

[붙임 1]

『한국조리박물관 공간디자인 공모전』 신청서

공모부분	공간디자인 공모		
접수번호	※ 접수번호는 기재하지 않음		
공 모 명(제목)			
제안자 (팀명)	성 명 (대표자명)	생년월일	
	주 소		
	전화번호 (휴대폰)	E-mail	
개인정보 수집· 이용 동의 ※ 개인정보 제공자가 동의한 내용외의 다른 목적으로 사용하지 않습니다. 위와 같은 개인정보의 수집 및 이용에 동의하십니까? <input type="checkbox"/> 동의 <input type="checkbox"/> 동의하지 않음			
<p>본인은 상기 공모와 관련하여 제안공모 요강을 준수하였으며, 사실과 다를 경우 관련 법령에 따른 제재 등의 조치에 이의 없이 따를 것을 약속하며, 위와 같이 참가 신청서를 제출합니다.</p> <p>붙임 : 디자인 기획 제안서 1부. 끝. 20 . . .</p> <p>제안자 (단체 또는 개인) : (인)</p> <p>한국조리박물관 귀하</p>			

공모전 개요

한국조리박물관 공간디자인 공모전

○ 공모주제

- 국내 최초 설립되어 개관을 준비중인 조리박물관 전시관 디자인 공모(* 한국조리박물관 개요 참고(첨부))

○ 공모분야

- 한국조리박물관 소개를 바탕으로 공간, 실내건축, 환경, 전시 디자인 전 영역 공모 가능
- 참신하고 효과적인 전시 아이디어와 디자인 제안

○ 공모방법

	1차	2차
자격	- 국내 전시디자인(산업디자인, 실내건축디자인, 환경디자인 등) 유관학과 대학생 및 일반인 - 개인 또는 2~4인으로 구성된 팀 단위 참가 - 대학생 지원자는 재학증명서 제출	
기간	- 접수 : 2019. 1 . 25 - 2. 13 (이메일 접수) - 발표 : 2019. 2 . 18 홈페이지 발표 및 개별연락	- 접수 : 2019. 2 . 18 - 3 . 6 (이메일 접수) (1차합격 팀에 한해 2차 접수가능) (1차합격자를 대상으로 조리박물관 소개 간담회 예정(추후공지)) - 발표 : 2019 . 3 . 11 홈페이지 발표 및 개별연락
제출서류	- 참가신청서 1부(별첨확인) - 디자인 기획제안서 1부 (형식 : PDF / Power Point 20장 이내 자유) - 전시 관련 포트폴리오 추가 첨부 가능	- 대표 주제관 세부 기획 제안서 및 디자인시안 1부 ① 형식 : PDF or Power Point 및 디자인 원본 파일 (AI/PSD) ② 디자인 기획 제안서 필수 첨부 사항: 1) 평면도 2) 입면도 2컷 이상 3) 투시도 ③ 간담회를 통한 박물관 세부계획 안에 따른 기획 제안서 제출 요망
심사기준	- 기획 적절성 - 아이디어 참신성 - 공간 활용 가능성	- 심미성 - 적용 가능성(예산) - 아이디어 구체화
상금	-1차합격(10팀) : 각 팀 10만원 (2차 지원 팀에 한해 지급)	-최우수상(1팀) : 상금 각 팀 100만원 -장려상(2팀) : 상금 각 팀 50만원 ※ 당선작은 공모전 종료 후 실제 디자인 작업의뢰할 수 있음
접수 및 문의	* info@moca-museum.co.kr / ☎ 02-2094-7625 / 한국조리박물관 하강일 대리	

○ 공모유의사항

- 제출된 서류는 반환하지 않으며 수상작의 경우 한국조리박물관 전시를 위하여 별도의 추가작업(그래픽, 제작물)등을 요청할 수 있으며 제작비용의 일부를 보조할 수 있음
- 모든 응모작은 순수 창작 아이디어여야 하며, 수상작이 기존 공모전에 참가하여 입상하였거나 모방적인 경우 수상을 취소하고 상금 등은 환수 조치함
- 응모작품의 소유권은 제출자 본인에게 귀속되며, 수상작에 대한 자료 공개 권한은 수상자의 별도 동의 없이 주최기관에 위임함
- 수상작이 특허 등 지적재산권 관련 문제 발생 시 모든 책임은 응모자에게 있으며, 디자인 수준 및 심사결과에 따라 일부 시상이 없을 수도 있음
- 상금에 대한 제세공과금은 수상자가 부담함
- 위 공고 내용은 한국조리박물관 내부 사정에 따라 일부 변경될 수 있음

한국조리박물관 개요

한국조리박물관 소개

○ 비전

: 한국 서양조리역사 100년을 정립하고 후학을 양성하는 체험과 교육이 있는 세계3대 조리전문박물관

- 1) 세계 3대 조리전문박물관
- 2) 일반인과 전문 조리인을 위한 조리체험과 교육이 있는 공간
- 3) 조리역사를 정립하고 인재양성의 중추역할을 하는 허브공간

○ 설립배경

전세계적으로 우리 식문화와 조리인의 위상이 날로 올라가고 있는 현 상황에 국내에 보급된 서양요리는 어느덧 100년의 역사를 갖게 되었습니다. 세대와 국경을 초월하는 '요리'라는 화두를 가지고 그 누구도 아닌 그 자신들이 조리의 역사를 정리하여 남겨야겠다는 염원으로 수많은 조리인의 마음이 모여 박물관 설립의 초석이 되었습니다.

조리 100년사를 일구어낸 선배들의 길을 교훈 삼아 앞으로의 100년을 이끌어갈 후학을 키우는 박물관으로서 과거와 미래가 공존하는 한국조리박물관이 되기를 바랍니다.

박물관 설립을 위해 백인수 조리 명장 외 42인의 조리 명장들과 원로들이 소장품 기증은 물론, 역사를 세우고 고증하는 일에 물심양면 지원해 주셨습니다. '조리인에 의한, 조리인을 위한 박물관'으로 선후배의 아름다운 동행이 있는 공간이자 다양한 체험과 교육을 겸비한 살아있는 공간으로 누구나 쉽고 재미있게 박물관을 이용할 수 있도록 전시관이 구성되었습니다.

아무쪼록 다양한 시도와 앞선 생각으로 우리나라 식문화 발전을 위한 창의력이 자라나는 생명의 공간이 되기를 바랍니다.

○ 설립목표

한국 조리 박물관은 한국조리역사를 한눈에 볼 수 있는 역사박물관이자 조리분야 인재양성을 위한 교육의 장으로서 향후 세계 최고 수준의 조리전문박물관이 될 것입니다.

○ 키워드

양식중심/한국조리역사100년/관련인들 참여 통한 건립운영/국내최초 조리 전문 박물관/국내최대규모 조리관련 자료 집대성/후학을 위한 교육적 기능

○ 박물관 구성계획

1) 전시공간 : 가로 20M X 세로 16M / 중층 있는 단층 건물

* 기타 부대공간은 (수장고 / 강당 / 스튜디오 / 실습실 / 야외정원) 디자인 공간에서 제외

2) 전시관 구성

전시관 구분	전시 내용	위치
1) 박물관 소개	개관스토리, 기증자소개 등	1층
2) 역사관	한국조리 100년사, 올림픽 등 국제행사, 국제요리대회 관련 등	1층
3) 인물관	명예의 전당, 자문위원 43인 소개, 셰프의 방 등	1층
4) 식재료관	소스, 향신료, 소금 등	1층
5) 자료관	메뉴, 레시피, 호텔 메뉴얼 등	1층
6) 주방기기관	칼, 오븐, 조리도구 변천 등	1층
7) 단체관	학교, 조리단체, 미쉐린 관련 등	1층
8) 제과관	진저하우스, 디저트, 케익공예, 빵전시관 등	2층
9) 식음료관	와인, 커피, 실버웨어 등	2층
10) 고종황제관	고종황제 테이블관, 청와대관 등	2층
11) 도서관	조리서적 최다보유 전문 도서관, 고서전시 등	1층
12) 체험관	스튜디오, 스마트 키친, 군용 취사기 등	야외

○ 참고사항

- 박물관 구성 계획에 맞춘 박물관 전시관 기획 (2D or 3D 그래픽 디자인 포함)
- 전시관 소개를 참고하여, 자유롭고 창의적인 방법으로 계획 구성
- 설치 및 재료, 컨셉 등에 대한 내용과 함께 해당 디자인을 기획한 이유 포함
- 자유 형식의 디자인 제안서 (PDF / PPT 20매 이내)