. 단 고등학생일 경우 교복을 착용해도 되나 소속 및 학교를 표시하는 로고를 가려서 로고가 노출이 되지 않도록 한다.
5) 창작메뉴는 재료의 규격과 재료용량은 자율에 둔다. 단, 대회에 어울리지 않고 물의를 일으키는 기물과 재료는 삼가 한다.
6) 모든 참가자는 예외 없이 현재 기준의 2026 KFBA 규칙 및 규정 그리고 평가표를 숙지하고 이해해야 한다.

2. 동영상 규정 (전체 시간 7분)

1) 시연시간 : 7분 이내
   - 상반신 이상 노출, KFBA 배너 노출, 네이밍, 스토리텔링, 재료 설명, 재료 맛의 특성 설명, 기법, 비주얼, 가니쉬 등 모든 과정이 포함되어야 한다.

2) 동영상 촬영 시 주의 사항
   ① 참가자 본인이 창작한 메뉴를 시연하는 동영상 촬영한다.
   ② 참가자 복장은 메뉴 제조에 적합한 복장 착용한다.
   ③ 동영상 길이는 최대 7분이며, 이를 초과할 경우 시간에 따른 배점으로 감점처리 및 실격처리 된다.
   ④ 모든 시연 동작들이 충분히 찍힐 수 있도록 촬영한다.
   ⑤ 저화질에 대한 감점은 없으나 심사에 영향을 줄 수 있다.
   ⑥ 동영상을 촬영 시 배경음악 삽입할 필요가 없으나, 배경음악 삽입 시 저작권 관련 발생되는 모든 책임은 참가자 본인에게 있다.
   ⑦ 1대의 카메라를 사용하여 촬영하되, 카메라는 고정하고 움직이지 않도록 한다.
   ⑧ 영상 중간을 편집하거나 빨리 감기를 할 경우 실격처리 된다(시연과정 편집 금지)
   ⑨ 시연 테이블에 KFBA 배너, 시계, 비치하여 촬영해야 한다
      - 동영상 화면을 보았을 때를 기준으로, 시계는 시연 테이블 왼쪽에 배치한다.
      - KFBA 배너는 홈페이지 http://www.kfba.or.kr/ 공지사항에서 확인하여 다운받아 사용하며, 위치는 어느 곳에 두어도 상관없다.
      - 완제품 사진 및 시연 동영상 자체에 KFBA 로고 또는 배너 첨부는 자율이다.

3) 동영상과 사진 및 레시피 업로드 : 참가 신청서 접수 후
   ① **2026년 9월 28일(월) ~ 10월 14일(수)**)까지 E-mail(kfba2020@naver.com)로 발송한다.
   ② 완성된 동영상, 사진, 레시피 3개 파일을 하나로 압축하여 발송하여야 하며, 압축한 파일명은 이름, 참가부분, 메뉴명을 표기해서 발송한다.
      예 홍길동_커피_달코나라떼
   ③ 완성품 사진을 반드시 발송해야 한다. 완성품 사진을 제출하지 않을 시, 그 부분에 해당되는 평가점수는 감점처리 된다.

3. 시연 메뉴 규정

시연메뉴는 스폰서 업체인 디카이퍼(De Kuyper)리큐르를 이용한 창작메뉴로, 1품목 1잔이 조리되어야 한다.

1) 스폰서 업체인 디카이퍼(De Kuyper)리큐르를 이용한 창작메뉴 1품목 1잔을 제조한다(자유주제)
2) 커피를 추출하여 반드시 사용한다.
   ① 커피용량은 최소 15ml(1/2oz) 이상을 기준으로 한다.
   ② 커피는 에스프레소 머신을 이용하여 추출한 커피여야 한다.
   ③ 인스턴트커피, 캡슐커피 등과 같은 가공커피 사용은 불가 한다.
3) 스폰서 업체인 디카이퍼(De Kuyper) 리큐르를 의무적으로 반드시 사용해야 한다.
   ① 최소 사용량은 HOT메뉴일 경우 20ml 이상, ICE메뉴일 경우 30ml 이상을 기준으로 한다.
   ② 타 회사 혼성주 제품은 절대 사용이 불가하며, 디카이퍼 제품을 제외한 타 회사 혼성주를 사용하여 제조 시 무조건 실격 처리된다.
4) 메뉴는 따뜻하거나(Hot) 차갑게(Ice) 제공될 수 있다.
5) 참가자는 식품의약품안전처 허가(지정/고시)된 식재료(Food grade, 가니쉬 포함)만 사용 가능하다(데코레이션, 액세서리 제외).
6) 가니쉬의 제한은 없다.
7) 글라스 용량은 제한하지 않는다.
8) 시럽 및 부재료는 자유롭게 선택이 가능하며, 즉석에서 부재료를 만드는 경우 가산점을 얻을 수 있다.
9) 메뉴 제조와 관련한 다양한 퍼포먼스는 가점을 얻을 수 있다.
10) 계량도구 등을 사용할 수 있다.
11) 전자 전기 제품은 사용할 수 있다.
12) 불쇼 및 불사용 금지한다.
13) 규정되지 않은 재료는 주최측에 문의하여 규정에 따른다.

4. 심사위원 구성과 평가

1) 심사위원 구성
   - 심사위원은 기술평가 심사위원, 서비스 심사위원로 구성한다.
2) 평가점수 및 배점
   ① 총점 100점
   ② 위생평가10점 + 기술평가40점 + 서비스평가40점 + 종합 평가10점 = 100점
   ③ 채점은 세부심사 채점 방법 및 기준에 따른다.
   ④ 시연단계는 시간 초과 시, 10초당 10점 감점, 최대 60점까지 감점하며, 시연

시간 1분(60초)를 초과 시 실격 처리된다.

⑤ 추가 감점 기준

평가항목	평가 세부 사항	점수
시간초과	0초~10초 미만	-10
	10초~20초 미만	-20
	20초~30초 미만	-30
	30초~40초 미만	-40
	40초~50초 미만	-50
	50초~60초 미만	-60
	60초(1분) 초과	실격
기타 규정위반	동영상 편집이 확인되었을 경우	실격
	디카이퍼 제품을 제외한 타 회사 혼성주를 사용할 경우	실격
	시연 중 기물이 파손될 경우	-20
레시피의 정확성	시연 과정에서 제출한 레시피 1개 이상 다른 경우	-5
	시연 과정에서 제출한 레시피 2개 이상 다른 경우	-10
	시연 과정에서 제출한 레시피 3개 이상 다른 경우	-15

3) 동점자 발생 시 평가항목 처리 기준 : 다음의 순서로 처리

① 기술평가 중 메뉴 제조 과정 및 전문성

② 기술평가 중 커피 추출

③ 위생평가

④ 프리젠테이션 평가

평가항목 및 배점

평가항목		평가내용	배점
위생평가	개인위생	올바른 복장상태, 두발, 손, 악세서리 등의 위생상태	5
	작업위생	모든 기물과 재료의 정리 상태 작업환경의 청결 작업 중 위생 상태, 글라스 취급여부, 정리 정돈 각종 기구 및 기자재를 깨끗하게 유지하며 제조 글라스를 작품에 따라 깨끗하게 유지하며 제조	5
기술평가	메뉴 제조과정 및 전문성	주재료와 부재료 정확성(레시피에 맞게) 글라스의 정확성 레시피에 맞는 메이킹 및 숙련도 정확한 용량 측정(계량 도구 사용의 숙련도) 전반적인 기술적 스킬	20
	커피 추출	커피 추출의 정확성 원두의 이해와 특징에 따른 이상적 추출 전반적 추출의 기술적 스킬 창작메뉴의 개발 목적에 맞는 추출	20
프리젠테이션 및 서비스평가	메뉴 설명	메뉴이름과의 적합성 및 스토리텔링 평가 메뉴 개발의 목적과 아이디어 등 커피 추출에 대한 설명 등 설명한 창작메뉴의 개발 목적과 맛 표현의 일치성	20
	창의성 및 상품성	메뉴의 창의성 및 상품화 가능성 주재료와 부재료의 차별성 및 가성비	5
	퍼포먼스	쇼맨쉽, 댄스, 의상, 플레어 등	5
	시각성	전제적인 완성도 높은 시각성 (제출 사진 및 동영상으로 평가) 메뉴의 시각적 특성 표현	10
종합적인 평가		기술적 수행능력 및 연출, 서비스마인드 등 종합적 평가	10
총점 합계			100

※ 일부 규정은 변경 될 수 있으며, 변경 시 사전 공지 예정

혼성주 디카이퍼(DE KUYPER) 제품군

〈De Kuyper Specialties〉

피치트리 Peachtree　애플 퍼커 Apple Pucker　콰이페 Kwai Feh

〈De Kuyper Range _ Essential〉

트리플섹 Triple Sec　블루큐라소 Blue Curacao　민트 그린 Crème de Menthe　민트 화이트 Crème de Menthe　카페 Crème de Café

카시스 Crème de Cassis　아마레또 Amaretto　애프리코트 브랜디 Apricot Brandy　카카오 브라운 Crème de Cacao　카카오 화이트 Crème de Cacao

〈De Kuyper Range _ Variation〉

망고 Mango | 엘더플라워 Elderflower | 바나나 Banana | 멜론 Melon | 버터스카치 Butterscotch

체리 Cherry | 블루베리 Blueberry | 와일드 스트로베리 Wild Strawberry | 워터멜론 Watermelon | 그레이프후르트 Grapefruit

증류주(럼, 진, 데킬라, 보드카, 위스키) 에프제이 코리아(FJ KOREA)의 제품군

〈Rum〉

바카디 카르타 오로
Bacardi Carta Oro

바카디 카르타 블랑카
Bacardi Carta Blanca

〈Gin & Tequila〉

봄베이 사파이어
Bombay Sapphire

호세쿠엘보 레포사도
Jose Cuervo Reposado

호세쿠엘보 실버
Jose Cuervo Silver

〈Vodka〉

단즈카 보드카
Danzka Vodka

단즈카 시트러스
Danzka Citrus

단즈카 크랜라즈
Danzka Cranraz

단즈카 애플
Danzka Apple

단즈카 자몽
Danzka Grapefruit

단즈카 커런트
Danzka Currant

〈Whiskey _ Irish〉

부쉬밀 오리지날
Bushmills Original

부쉬밀 블랙 부쉬
Bushmills Black Bush

〈Vermouth〉

마티니 엑스트라 드라이
Martini Extra Dry

마티니 로쏘
Martini Rosso

마티니 비앙코
Martini Bianco

※ 디카이퍼 구입은 "GS25 스마트오더 나만의 냉장고"에서 구입하시면 됩니다.

※ FJ KOREA 공식 홈페이지 : www.fjkorea.co.kr

커피 개인전 신청 시 유의사항

1. 참가신청서는 **꼭** 홈페이지(kfba.or.kr) 팝업창 또는 공지사항에 업로드된 한글양식의 신청서를 다운받아 작성하여야 한다.

2. 참가신청서와 개인정보 수집 · 이용 및 제공동의서를 작성하여 E-mail(kfba2020@naver.com) 또는 팩스(02-2291-9414)로 **2026년 7월 27일(월) ~ 10월 6일(화)**까지 보내주면 되며, 카페 창작 메뉴(표준 레시피)와 완제품 사진, 동영상은 **2026년 9월 28일(월) ~ 10월 14일(수)**까지까지 E-mail(kfba2020@naver.com)로 보내주면 된다.
   (신청 전 반드시 본 대회 규정집 필독 요망) 신청서에 반드시 사진을 첨부하여야 한다.

3. E-mail로 신청시, 파일명에 개인의 이름을 표기하여 다른 신청서와 혼동되지 않도록 한다.
   예 홍길동이 커피에 참가한 경우 : 홍길동 커피

4. 등록비는 참가신청서를 접수한 후 3일 이내에 계좌이체나 무통장 입금한다.
   - 계좌번호 : 국민은행 412701-01-199671 임영철
   - 참가비 : 개인 70,000원(개인 이름으로 입금) 카페메뉴크리에이터 자격신청료 5만원
   - 창작 메뉴 대회의 경우, 규정의 기준이 협회 카페메뉴크리에이터 자격 실기검정 규정과 비슷하여 참가자의 실무 능력을 인정하므로 할인된 실기응시료를 추가 입금할 경우 대회 종료 후 자격증도 함께 발급받을 수 있다.
     * 카페메뉴크리에이터 자격 신청은 **선택사항**이다.
     *고등학생 참가비는 1인당 5만원(자격신청료 별도)
   *** 참가비 입금시 입금자 이름이 다를 경우 반드시 협회(1899-3499)로 연락하여야 한다.**

5. 참가 취소는 주최자에게 통보하고, 연락처 및 이메일 변경 시 주최자에게 사전에 통보하여야 한다. 그렇지 않을 경우 발생되는 불이익은 참가자에게 있다.

6. 참가자가 대회에 불참 또는 주최 측과 관계없는 이유로 참가를 취소하는 경우, 참가비는 환불이 되지 않는다.

7. 참가자의 메뉴 레시피, 경연 사진 및 영상 등의 소유/저작권은 주최자에게 있다.

※ 참가 전원은 신청서를 제출함으로써 정관 및 규정을 습득하였으며 또한 심사 결과에 이의를 두지 않는다고 본다.

※ 디카이퍼 구입은 "GS25 스마트오더 나만의 냉장고"에서 구입하시면 됩니다.
※ FJ KOREA 공식 홈페이지 : www.fjkorea.co.kr