

# Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2026 Timetable 대회 시간표

May 6 Updated 5월 6일 업데이트

June 9 (Tue)			June 10 (Wed)		June 11 (Thu)		June 12 (Fri)				
DISPLAY			DISPLAY		DISPLAY		DISPLAY				
Table Set up 09:30-11:00 Judging start 11:00 Judge's Feedback 13:00	Class 21 - PLATED DESSERT		Table Set up 09:30-11:00 Judging start 11:00 Judge's Feedback 13:00	Class 18 - FINGER FOOD		Table Set up 09:30-11:00 Judging start 11:00 Judge's Feedback 13:00	Class 18 - FINGER FOOD		Table Set up 09:30-11:00 Judging start 11:00 Judge's Feedback 13:00	Class 18 - FINGER FOOD	
	Class 22 - THEMED CAKE (Under 25 Apprentice)			Class 19 - PLATED APPETIZERS			Class 19 - PLATED APPETIZERS			Class 19 - PLATED APPETIZERS	
	Class 23 - PASTRY SHOWPIECE			Class 21 - PLATED DESSERT			Class 20 - PLATED MAIN COURSES			Class 20 - PLATED MAIN COURSES	
	Class 24 - ARTISTIC SCULPTURE			Class 22 - THEMED CAKE (Under 25 Apprentice)			Class 21 - PLATED DESSERT			Class 21 - PLATED DESSERT	
				Class 23 - PASTRY SHOWPIECE			Class 22 - THEMED CAKE (Under 25 Apprentice)			Class 22 - THEMED CAKE (Under 25 Apprentice)	
		Class 24 - ARTISTIC SCULPTURE		Class 23 - PASTRY SHOWPIECE		Class 23 - PASTRY SHOWPIECE		Class 23 - PASTRY SHOWPIECE			
		Class 24 - ARTISTIC SCULPTURE		Class 24 - ARTISTIC SCULPTURE		Class 24 - ARTISTIC SCULPTURE		Class 24 - ARTISTIC SCULPTURE			
Kitchen Zone A			Kitchen Zone A		Kitchen Zone A		Kitchen Zone A				
ROUND 1 <Class 1 - Youth Culinary Team Competition> 08:30-09:30			ROUND 3 <Class 5/6-Western Main Course Meat or Poultry> 08:30-09:30		ROUND 6 <Class 5/6-Western Main Course Meat or Poultry> 08:30-09:30		ROUND 8 <Class 5/6-Western Main Course Meat or Poultry> 08:30-09:30				
ROUND 1 <Class 2 - Youth Pastry Team Competition> 08:30-09:30			ROUND 1 <Class 7/8-TIANYUN Salmon Trout Western Main Course> 08:30-09:30		ROUND 3 <Class 11-Nestlé Professional Chef Challenge> 08:30-09:30		ROUND 5 <Class 11-Nestlé Professional Chef Challenge> 08:30-09:30				
ROUND 1 <Class4-Rising Chef's Cream Icing Cake Challenge> 08:30-09:15			ROUND 1 <Class4-Rising Chef's Cream Icing Cake Challenge> 08:30-09:15		ROUND 3 <Class 16-Anchor Food Professionals Cream Icing Cake Challenge> 08:30-09:30		ROUND 3 <Class 16-Anchor Food Professionals Cream Icing Cake Challenge> 08:30-09:30				
Cleaning & Break(20minutes)			Cleaning & Break(15minutes)		Cleaning & Break(15minutes)		Cleaning & Break(15minutes)				
ROUND 2 <Class 1 - Youth Culinary Team Competition> 09:50-10:50			ROUND 2 <Class 10- Fresh Pasta Master Challenge> 09:45-10:30		ROUND 3 <Class 10- Fresh Pasta Master Challenge> 09:45-10:30		ROUND 5 <Class 10- Fresh Pasta Master Challenge> 09:45-10:30				
ROUND 2 <Class 2 - Youth Pastry Team Competition> 09:50-10:50			ROUND 1 <Class 16-Anchor Food Professionals Cream Icing Cake Challenge> 09:45-10:30		ROUND 2 <Class 16-Anchor Food Professionals Cream Icing Cake Challenge> 09:45-10:30		ROUND 3 <Class 16-Anchor Food Professionals Cream Icing Cake Challenge> 09:45-10:30				
ROUND 2 <Class4-Rising Chef's Cream Icing Cake Challenge> 09:55-10:40			ROUND 2 <Class 10- Fresh Pasta Master Challenge> 09:55-10:40		ROUND 2 <Class 11-Nestlé Professional Chef Challenge> 10:45-11:45		ROUND 3 <Class 14-Nestlé Professional Asian Noodles Challenge> 10:45-11:25				
Cleaning & Break(20minutes)			Cleaning & Break(15minutes)		Cleaning & Break(15minutes)		Cleaning & Break(15minutes)				
ROUND 3 <Class 1 - Youth Culinary Team Competition> 11:10-12:10			ROUND 2 <Class 7/8-TIANYUN Salmon Trout Western Main Course> 10:45-11:45		ROUND 4 <Class 7/8-TIANYUN Salmon Trout Western Main Course> 10:45-11:45		ROUND 2 <Class 12-Anchor Food Professional Perfect brunch> 11:40-12:25				
ROUND 1 <Class3-Rising Chef's Creative Macaron> 11:20-12:05			ROUND 1 <Class 11-Nestlé Professional Chef Challenge> 10:45-11:45		ROUND 4 <Class 11-Nestlé Professional Chef Challenge> 10:45-11:45		ROUND 3 <Class 14-Nestlé Professional Asian Noodles Challenge> 10:45-11:25				
Cleaning & Break(20minutes)			Cleaning & Break(15minutes)		Cleaning & Break(15minutes)		Cleaning & Break(15minutes)				
ROUND 4 <Class 1 - Youth Culinary Team Competition> 12:30-13:30			ROUND 1 <Class 14-Nestlé Professional Asian Noodles Challenge> 12:00-12:40		ROUND 2 <Class 14-Nestlé Professional Asian Noodles Challenge> 12:00-12:40		ROUND 4 <Class 12-Anchor Food Professional Perfect brunch> 11:40-12:25				
ROUND 3 <Class 2 - Youth Pastry Team Competition> 12:30-13:30			ROUND 1 <Class 15-APRO FOOD Creative Asian Dumpling Challenge> 12:00-12:40		ROUND 2 <Class 15-APRO FOOD Creative Asian Dumpling Challenge> 12:00-12:40		ROUND 3 <Class17-Anchor Food Professionals Creative Macaron> 11:40-12:25				
ROUND 3 <Class4-Rising Chef's Cream Icing Cake Challenge> 12:45-13:30			ROUND 4 <Class 5/6-Western Main Course Meat or Poultry> 12:55-13:55		ROUND 7 <Class 5/6-Western Main Course Meat or Poultry> 12:55-13:55		ROUND 5 <Class 7/8-TIANYUN Salmon Trout Western Main Course> 12:55-13:55				
Cleaning & Break(20minutes)			Cleaning & Break(15minutes)		Cleaning & Break(15minutes)		Cleaning & Break(15minutes)				
ROUND 1 <Class 5/6-Western Main Course Meat or Poultry> 13:50-14:50			ROUND 3 <Class 7/8-TIANYUN Salmon Trout Western Main Course> 12:55-13:55		ROUND 5 <Class 7/8-TIANYUN Salmon Trout Western Main Course> 12:55-13:55		*FINAL AWARDS* 13:30-				
ROUND 2 <Class3-Rising Chef's Creative Macaron> 14:10-14:55			ROUND 1 <Class 12-Anchor Food Professional Perfect brunch> 14:10-14:55		ROUND 2 <Class 12-Anchor Food Professional Perfect brunch> 14:10-14:55		Cleaning				
Cleaning & Break(20minutes)			Cleaning & Break(15minutes)		Cleaning & Break(15minutes)		Cleaning				
ROUND 2 <Class 5/6-Western Main Course Meat or Poultry> 15:10-16:10			ROUND 1 <Class 10- Fresh Pasta Master Challenge> 15:10-15:55		ROUND 2 <Class 10- Fresh Pasta Master Challenge> 15:10-15:55		Cleaning				
Cleaning			ROUND 1 <Class 12-Anchor Food Professional Perfect brunch> 14:10-14:55		ROUND 2 <Class 17-Anchor Food Professionals Creative Macaron> 14:10-14:55		Cleaning				
Cleaning			ROUND 1 <Class 9-Hot & Cold Pasta Duo> 15:10-15:40		ROUND 1 <Class 13-Nestlé Professional Modern Asian WOK Challenge> 15:10-15:50		ROUND 3 <Class 15-APRO FOOD Creative Asian Dumpling Challenge> 15:10-15:50				
Cleaning			ROUND 5 <Class 5/6-Western Main Course Meat or Poultry> 15:55-16:55		ROUND 4 <Class 10- Fresh Pasta Master Challenge> 16:05-16:50		ROUND 3 <Class 12-Anchor Food Professional Perfect brunch> 16:05-16:50				
Cleaning			ROUND 2 <Class 11-Nestlé Professional Chef Challenge> 15:55-16:55		ROUND 3 <Class 12-Anchor Food Professional Perfect brunch> 16:05-16:50		Cleaning				

\*Daily prize ceremony 4PM  
Prizes for competitions after 3PM will be awarded the next day  
각 클래스스 메달 및 상장 시상은 매일 오후 4시에 진행되며, 3시 이후 경기는 다음 날 시상이 진행됩니다.

SEE YOU IN 2027

\*Above timetable is subjected to change  
위 시간표는 변경될 수 있습니다.



Culinary Art & Pastry Art Cold display

Table Set up 09:30-11:00  
Judging start 11:00  
Judge's Feedback 13:00

Culinary Art Cold Display			
Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>&lt;Class 18-RINGER FOOD&gt;</b>			
1	김진오	한국호텔관광실용전문학교	392
2	서찬	모티브 케이 칼리너리 팀	467
3	LEEHSIN-YING	St. Mary's Junior College of Medicine, Nursing and Management	691
<b>&lt;Class 19-PLATED APPETIZERS&gt;</b>			
1	박지우	구미대학교	510
2	서지훈	부산조리고등학교	555
3	김동아	부산조리고등학교	386
4	박지성	부산조리고등학교	387
5	김준영	한국호텔관광실용전문학교	556
6	LO, TZU-EN	Xin Culinary Arts Consulting Studio	689
7	LIN, TE-SHENG	St. Mary's Junior College of Medicine, Nursing and Management	690
8	LEEHSIN-YING	St. Mary's Junior College of Medicine, Nursing and Management	691

Hot Kitchen Zone A			
Hot Cooking			
Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>ROUND 3</b>			
1	김태우 <Junior>	우송정보대학교	388
2	민정재 <Junior>	우송정보대학교	561
3	정운주 <Junior>	우송정보대학교	533
4	HUNG WEI LAN <Junior>	Tainan University of Technology	384
5	조민지 <Pro>	코리아요리아트아카데미(대구)	204
6	김정민 <Pro>	한송요리학원	353
7	Reinhold Cerillo <Pro>	Manuel S. Enveda University Foundation	360
8	김지산 <Pro>	한송요리학원	362
Cleaning & Break(15minute)			
<b>ROUND 2</b>			
1	조형우	코리아요리아트아카데미(수원)	206
2	이민범	한송요리학원	351
3	정재민	한송요리학원	352
4	서재민	한송요리학원	353
5	김재형	코리아요리아트아카데미(인천)	253
6	정보라	국립항원대학교	397
7	백한우	코리아요리아트아카데미(연산)	104
8	김도원	코리아요리아트아카데미(연산)	105
Cleaning & Break(15minute)			
<b>ROUND 2</b>			
1	Chen-Kai Hsu <Junior>	National Pingtung University of Science Technology Y.C.C.A.C	374
2	CHENPING-HSU <Junior>	Tainan University of Technology	378
3	우희영 <Junior>	세계쿠링 베이커리	428
4	한혜미 <Junior>	세계쿠링 베이커리	436
5	송진우 <Pro>	한송요리학원	410
6	이승혁 <Pro>	국립항원대학교	421
7	김지선 <Pro>	한송요리학원	367
Cleaning & Break(15minute)			

Hot Kitchen Zone B			
Hot Cooking			
Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>ROUND 1</b>			
9	TUJ-PEI <Junior>	Tainan University of Technology	381
10			
11	김진아 <Junior>	한송요리학원(강동)	422
12	이승현 <Junior>	세계쿠링 베이커리	427
13	권영진 <Junior>	세계쿠링 베이커리	429
14	정승현 <Junior>	한송요리학원(강동점)	483
15	최현영 <Junior>	한송요리학원(강동점)	486
16	김우중 <Pro>	개인	670
Cleaning & Break(15minute)			
<b>ROUND 1</b>			
9	한세이	코리아요리아트아카데미(대구)	203
10	김기리	코리아요리아트아카데미(수원)	512
11	한재민	한송요리학원(강동점)	483
12	윤정영	한송요리학원(강동점)	484
13	염소연	한송요리학원(강동점)	528
14	남정영	한송요리학원(강동점)	527
15	백재태	국립항원대학교	607
16	LIM CHIA WEI	Hungkuo Delin University of Technology	687
Cleaning & Break(15minute)			

Hot Kitchen Zone A			
Hot Cooking			
Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>ROUND 1</b>			
9	조형민	국립항원대학교	419
10	정재민	한송요리학원	352
11	서재민	한송요리학원	353
12	김기영 <Junior>	경기영도고등학교	354
13	나다사	울산과학대학교 호텔조리계열	355
14	이민준	한송요리학원	391
15	이민준	한송요리학원	577
16	최정호	세계쿠링 베이커리	426
17	김재혁	세계쿠링 베이커리	425
Cleaning & Break(15minute)			

Hot Kitchen Zone B			
Hot Cooking			
Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>ROUND 1</b>			
9	TSAL CHANG-CHEN	Tainan University of Technology	383
10	황선아	원리너리 팀 워너즈	390
11	YUCHUAN FAN	Minghsin University of Science Technology	599
12	HSHEN HSIEN-WEI	Minghsin University of Science Technology	600
13	나문연	개인	608
14	백소민	원리너리 팀 워너즈	685
15	HSEIH TZU-HSING	GRAND HILAI SUN MOON LAKE	574
16	박정호	서울문화예술대학교	653
Cleaning & Break(15minute)			

Hot Kitchen Zone A			
Hot Cooking			
Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>ROUND 1</b>			
9	정희민 <Junior>	세계쿠링 베이커리	424
10	김재민 <Junior>	세계쿠링 베이커리	425
11	윤정영 <Junior>	한송요리학원	451
12	CHANGYI-YU <Junior>	Tainan University of Technology	379
13	이지성 <Junior>	한송요리학원(강동점)	491
14	곽민준 <Junior>	코리아요리아트아카데미(연산)	101
15	정민교 <Junior>	코리아요리아트아카데미(연산)	102
16	이민준 <Junior>	코리아요리아트아카데미(연산)	103
Cleaning & Break(15minute)			

Hot Kitchen Zone B			
Hot Cooking			
Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>ROUND 1</b>			
9	남정호	한송요리학원	423
10	김한솔	한송요리학원	403
11	서찬	모티브 케이 칼리너리 팀	467
12	최재화	코리아요리아트아카데미(수원)	513
13	이민수	한송요리학원(강동점)	485
14	윤재민	한송요리학원(강동점)	581
15	남정영	한송요리학원(강동점)	527
16	CHIU EVELYN	hjh Chien University Department of Food and Beverage Management	593
Cleaning & Break(15minute)			

Hot Kitchen Zone A			
Hot Cooking			
Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>ROUND 1</b>			
9	정소민	서일문화예술고등학교	412
10	최준서	서일문화예술고등학교	416
11	류우진	세계쿠링 베이커리	431
12	김민범	세계쿠링 베이커리	434
13	송희지	우송정보대학교	476
14	정우솔	우송정보대학교	477
15	Patharathon Phtwitich	Suan Dusit University	498
16	Ayarin Kimanawat	Suan Dusit University	495
17	김동우	부산조리고등학교	386
18	박지성	부산조리고등학교	387
19	YU CHA CHIN	Minghsin University of Science Technology	598
20	YUCHUAN FAN	Minghsin University of Science Technology	599
21	LILITSUNG-CHUN	Minghsin University of Science Technology	601
22	LIN YOU AN	Minghsin University of Science Technology	602
23	HSING-CHIEH-HO	Minghsin University of Science Technology	600
24	LALPEI-YU	Minghsin University of Science Technology	603
Cleaning & Break(15minute)			

Hot Kitchen Zone B			
Hot Cooking			
Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>ROUND 2</b>			
9	이민정	원리너리 팀 워너즈	389
10	TUJ-PEI	Tainan University of Technology	381
11	김민준	코리아요리아트아카데미(연산)	253
12	한혜미	세계쿠링 베이커리	436
13	오동욱	원리너리 팀 워너즈	594
14	임민준	세계쿠링 베이커리	433
15	김민준	세계쿠링 베이커리	432
16	박정호	한국호텔관광실용전문학교	471
Cleaning & Break(15minute)			

Hot Kitchen Zone A			
Hot Cooking			
Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>ROUND 1</b>			
9	정소민	서일문화예술고등학교	412
10	최준서	서일문화예술고등학교	416
11	류우진	세계쿠링 베이커리	431
12	김민범	세계쿠링 베이커리	434
13	송희지	우송정보대학교	476
14	정우솔	우송정보대학교	477
15	Patharathon Phtwitich	Suan Dusit University	498
16	Ayarin Kimanawat	Suan Dusit University	495
17	김동우	부산조리고등학교	386
18	박지성	부산조리고등학교	387
19	YU CHA CHIN	Minghsin University of Science Technology	598
20	YUCHUAN FAN	Minghsin University of Science Technology	599
21	LILITSUNG-CHUN	Minghsin University of Science Technology	601
22	LIN YOU AN	Minghsin University of Science Technology	602
23	HSING-CHIEH-HO	Minghsin University of Science Technology	600
24	LALPEI-YU	Minghsin University of Science Technology	603
Cleaning & Break(15minute)			

Hot Kitchen Zone B			
Hot Cooking			
Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>ROUND 2</b>			
9	이민정	원리너리 팀 워너즈	389
10	TUJ-PEI	Tainan University of Technology	381
11	김민준	코리아요리아트아카데미(연산)	253
12	한혜미	세계쿠링 베이커리	436
13	오동욱	원리너리 팀 워너즈	594
14	임민준	세계쿠링 베이커리	433
15	김민준	세계쿠링 베이커리	432
16	박정호	한국호텔관광실용전문학교	471
Cleaning & Break(15minute)			

Culinary Art & Pastry Art Cold display

Table Set up 09:30-11:00  
Judging start 11:00  
Judge's Feedback 13:00

Culinary Art Cold Display

Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>&lt;Class 18 - FINGER FOOD&gt;</b>			
1	최현수	모티브 케이 칼리니리 팀	504
2	신규은	전남조리과학고등학교	609
3	박인영	개인	546
4	최예민	모티브 케이 칼리니리 팀	487
<b>&lt;Class 19 - PLATED APPETIZERS&gt;</b>			
1	정창욱	김해대학교	627
2	최신영	프라이요리과학대학부속	633
3	유재혁	모티브 케이 칼리니리 팀	505
4	김한우	MH company	531
5	이은실	프리요리아트아카데미(수원)	205
6	이은성	프리요리아트아카데미(수원)	205
<b>&lt;Class 20 - PLATED MAIN COURSES&gt;</b>			
1	공재길	한국관광대학교	654
2	김유빈	김해대학교	628
3	최지성	전남조리과학고등학교	613

Hot Kitchen Zone A

Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>Hot Cooking</b>			
1	최영은 <Junior>	프리요리아트아카데미(광남)	304
2	김두형 <Junior>	프리요리아트아카데미(광남)	305
3	김일영 <Junior>	프리요리아트아카데미(광남)	306
4	CHUNG-YU CHEN <Junior>	National Pingtung University of Science Technology	375
5	Patharathon Phetwicht <Junior>	Suan Dusit University	498
6	GU-LING-ZHOU <Junior>	Tainan University of Technology	377
7	이현범 <Junior>	프리요리아트아카데미(대전)	237
8	김단우 <Junior>	프리요리아트아카데미(대전)	235
Cleaning & Break(15minute)			
1	오재훈	프리요리아트아카데미(광남)	314
2	이은성	프리요리아트아카데미(대전)	228
3	Huang Yingyan	National Pingtung University of Science Technology	372
4	Xun-Han Yang	National Pingtung University of Science Technology	373
5	HONG WAI JIN	Tainan University of Technology	380
6	송병주	프리요리아트아카데미(대전)	255
7	박수연	프리요리아트아카데미(대전)	256
8	박이희	프리요리아트아카데미(대전)	257
Cleaning & Break(15minute)			
1	최미현 <Junior>	프리요리아트아카데미(광남)	316
2	박희만 <Junior>	한송요리학원	452
3	김정우 <Junior>	개인	494
4	HUNG WEI LAN <Junior>	Tainan University of Technology	384
5	김민우 <Junior>	프리요리아트아카데미(대전)	231
6	이윤호 <Junior>	프리요리아트아카데미(대전)	232
7	김정호 <Pro>	왕성 월드로더	478
8	최예민 <Pro>	모티브 케이 칼리니리 팀	487
Cleaning & Break(15minute)			
1	CHAN-YI-XUAN	Tainan University of Technology	376
2	이현범	칼리니리 팀 워너즈	389
3	고인영	서울호림전문대학교	417
4	김민준	개인	490
5	Nannapas Cacharnat	Suan Dusit University	496
6	Woratanawat Muejai	Suan Dusit University	499
7	조형태	모티브 케이 칼리니리 팀	509
8	남희철	모티브 케이 칼리니리 팀	507
Cleaning & Break(15minute)			
1	전윤연 <Junior>	프리요리아트아카데미(광남)	307
2	박재환 <Junior>	프리요리아트아카데미(광남)	308
3	변재호 <Junior>	프리요리아트아카데미(대전)	234
4	손찬선 <Junior>	프리요리아트아카데미(대전)	238
5	김시창 <Junior>	프리요리아트아카데미(부산)	106
6	세종지 <Junior>	프리요리아트아카데미(부산)	110
7	장예민 <Junior>	프리요리아트아카데미(부산)	111
8	이태진 <Pro>	SGCT	665
Cleaning & Break(15minute)			
1	정지은	프리요리아트아카데미(광남)	315
2	정문영	서울문화예술고등학교	406
3	정재지	서울문화예술고등학교	407
4	정승민	서울문화예술고등학교	412
5	김정호	왕성 월드로더	478
6	최예민	모티브 케이 칼리니리 팀	487
7	Kornklao Kijjanont	Suan Dusit University	500
8	장근태	국립경남대학교	606
Cleaning & Break(15minute)			
1	TSAL CHANG-CHEN	Tainan University of Technology	383
2	HUNG WEI LAN	Tainan University of Technology	384
3	이창희	칼리니리 팀 워너즈	389
4	최지민	칼리니리 팀 워너즈	390
5	김동현	모티브 케이 칼리니리 팀	506
6	정재민	세계쿠칭 베이커리	424
7	MOSEI TZU-HSING	GRAND HILAI SUN MOON LAKE	574
8	김한결	칼리니리 팀 워너즈	578
Cleaning & Break(15minute)			
1	김경	프리요리아트아카데미(대전)	252
2	Chen-Kai Hsu	National Pingtung University of Science Technology	374
3	김정호	왕성 월드로더	478
4	ZHANG YU-HONG	Tainan University of Technology	382
5	이창희	칼리니리 팀 워너즈	389
6	김정호	한국 호텔관광진흥전문학교	392
7	TOMMASO SCANDOLA	Samsung westory	369
8	김희봉	프리요리아트아카데미(대전)	233
Cleaning			

Pastry Art Cold display

Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>&lt;Class 21 - PLATED DESSERT&gt;</b>			
1	김현희	소미텔	567
2	김승희	경민대학교	694
3	LIN-PENG-YI	Taipei City University of Science and Technology - Bachelor's Degree	705
4	김은주	MH company	531
5	최미라	부산엘스원주선호텔	634
6	조재은	태백사양고등학교	635
7	김은수	몬현여자중학교	636
8	JIANG JICHENG	Wang Sen Academy of Baking & Pastry Arts	456
9	DAI JIA YI	Wang Sen Academy of Baking & Pastry Arts	472
10	최예민	CMKS	560
11	LIM CHIA WEI	Hungkuo Delin University of Technology	687
12	WANG YUMO	Wang Sen Academy of Baking & Pastry Arts	455
13	TAO FEI YEN	Dayeh University	547
14	TSAI CHEN CHANG	Dayeh University	553
<b>&lt;Class 22 - THEMED CAKE (Under 25 Apprentice)&gt;</b>			
1	WANG SHIYING	Wang Sen Academy of Baking & Pastry Arts	642
2	김소형	전남조리과학고등학교	686
3	김태영	개인	579
4	Li mu xin	Wang Sen Academy of Baking & Pastry Arts	658
<b>&lt;Class 23 - PASTRY SHOWPIECE&gt;</b>			
1	YIN Xiyuan	Wang Sen Academy of Baking & Pastry Arts	659
2	ZHANG Yibo	Wang Sen Academy of Baking & Pastry Arts	660
<b>&lt;Class 24-ARTISTIC SCULPTURE&gt;</b>			
1	Mindy Kah Lai Chan	MY BAKE&A SHOP	595

Hot Kitchen Zone B

Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>Hot Cooking</b>			
9	이주혁	프리요리아트아카데미(광남)	309
10	오성현	프리요리아트아카데미(광남)	310
11	HONG WAI JIN	Tainan University of Technology	380
12	최현우	칼리니리 팀 워너즈	390
13	신정현	캐드미트	466
14	손민성	프리요리아트아카데미(대전)	238
15	황도현	월드세프요리학원	400
16	김민우	월드세프요리학원	399
Cleaning & Break(15minute)			
9	이소희	프리요리아트아카데미(광남)	302
10	이상희	프리요리아트아카데미(광남)	303
11	Yong Ze Ying	Dayeh University	551
12	NIAN CHENG-JIE	Dayeh University	552
13	예수민	망보바리스타국제제빵학원	522
14	이희림	망보바리스타국제제빵학원	523
15	박재민	망보바리스타국제제빵학원	525
16	Tan Yi Hong	Hungkuo Delin University of Technology	688
Cleaning & Break(15minute)			
9	이주영	프리요리아트아카데미(광남)	311
10	윤태현	프리요리아트아카데미(광남)	312
11	정아순	프리요리아트아카데미(광남)	313
12	GU-LING-ZHOU	Tainan University of Technology	377
13	정태준	월드세프요리학원	401
14	김소호	한국 호텔관광진흥전문학교	392
15	김민재	월드세프요리학원	402
16	조형우	프리요리아트아카데미(수원)	206
Cleaning & Break(15minute)			
9	정미	세계쿠칭 베이커리	424
10	Pawida Sriboonham	Suan Dusit University	497
11	윤소호	칼리니리 팀 워너즈	441
12	김기영	디저탈서울문화예술대학교	614
13	노정현	디저탈서울문화예술대학교	615
14	김유빈	김해대학교	628
15	진도진	김해대학교	629
16	최재지	김해대학교	626
Cleaning & Break(15minute)			
9	송보경 <Junior>	프리요리아트아카데미(대전)	254
10	김광 <Junior>	프리요리아트아카데미(대전)	252
11	이예은 <Junior>	월드세프요리학원	398
12	황은호 <Junior>	월드세프요리학원	400
13	김민우 <Junior>	월드세프요리학원	454
14	김진우 <Junior>	프리요리아트아카데미(대전)	236
15	김진우 <Pro>	한국호텔관광진흥전문학교	392
16	이은실 <Pro>	프리요리아트아카데미(수원)	205
Cleaning & Break(15minute)			
9	최승정	망보바리스타국제제빵학원	521
10	김정민	망보바리스타국제제빵학원	524
11	Yong Ze Ying	Dayeh University	551
12	NIAN CHENG-JIE	Dayeh University	552
13	배보미	망보바리스타국제제빵학원	543
14	송수영	망보바리스타국제제빵학원	544
15	구보미	망보바리스타국제제빵학원	520
16	정태영	개인	579
Cleaning & Break(15minute)			
9	박혜성	김해대학교	630
10	이준영	김해대학교	631
11	심정호	김해대학교	632
12	정현욱	김해대학교	627
13	고현정	칼리니리 팀 워너즈	638
14	박시현	칼리니리 팀 워너즈	639
15	LIN YOU AN	Minghsin University of Science Technology	602
16	배현준	칼리니리 팀 워너즈	715
Cleaning & Break(15minute)			
9	이진	서울문화예술고등학교	413
10	이시진	서울문화예술고등학교	414
11	조재은	서울문화예술고등학교	415
12	김은영	모티브 케이 칼리니리 팀	506
13	김영주	모티브 케이 칼리니리 팀	508
14	Moies miguel Malonzo	One king west hotel residence	582
15	이은주	일신요리학원	559
16	LILITUNG-CHLIN	Minghsin University of Science Technology	601
Cleaning			

\*Daily prize ceremony 4PM

Prizes for competitions after 3PM will be awarded the next day  
각 클래스 메달 및 상장 시상상은 매일 오후 4시에 진행되며, 3시 이후 경기는 다음 날 시상이 진행됩니다.

Culinary Art & Pastry Art Cold display

Table Set up 09:30-11:00  
Judging start 11:00  
Judge's Feedback 13:00

Culinary Art Cold Display				Pastry Art Cold display			
Station No.	Name	Organization	Registration No.	Station No.	Name	Organization	Registration No.
<b>&lt;Class 18 - FINGER FOOD&gt;</b>				<b>&lt;Class 21 - PLATED DESSERT&gt;</b>			
1	제서희	예산대학치과대학	621	1	최민지	코리아요리아트카데미(대전)	246
2	이소영	예산대학치과대학	622	2	임유찬	코리아요리아트카데미(대전)	247
<b>&lt;Class 19 - PLATED APPETIZERS&gt;</b>				<b>&lt;Class 22 - THEMED CAKE (Under 25 Apprentice)&gt;</b>			
2	김가은	예산대학치과대학	623	3	정수진	코리아요리아트카데미(대전)	248
1	박규태	모티브 케어 윌리너리 팀	502	4	김민정	코리아요리아트카데미(대전)	250
2	강우연	모티브 케어 윌리너리 팀	503	5	이재현	코리아요리아트카데미(대전)	251
<b>&lt;Class 20 - PLATED MAIN COURSES&gt;</b>				<b>&lt;Class 23 - PASTRY SHOWPIECE&gt;</b>			
3	LO, TZU-FEN	Xin Culinary Arts Consulting Studio	689	6	박민주	코리아요리아트카데미(대전)	242
4	LIN, TE-SHENG	St. Mary's Junior College of Medicine, Nursing and Management	690	7	곽수정	코리아요리아트카데미(대전)	243
5	CHENSSU-HSIUAN	St. Mary's Junior College of Medicine, Nursing and Management	692	8	강광윤	코리아요리아트카데미(대전)	244
6	육건	모티브 케어 윌리너리 팀	693	9	박수영	예산대학치과대학	362
<b>Hot Kitchen Zone A</b>				<b>Hot Kitchen Zone B</b>			
<b>Hot Cooking</b>				<b>Hot Cooking</b>			
1	김민우 <Junior>	코리아요리아트카데미(대전)	231	9	안예솔	코리아요리아트카데미(대전)	230
2	이윤하 <Junior>	코리아요리아트카데미(대전)	232	10	변재호	코리아요리아트카데미(대전)	234
<b>ROUND 8 &lt;Class 5/6-Western Main Course Meat or Poultry&gt; 08:30-09:30</b>				<b>ROUND 5 &lt;Class 11-Nestle Professional Chef Challenge&gt; 08:30-09:30</b>			
3	김좌훈 <Junior>	코리아요리아트카데미(대전)	233	11	고보은	예산대학치과대학	348
4	이지민 <Junior>	예산대학치과대학	346	12	안다현	예산대학치과대학	368
5	이작은 <Junior>	예산대학치과대학	347	13	서재주	예산대학치과대학	350
6	김예지 <Junior>	예산대학치과대학	349	14	구은서	코리아요리아트카데미(부산)	107
7	윤혜서 <Junior>	예산대학치과대학	364	15	김태희	코리아요리아트카데미(부산)	108
8	김진우 <Junior>	코리아요리아트카데미(대전)	236	16	김상재	코리아요리아트카데미(부산)	109
Cleaning & Break(15minute)				Cleaning & Break(15minute)			
1	김진우	코리아요리아트카데미(대전)	235	9	오정환	코리아요리아트카데미(대전)	245
2	이한별	코리아요리아트카데미(대전)	237	10	조희지	왕보배리스타제과제빵학원	480
3	guan-je chen	National Pingtung University of Science Technology	371	11	김지은	왕보배리스타제과제빵학원	526
4	김민식	한송요리학원	395	12	TASO FEI YEN	Dayeh University	547
5	김민재	월드세프요리학원	402	13	LIANG BO CHENG	Dayeh University	548
6	이예은	월드세프요리학원	398	14	TSAI CHEN CHANG	Dayeh University	553
7	김민우	월드세프요리학원	399	15	차지은	코리아요리아트카데미(부산)	668
8	장원준	월드세프요리학원	401	16	김소영	왕보배리스타제과제빵학원	669
Cleaning & Break(15minute)				Cleaning & Break(15minute)			
1	류지아	세계구덩 베이커리	431	9	서승덕	세계구덩 베이커리	430
2	임규빈	세계구덩 베이커리	433	10	신지혁	세계구덩 베이커리	435
3	연세진	세계구덩 베이커리	432	11	최민서	세계구덩 베이커리	426
4	김희은	세계구덩 베이커리	432	12	우유연	세계구덩 베이커리	428
5	이도형	대일대학교	530	13	최진영	윌리너리 팀 워너스	390
6	Li zhenyu	한국호텔관광실용전문학교	557	14	HSIEH TZU-HSING	GRAND HILAI SUN MOON LAKE	574
7	김가영	디지털서울문화예술대학교	614	15	오동욱	윌리너리 팀 워너스	594
8	노동현	디지털서울문화예술대학교	615	16	YU CHA CHIN	Minghsin University of Science Technology	598
Cleaning & Break(15minute)				Cleaning & Break(15minute)			
1	석재림	코리아요리아트카데미(대전)	239	9	김지나	코리아요리아트카데미(대전)	239
2	김경	코리아요리아트카데미(대전)	252	10	산형수	코리아요리아트카데미(대전)	240
3	김정민	코리아요리아트카데미(대전)	253	11	유진빈	코리아요리아트카데미(대전)	241
4	이한별	예산대학치과대학	457	12	임민빈	세계구덩 베이커리	433
5	박강희	예산대학치과대학	458	13	김혜민	왕보배리스타제과제빵학원	481
6	정수은	예산대학치과대학	363	14	김다영	왕보배리스타제과제빵학원	482
7	이도형	대일대학교	530	15	서민지	영덕고등학교	624
8	Xie Xuanhui	Yangde High School	605	16	Elarisse Chang Yi Shen	Dayeh University	549
Cleaning				Cleaning			

\*FINAL AWARDS\*  
13:30 -  
최종시상식