

2022년도 제과기능장 실기시험 안내

실기시험(필답형) 안내

- 시험개요 : 시험시간 1시간, 배점 20점, 문제수 10문제 내외
- 출제기준 확인 방법 : 큐넷>자료실>출제기준>'제과기능장' 검색
- 필답형 시험은 '주관식 서술형(계산형, 단답형, 서술형)'으로써, 출제기준에 의거하여 제과제빵 실무 관련 문제 출제(제조·품질·위생안전·베이커리경영 등).

(필답형 참고 예시)

- 총반죽 무게를 계산하십시오.
- 생산 인원을 계산하십시오.
- 손익분기점을 계산하십시오.
- 필수지방산의 종류 3가지를 쓰시오.
- 제빵에서 이스트의 역할을 3가지 쓰시오.
- HACCP 적용 시 생물학적 위해요소의 정의를 쓰시오.
- 반죽온도가 정상보다 낮을 때 제품에 미치는 영향을 3가지 쓰시오.

※ 수험자는 전과정에 응시하여야 하며, 전과정에 응시하지 않은 경우와 필답형이 0점인 경우는 실격 처리 됩니다.

- 작업형과 필답형 중 한 개 분야라도 응시하지 않을 경우 실격
- 필답형 득점이 0점인 경우 실격

(득점 예시 : 작업형 60점 + 필답형 0점 = 총점 60점)

☞ 총점은 60점이나 필답형 득점이 0점이므로 실격 처리됨)

※ 실기시험은 필답형과 작업형으로 구성되어 있으며, 이 두 가지 시험은 1일내 시행되지 않고, “필답형 1일 + 작업형 1일”로 총 2일 응시하여야 합니다.
실기시험 원서 접수 시 필답형과 작업형의 지정 시험일에 시험장을 선택하여 접수합니다. 지역별 일자별 시험장은 실기시험 원서 접수 시 확인 가능합니다.

실기시험(작업형) 안내

○ 작업형 과제 목록('21년도와 동일)

번호	제빵	제과	비고
1	통밀바게트	1/2케이크	· 시험시간 : 6시간 · 배점 : 80점
2	통밀베이글	초콜릿스펀지케이크	
3	프랑스빵	초콜릿데커레이션케이크	
4	데니시페이스트리	초콜릿무스케이크	
5	빵블랑	초콜릿무스케이크	
6	통밀베이글	뉴욕치즈케이크	
7	탕종식빵	초콜릿케이크	
8	오토리즈바게트	초콜릿무스케이크	
9	프랑스빵(에피, 푸가스)	초콜릿스펀지케이크	
10	푸가스	커피스펀지케이크	
11	쥬프	화이트초콜릿케이크	
12	치아바타	오페라케이크	
13	브레첼	초콜릿케이크	

○ 공개문제 참고사항

- 공개문제 확인 방법 : 큐넷>자료실>공개문제>'제과기능장' 검색
- 공개문제는 수험준비를 위한 참고사항이며, 실제 출제 시에는 과제별 상세 요구사항 등이 변경될 수 있음을 알려드립니다(과제명의 변경은 없음).
 - ※ 예시 : 배합표, 작품 치수, 주제, 글자 모양 등 변경 가능
- 시험 당일 공개문제 중 1가지가 무작위로 선정
 - ※ 요구사항 외의 제조 방법 및 채점기준 등은 비공개

○ 지참준비물 추가

- 식품용 핸드믹서 지참 가능(건전지 또는 충전식 배터리용만 사용 가능하며, 필요치 않을 경우 미지참), 기타 지참준비물은 실기시험 원서접수 시 확인
- ※ (사용금지) 콘센트가 필요한 것(시험장에서 콘센트를 사용하여 충전하는 것도 금지), 공구용을 개조한 것, 조리 및 제과용 제품이 아닌 것, 식품용으로 부적합한 것, 전기안전을 인증받지 않은 것

○ 위생상태 및 안전관리 세부기준은 제과기능사, 제빵기능사와 동일하게 적용

‘22년도 위생상태 및 안전관리 세부기준 안내
(제과기능사, 제빵기능사, 제과기능장 공통 적용)

순번	구분	세부기준	채점기준
1	위생복 상의	<ul style="list-style-type: none"> · 전체 흰색, 기관 및 성명 등의 표식이 없을 것 · 팔꿈치가 덮이는 길이 이상의 7부·9부·긴소매(수형자 필요에 따라 흰색 팔토시 가능) · 상의 여밈은 위생복에 부착된 것이어야 하며 벨크로(일명 찍찍이), 단추 등의 크기, 색상, 모양, 재질은 제한하지 않음(단, 금속성 부착물·벧지, 핀 등은 금지) · 팔꿈치 길이보다 짧은 소매는 작업 안전상 금지 · 부직포, 비닐 등 화재에 취약한 재질 금지 	<ul style="list-style-type: none"> · 미착용, 평상복(흰티셔츠 등), 패션모자(흰털모자, 비니, 야구모자 등)→실격 · 기준 부적합→위생 0점 -제과용/식품가공용이 아닌 경우(화재에 취약한 재질 및 실험복 형태의 영양사·실험용 가운은 위생 0점) - (일부)유색/표식이 가려지지 않은 경우 - 반바지·치마 등 - 위생모가 뚫려있어 머리카락이 보이거나, 수건 등으로 감싸 바느질 마감처리가 되어있지 않고 풀어지기 쉬워 일반 제과제빵 작업용으로 부적합한 경우 등 - 위생복의 개인 표식(이름, 소속)은 테이프로 가릴 것 - 제과제빵·조리 도구에 이물질(예, 테이프) 부착 금지
2	위생복 하의 (앞치마)	<ul style="list-style-type: none"> · 「흰색 긴바지 위생복」 또는 「(색상 무관) 평상복 긴바지 + 흰색 앞치마」 - 흰색앞치마 착용 시, 앞치마 길이는 무릎 아래까지 덮이는 길이일 것 - 평상복 긴바지의 색상·재질은 제한이 없으나, 부직포·비닐 등 화재에 취약한 재질이 아닐 것 - 반바지·치마·폭넓은 바지’ 등 안전과 작업에 방해가 되는 복장은 금지 	
3	위생모	<ul style="list-style-type: none"> · 전체 흰색, 기관 및 성명 등의 표식이 없을 것 · 빈틈이 없고, 일반 제과점에서 통용되는 위생모(크기 및 길이, 재질은 제한 없음) - 흰색 머릿수건(손수건)은 머리카락 및 이물 제거를 위해 착용 금지 	
4	마스크	<ul style="list-style-type: none"> · 침액 오염 방지용으로, 종류는 제한하지 않음(단, 감염병 예방법에 따라 마스크 착용 의무화 기간에는 ‘투명 위생 플라스틱 입가리개’는 마스크 착용으로 인정하지 않음) 	· 미착용→실격
5	위생화 (작업화)	<ul style="list-style-type: none"> · 색상 무관, 기관 및 성명 등의 표식 없을 것 · 조리화, 위생화, 작업화, 운동화 등 가능(단, 발가락, 발등, 발뒤꿈치가 모두 덮일 것) · 미끄러짐 및 화상의 위험이 있는 슬리퍼류, 작업에 방해가 되는 굽이 높은 구두, 속 굽 있는 운동화 금지 	· 기준 부적합→위생 0점
6	장신구	<ul style="list-style-type: none"> · 일체의 개인용 장신구 착용 금지(단, 위생모 고정을 위한 머리핀은 허용) · 손목시계, 반지, 귀걸이, 목걸이, 팔찌 등 이물, 교차오염 등의 식품위생 위해 장신구는 착용하지 않을 것 	· 기준 부적합→위생 0점
7	두발	<ul style="list-style-type: none"> · 단정하고 청결할 것, 머리카락이 길 경우 흘러내리지 않도록 머리망을 착용하거나 묶을 것 	· 기준 부적합→위생 0점
8	손 / 손톱	<ul style="list-style-type: none"> · 손에 상처가 없어야하나, 상처가 있을 경우 보이지 않도록 할 것(시험위원 확인 하에 추가 조치 가능) · 손톱은 길지 않고 청결하며 매니큐어, 인조손톱 등을 부착하지 않을 것 	· 기준 부적합→위생 0점
9	위생관리	<ul style="list-style-type: none"> · 재료, 조리기구 등 조리에 사용되는 모든 것은 위생적으로 처리하여야 하며, 제과제빵용으로 적합한 것일 것 	· 기준 부적합→위생 0점
10	안전사고 발생 처리	<ul style="list-style-type: none"> · 칼 사용(손 빔) 등으로 안전사고 발생 시 응급조치를 하여야하며, 응급조치에도 지혈이 되지 않을 경우 시험 진행 불가 	-

※ 일반적인 개인위생, 식품위생, 작업장 위생, 안전관리를 준수하지 않을 경우 감점 처리 될 수 있습니다.

국가기술자격 실기시험문제

자격종목	제과기능장	과 제 명	①통밀 바게트와 1/2 케이크
------	-------	-------	------------------

※시험시간 : 6시간

1. 요구사항

※ 지급된 재료 및 시설을 사용하여 아래 작업을 완성하시오.

가. 통밀 바게트

- (1) 통밀 바게트의 재료를 계량하시오.
- (2) 배합표를 이용하여 만들고 완제품을 제출하시오.
- (3) 반죽은 스펀지법을 변형한 오토리즈(autolyse)법으로 만들고 반죽온도는 24℃를 표준으로 하시오.
- (4) 분할은 236g, 완제품의 모양은 양쪽 끝을 뾰족하게 하고 길이는 30cm로 하시오.
- (5) 굽기 전 반죽의 칼집은 3번을 내시오.
- (6) 통밀 바게트는 시험시작 후 5시간내 제출하시오.

	비율(%)	재료명	중량(g)
오토리스 반죽	70	강력분	700
	30	통밀가루	300
	60	물	600
본 반죽	전 량	오토리스 반죽	전 량
	1	드라이이스트 (레드)	10
	6	물	60
	1	액상 몰트	10
	1.8	소금	18
	169.8	합계	1698

자격종목	제과기능장	과 제 명	①통밀 바게트와 1/2 케이크
------	-------	-------	------------------

나. 1/2 케이크

- (1) 버터스펀지케이크의 재료를 각각 계량하시오.
- (2) 2호 팬, 4호 팬 각각 한 개씩 제조하시고 2호는 평가용으로 제출하시오.
 - 반죽은 공립법으로 제조하시오.
 - 반죽온도는 24℃를 기준으로 하시오.
 - 샌드를 포함한 높이는 7±0.05cm로 만드시오.
- (3) 초콜릿 가나슈
 - 코팅용으로 제조하여 사용하시오.
 - 케이크표면 1/2을 도면과 같이 초콜릿 가나슈로 코팅하시오.
- (4) 버터크림
 - 케이크 샌드용, 아이싱용 크림을 만드시오.
 - 버터스펀지케이크를 3단으로 자르고 시트에 시럽을 바른 후 케이크 표면 1/2를 도면과 같이 버터크림으로 샌드 및 아이싱하시오.
- (5) 마지팬
 - 마지팬으로 호랑이, 다람쥐를 각각 1개씩 만드시오(각 30g 미만).
- (6) 머랭
 - 머랭을 이용하여 장미꽃(2송이)과 잎사귀(5장), 줄기(2개)를 만드시오.
- (7) 초콜릿 플라스틱
 - 초콜릿 플라스틱을 이용하여 1/2 케이크의 경계면에 3cm 높이의 물결무늬 중앙분리대를 만드시오.
 - 초콜릿 플라스틱 장미꽃(2송이), 잎사귀(5장), 줄기(2개)를 만드시오.
- (8) 초콜릿
 - 초콜릿을 이용하여 글씨판을 가로 10cm, 세로 3cm 로 만들고 화이트초콜릿으로 “축하합니다” 라고 쓰시오.
 - 화이트, 다크초콜릿을 이용하여 케이크 옆면 장식물을 자유롭게 5개를 만들어 케이크 옆면에 붙이시오(단, 전체적인 디자인을 고려하여 조화롭게 표현하시오).
- (9) 마카롱(레드)
 - 직경 4cm 크기의 케이크 옆 면 장식용 마카롱을 15개 제조하시오.
 - 5개는 옆면에 장식하고, 10개는 평가용으로 제출하시오

비율(%)	재료명	중량(g)
100	박력분	300
100	설탕	300
200	달걀	600
1	소금	3
25	버터	75
426	합 계	1278

자격종목	제과기능장	과 제 명	①통밀 바게트와 1/2 케이크
------	-------	-------	------------------

2. 데커레이션 케이크 도면

<가> : 머랭 장미꽃(2송이), 잎사귀(5장), 줄기(2개) 장식

<나> : 초콜릿 플라스틱 장미꽃(2송이), 잎사귀(5장), 줄기(2개) 장식

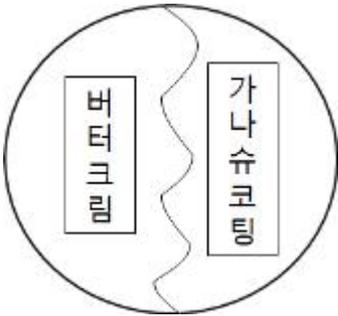
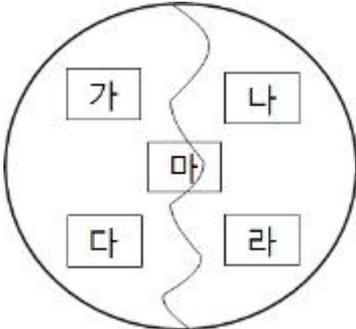
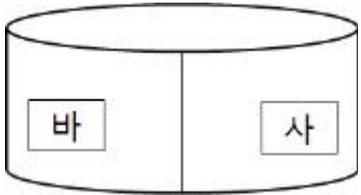
<다> : 마지팬 동물(호랑이, 다람쥐)

<라> : 초콜릿 싸인판 “축하합니다”

<마> : 초콜릿 플라스틱으로 만든 중앙분리대

<바> : 초콜릿 장식물 5개 장식(버터크림 아이싱 측면)

<사> : 마카롱(레드) 5개 장식(가나슈 코팅 측면)

1/2 케이크 도면		
		
<라> 초콜릿 싸인판		
<div style="border: 1px solid black; padding: 20px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p style="font-size: 24px; font-weight: bold;">축하합니다.</p> </div>		
<마> 중앙분리대		
		

국가기술평가 실기시험문제

자격종목	제과기능장	과 제 명	②통밀 베이글과 초콜릿스펀지케이크
------	-------	-------	-----------------------

※시험 시간 : 6시간

1. 요구사항

※ 지급된 재료 및 시설을 사용하여 아래 작업을 완성하시오.

가. 통밀 베이글

- (1) 통밀 베이글의 재료를 계량하여 사용하시오.
- (2) 반죽은 스트레이트법으로 만들고 반죽온도는 26℃를 표준으로 하시오.
- (3) 분할은 120g, 성형은 베이글 모양으로 성형하시오.
- (4) 배합표를 이용하여 만들고 완제품 14개를 제출하시오.
- (5) 통밀 베이글은 시험시작 후 5시간내 제출하시오.

[통밀 베이글 배합]

비율(%)	재료명	중량(g)
80	강력분	800
20	통밀가루	200
0.5	제빵개량제	5
3	생이스트	30
4	식용유	40
1.8	소금	18
6	설탕	60
58	물	580
173.3	합계	1,733

자격종목	제과기능장	과 제 명	②통밀 베이글과 초콜릿스펀지케이크
------	-------	-------	-----------------------

나. 초콜릿스펀지케이크

- (1) 초콜릿스펀지케이크의 재료를 각각 계량하여 사용하시오.
- (2) 초콜릿스펀지케이크 시트를 제품에 적합한 제조 방법에 따라 만드시오.
 - 배합표를 이용하여 초콜릿스펀지케이크 반죽을 만들어 4호팬에 패닝하고, 1개는 데커레이션용으로, 나머지 1개는 평가용으로 제출하시오.
 - 반죽온도는 23℃를 기준으로 하시오.
- (3) 초콜릿버터크림
 - 샌드용, 아이싱용으로 만드시오.
- (4) 가나쉬
 - 코팅용, 도안 선긋기 용으로 만드시오.
- (5) [장식1]초콜릿 플라ستيك
 - 장미꽃 만들기 용도로 만드시오.
- (6) [장식2]마지팬
 - 마지팬으로 원숭이, 사자, 악어 3가지를 1개씩 만드시오.
- (7) 초콜릿
 - [장식3]사인판 1개(“summer festival”)와 장식용으로 부채모양 장식 8개, [장식4]야자수 나무(8cm 정도, 8 ± 1cm 범위) 2개를 만드시오.

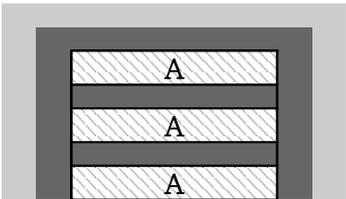
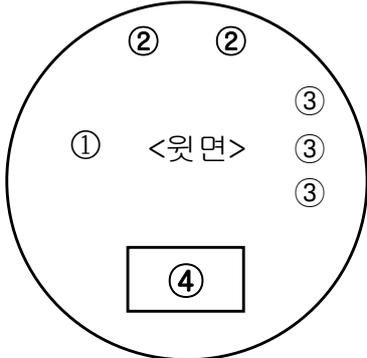
[초콜릿스펀지 케이크]

비율(%)	재료명	중량(g)
160	달걀	800
100	설탕	500
1.2	소금	6
85	박력분	425
15	코코아	75
0.8	바닐라향	4
18	버터	90
380	합 계	1,900

자격종목	제과기능장	과 제 명	②통밀 베이글과 초콜릿스펀지케이크
------	-------	-------	--------------------

2. 데커레이션 도면 및 요구사항

- (1) 초콜릿스펀지케이크 시트는 3단으로 자른 후 시럽을 바르고 초콜릿버터크림으로 3단 샌드하시오.
- (2) 모든 면을 초콜릿 버터크림으로 아이싱 한 후, 가나쉬 코팅하시오.
(코팅 후 $6 \pm 0.5\text{cm}$ 높이가 되게 하시오.)
- (3) 옆면은 부채모양(*첨부A 참조) 초콜릿을 만들어 8개를 균일한 간격으로 장식하시오.
- (4) ①번 위치에 초콜릿 플라스틱 장미꽃 5송이, 앞사귀 7개, 줄기 2개를 장식하시오.
- (5) ②번 위치에 초콜릿으로 만든 야자수 나무(*첨부 B참조) 2그루를 장식하시오.
- (6) ③번 위치에 마지팬으로 만든 원숭이, 사자, 악어를 만들어 장식하시오.
- (7) ④번 위치에 초콜릿싸인판에 버터크림으로 “summer festival” 이라고 쓰시오.
- (8) 케이크의 가장자리는 가나쉬를 이용하여 도안(88)을 표현하시오(선긋기).
- (9) 완성된 케이크는 높이 장식물 포함 15cm 이내로 만드시오.

데커레이션 요구사항 (1).(2)	데커레이션 요구사항 (4).(5).(6).(7)
 <p>A : 케이크 시트 (초콜릿버터크림 샌드, 아이싱 후 전체 가나쉬 코팅)</p>	
*옆면 장식용 부채모양	*초콜릿으로 만든 야자수 나무 2그루
	

국가기술자격 실기시험문제

자격종목	제과기능장	과 제 명	③프랑스빵과 초콜릿 데코레이션 케이크
------	-------	-------	-------------------------

※시험 시간 : 6시간

1. 요구사항

※ 지급된 재료 및 시설을 사용하여 아래 작업을 완성하십시오.

가. 프랑스빵

- (1) 프랑스빵의 재료를 계량하여 사용하십시오.
- (2) 반죽은 폴리쉬 법으로 만들고 반죽온도는 26℃를 표준으로 하십시오.
- (3) 분할은 전통바게트 3개(분할중량 350g, 칼집 5개), 프티타바티에르 3개(분할중량 150g), 샹피뇽 2개(분할중량 80g)로 하고 각각 고유의 모양으로 성형하십시오.
- (4) 굽기를 할때 오븐스팀을 사용할 수 없고 스프레이는 사용할 수 있다.
- (5) 다음 배합표를 이용하여 만들고 완제품 모두를 제출하십시오.
- (6) 프랑스빵은 시험시작 후 5시간내 제출하십시오.

[프랑스 빵 배합]

반죽	비율(%)	재료명	중량(g)
폴리쉬	30	강력분	300
	0.6	인스턴트 이스트	6
	30	물	300
	0.3	몰트(액상)	3
본반죽	50	강력분	500
	20	박력분	200
	1.4	인스턴트 이스트	14
	2	소금	20
	40	물	400(조절)
	174.3	합계	1743

자격종목	제과기능장	과 제 명	③프랑스빵과 초콜릿 데코레이션 케이크
------	-------	-------	-------------------------

나. 초콜릿스펀지케이크(별립법)

- (1) 초콜릿스펀지케이크의 재료를 계량하여 사용하시오.
- (2) 초콜릿스펀지케이크 시트의 제조방법은 별립법으로 만드시오.
 - 배합표를 이용하여 초콜릿스펀지케이크 반죽을 만들어 4호팬 2개 패닝하고, 1개는 데코레이션용으로, 나머지 1개는 평가용으로 제출하시오.
 - 반죽온도는 24℃를 기준으로 하시오.
- (3) 초콜릿버터크림(배합 자유)
 - 샌드용, 아이싱용으로 만드시오.
- (4) 가나쉬(배합 자유)
 - 코팅용, 도안 선 긋기 용으로 만드시오.
- (5) [장식1]초콜릿 플라스틱(배합 자유)
 - 장미꽃 만들기 용도로 만드시오.
- (6) [장식2]마지팬
 - 마지 팬으로 “가족(아빠, 엄마, 어린이 또는 아기의 각 공예품 1개씩)”을 만드시오(각각 30g 이내).
- (7) [장식3]초콜릿 공예(규격 내 자유)
 - 싸인판(3cm × 6cm) 1개, 소형공예 집(밀판가로 10cm × 밀판세로 8cm × 높이 8cm)을 만드시오.
- (8) [장식4]초코 마카롱(배합 자유, 크기 및 모양 자유)
 - 케이크 장식용 초코 마카롱을 20개(날개)를 만들어 8개는 케이크 옆면에 장식하고, 12개는 평가용으로 제출하시오.

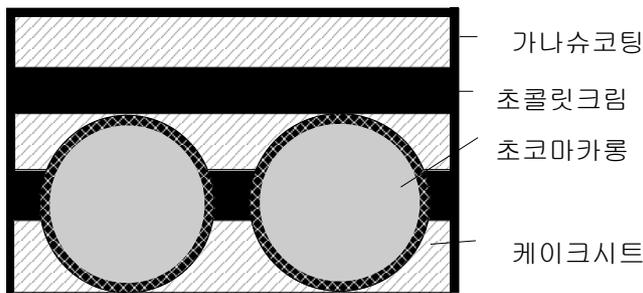
[초콜릿스펀지 케이크]

비율(%)	재료명	중량(g)
320	달걀	800
200	설탕	500
2	소금	5
100	박력분	250
32	코코아	80
2	바닐라향	5
30	버터	75
30	우유	75
716	합 계	1790

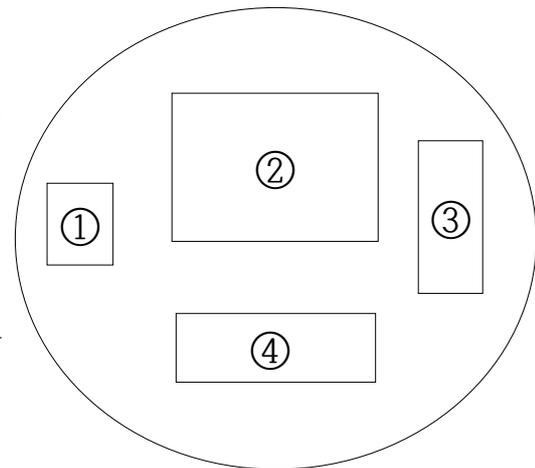
자격종목	제과기능장	과 제 명	③프랑스빵과 초콜릿 데코레이션 케이크
------	-------	-------	-------------------------

2. 데코레이션 도면 및 요구사항

- (1) 초콜릿스펀지케이크 시트는 3단으로 자른 후 시럽을 바르고 초콜릿 버터크림으로 3단 샌드를 하시오.
- (2) 모든 면을 초콜릿 버터크림으로 아이싱을 한 후 가나쉬 초콜릿으로 전체 코팅을 하시오(코팅을 한 후 높이를 6cm± 0.5cm가 되게 하시오.).
- (3) 옆면에는 초코 마카롱(그림A 참고)을 만들어 8개를 균일하게 장식하시오.
- (4) (그림B 참고)①번 위치에 초콜릿 장미꽃 2송이와 앞사귀 6장, 줄기 2개를 장식 하시오.
- (5) ②번 위치에 초콜릿으로 만든 집(자유 공예, 크기10cm × 8cm × 8cm)을 장식 하시오.
- (6) ③번 위치에 마지 팬으로 만든 각각 30g 이내의 “아빠, 엄마, 어린이(또는 아기)” 하나씩 만들어 장식하시오.
- (7) ④번 위치에 초콜릿 싸인판(6cm × 3cm)에 화이트초콜릿으로 “My lovely family” 라고 쓰시오.
- (8) 케이크의 가장자리는 가나쉬를 이용하여 자유로이 도안을 표현하시오(선긋기).
- (9) 완성된 케이크는 장식물 포함 15cm 이내 높이로 만드시오.



(그림A 옆면)



(그림B 윗면)

국가기술자격 실기시험문제

자격종목	제과기능장	과 제 명	④데니시 페이스트리와 초콜릿무스케이크
------	-------	-------	-------------------------

※시험시간 : 6시간

1. 요구사항

※ 지급된 재료 및 시설을 사용하여 아래 작업을 완성하십시오.

가. 데니시 페이스트리(Danish Pastry)

- (1) 데니시 페이스트리의 재료를 계량하여 사용하십시오.
- (2) 배합표를 이용하여 만들고 완제품을 제출하십시오.
- (3) 반죽은 스트레이트법으로 만들고 반죽온도는 27℃를 표준으로 하십시오.
- (4) 요구사항 외의 제조방법(밀어퍼기와 접기의 횟수 등)은 수험자가 조절하여 작업 하십시오.
- (5) 성형은 크로와상(Croissants) **20개**(반죽분할중량 50±5g), 건포도를(Pain aux raisins) **20개**를 일정한 크기와 무게로 만드십시오.
(커스타드크림은 믹스를 사용하고, 건포도는 전처리하여 사용하십시오.)
- (6) 모든 작품은 전량 구워 원형 그대로 제출하십시오.
- (7) 데니시 페이스트리는 시험시작 후 5시간내 제출하십시오.

비율(%)	재료명	중량(g)
100	중력분	1000
10	설탕	100
2	소금	20
2	탈지분유	20
3	생이스트	30
0.3	제빵개량제	3
1	몰트(액상)	10
58	물	580
176.3	합계	1763

40	롤인용 마가린	400
----	---------	-----

자격종목	제과기능장	과 제 명	④데니시 페이스트리와 초콜릿무스케이크
------	-------	-------	-------------------------

나. 초콜릿무스케이크(Mousse au chocolat)

(1) 초콜릿제노와즈(Génoise au chocolat)의 재료를 계량하여 사용하시오.

[초콜릿제노와즈 배합]

비율(%)	재료명	중량(g)
90	박력분	450
10	코코아파우더	50
100	설탕	500
170	달걀	850
370	합계	1850

(2) 초콜릿제노와즈를 만드시오.

- 공립법으로 제조하시오.

- 3호(직경 21 cm) 케이크 3개를 구워 1개는 작품용으로 사용하고, 2개는 평가용으로 제출하시오.

*시험장의 팬 보유 수량에 따라 평가용은 감독위원이 팬의 호수(2호 또는 4호) 조정 가능

(3) 30° Be(보메)용 시럽을 제작하시오.

(4) [장식1]초콜릿마카롱(Macaron au chocolat)을 제작하시오.

- 자유배합으로 하되, 직경 **30±5mm**, **16개(날개)** 제작하시오.

- 마카롱 껍질은 자유롭게 장식하시오.

- 16개 중 8개는 케이크 옆면 장식, 2개는 윗면 장식, 나머지는 가나쉬를 샌드(충전)하여 평가용으로 제출하시오.

(5) 주어진 재료를 이용하여 초콜릿무스(Mousse au chocolat)를 제작하시오.

(6) 가나쉬(Ganach)를 제작하시오.

- 코팅용 가나쉬와 충전용 가나쉬를 자유배합으로 제작하시오.

(7) [장식2]초콜릿 장식을 제작하시오.

- 화이트, 다크초콜릿을 이용하여 직경 7 cm, 높이 7 cm 정도(±1 cm 범위)의 리본을 만들고, 리본 꼬리를 2개 붙여 장식하시오.

- 초콜릿 사인판으로 “Meilleurs Boulanger-Pâtissier de Corée” 를 쓰시오.

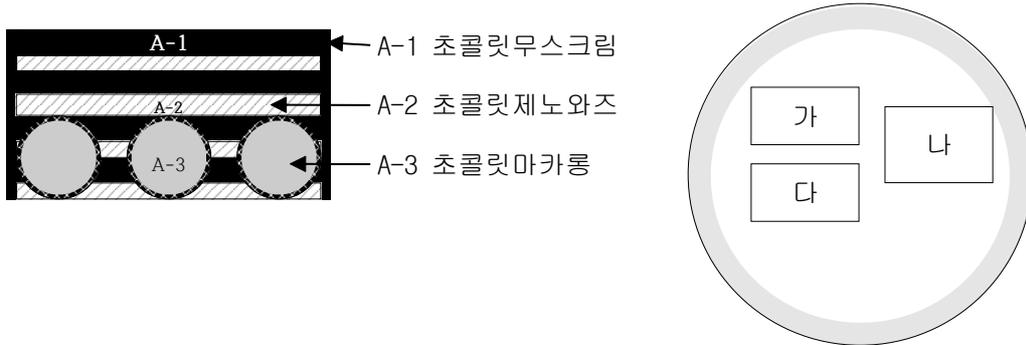
(8) [장식3]초콜릿봉봉(Bonbons au chocolat)을 **6개만** 제작하여 제출하시오.

(9) [장식4]마지팬으로 동물 3가지(호랑이, 다람쥐, 앵무새)를 만들어 장식하시오.

(10) 평가용 초콜릿마카롱과 초콜릿봉봉, 마지팬을 따로 제출하시오.

자격종목	제과기능장	과 제 명	④데니시 페이스트리와 초콜릿무스케이크
------	-------	-------	-------------------------

2. 데커레이션 도면 및 요구사항



가. 데커레이션 요구사항

[옆면 요구사항]

- (1) 초콜릿제노와즈는(A-2) 10mm 두께로 절단하고 30° 보메시럽을 칠하시오.
- (2) <A-1>과 같이 초콜릿무스크림을 샌드(Filling)하고 아이싱(Icing)하시오.
- (3) 가나쉬로 초콜릿무스케이크를 코팅하시오.
(단, 장식물을 제외한 케이크의 **전체높이는 80±5mm로** 제작하시오.)
- (4) <A-3>(초콜릿마카롱)은 케이크 옆면에 적당한 간격으로 8개를 붙이시오.

[윗면 요구사항]

- (1) 케이크의 가장자리는 가나쉬를 이용하여 도안을 자유롭게 표현하시오.
- (2) <가>는 초콜릿마카롱 2개를 조화롭게 장식하시오.
- (3) <나>는 초콜릿 장식물을 조화롭게 장식하시오.
- (4) <다>는 초콜릿 판에 “Meilleurs Boulanger-Pâtissier de Corée” 를 쓰시오.

국가기술자격 실기시험문제

자격종목	제과기능장	과 제 명	⑤빵블랑과 초콜릿무스케이크
------	-------	-------	-------------------

※시험시간 : 6시간

1. 요구사항

※ 지급된 재료 및 시설을 사용하여 아래 작업을 완성하십시오.

가. 빵블랑

- (1) 폴리쉬(Polish)의 재료를 계량하여 사용하십시오.
- (2) 반죽온도는 25℃를 표준으로 하십시오.
- (3) 바게트 3개(반죽 340g, 칼집 5개), 프티타바티에르 3개(반죽 150g), 상피농 2개(반죽 80g)를 고유의 모양으로 성형하십시오.
- (4) 굽기 시 스프레이 또는 얼음을 사용하십시오.
- (5) 다음 배합표를 이용하여 만들고 완제품 모두를 제출하십시오.
- (6) 빵블랑은 시험시작 후 5시간내 제출하십시오.

[빵블랑 배합표]

구분	비율(%)	재 료 명	중량(g)
폴리쉬	30	강력분	300
	100	물	300
	3	생이스트	30

구분	비율(%)	재료명	중량(g)
본반죽	70	강력분	700
	1.8	소금	18
	1	몰트(액상)	10
	67	물	370
합계	172.8	합계	1728

자격종목	제과기능장	과 제 명	⑤뽕블랑과 초콜릿무스케이크
------	-------	-------	-------------------

나. 초콜릿무스케이크(Mousse au Chocolat)

- (1) 초콜릿제노와즈(Génoise au chocolat)의 재료를 각각 계량하여 사용하시오.
- (2) 초콜릿제노와즈 제법은 본인이 선택하여 제조하시오.
 - 배합표를 이용하여 원형 4호팬 1개(데커레이션용), 3호팬 1개(평가용)으로 제출하시오.
- (3) [장식1]랑그드샤(langue de chat/배합자유)반죽으로 장미 2송이 앞사귀 5개를 만들어 제출하시오.
- (4) 초콜릿무스(Mousse au Chocolat/배합자유)를 만드시오.
- (5) 초콜릿글라사주(Chocolat Glacage/배합자유)를 만들어 초콜릿무스케이크를 코팅하시오.
- (6) [장식2] 가나쉬(Ganach)(배합자유)
 - 충전용 가나쉬, 장미꽃, 아이싱용을 포함하여 다목적으로 만드시오.
- (7) [장식3]초콜릿 장식을 만드시오.
 - 5×5×5 cm 크기 주사위 1개, 3×3×3 cm 크기의 주사위 1개를 만드시오(디자인 자유).
 - 다크초콜릿을 이용하여 사인판(“달콤한 인생”, 가로 10 × 세로 3 cm)을 만드시오.
 - 4 × 4 cm의 장식물 8개를 만드시오(화이트, 다크초콜릿 이용).
- (8) [장식4]봉봉초콜릿(Bonbons au chocolat) 12개를 만들어 제출하시오.

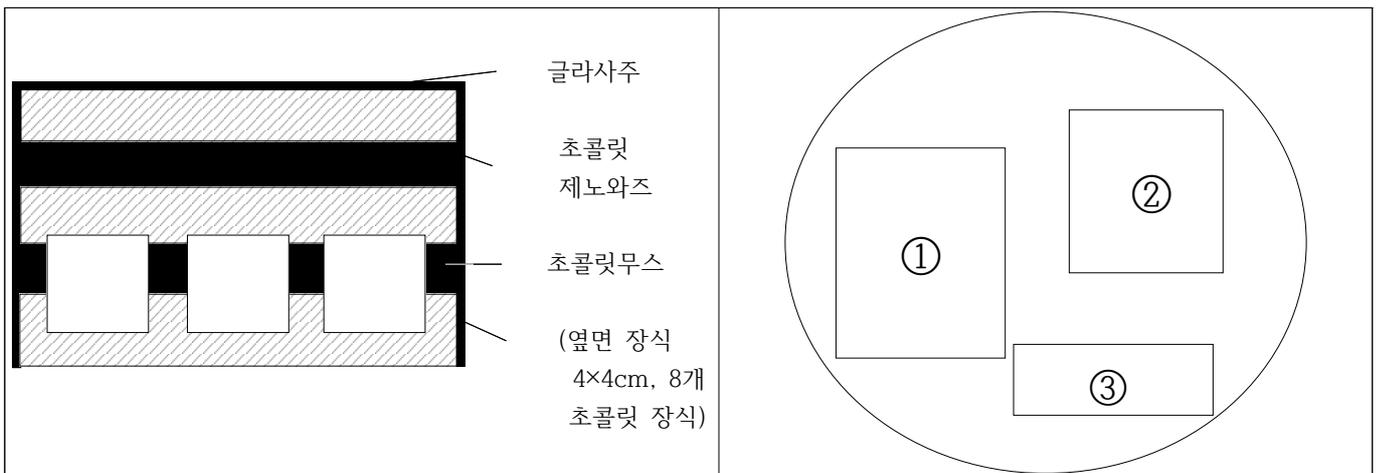
[초콜릿제노와즈 배합]

비율(%)	재료명	중량(g)
90	박력분	315
10	코코아파우더	35
100	설탕	350
170	달걀	595
370	합 계	1,295

자격종목	제과기능장	과제 명	⑤ 뱅블랑과 초콜릿무스케이크
------	-------	------	--------------------

2. 데커레이션 도면 및 요구사항

- (1) 초콜릿제노와즈는 3단으로 절단하고 시럽과 초콜릿무스크림을 넣으시오.
- (2) 가나쉬로 초콜릿무스케이크를 아이싱하시오.
- (3) 초콜릿글라사주로 무스케이크를 코팅하시오(코팅된 케이크의 높이는 8cm이하).
- (4) (그림B 참고)①에 가나쉬로 장미꽃 2송이, 잎사귀 5개를 조화롭게 표현하여 장식하시오.
- (5) (그림A 참고)케이크의 옆면에는 초콜릿장식 8개를 균일하게 장식하시오.
- (6) ②번 위치에 초콜릿으로 만든 주사위를 장식하시오.
- (7) ③번 위치에 사인판에 화이트초콜릿으로 “달콤한 인생”을 쓰시오.
- (8) 케이크의 가장자리는 가나쉬를 이용하여 자유롭게 표현하시오(선긋기).
- (9) 완성된 케이크는 (장식물 포함 15cm 이내) 높이로 만드시오.
- (10) 완성된 랑그드샤와 봉봉초콜릿 12개를 케이크 받침에 진열하여 제출하시오.



국가기술자격 실기시험문제

자격종목	제과기능장	과 제 명	⑥통밀 베이글과 뉴욕치즈케이크
------	-------	-------	---------------------

※시험 시간 : 6시간

가. 통밀 베이글

- (1) 통밀베이글의 재료를 계량하여 사용하시오.
- (2) 반죽은 스트레이트법으로 만들고 반죽온도는 26℃를 표준으로 하시오.
- (3) 분할은 120g, 성형은 베이글 모양으로 성형하시오.
- (4) 배합표를 이용하여 만들고 완제품 14개를 제출하시오.

[통밀베이글 배합표]

비율(%)	재료명	중량(g)
40	강력분	400
60	통밀가루	600
0.5	제빵개량제	5(6)
3	생이스트	30
3	식용유	30
1.5	소금	15(14)
6	설탕	60
2	몰트(액상)	20
55	물	550
171	합 계	1,710

*짝수 단위 저울 사용 시 괄호() 의 중량으로 계량

자격종목	제과기능장	과 제 명	⑥통밀 베이글과 뉴욕치즈케이크
------	-------	-------	---------------------

나. 뉴욕치즈케이크(New York Cheese Cake)

- (1) 뉴욕치즈케이크의 재료를 각각 계량하여 사용시오.
- (2) 반죽방법은 자유롭게 만들고 원형팬 3호, 1호 각각 1개씩 만드시오.
 - 케이크 바닥(배합자유)은 곡물쿠키를 이용하여 만들고 팬에 패닝한다.
 - 치즈케이크반죽을 적당량 패닝하고 굽되, 케이크 윗면은 색을 내지 않는다.
 - 3호는 데커레이션용으로, 1호는 평가용으로 제출하시오.
- (3) 화이트가나쉬(배합자유)를 코팅용으로 만드시오.
- (4) [장식1] 마카롱(배합자유)
 - 마카롱은 지름 4cm로 8개(날개)를 만들어 4개는 초콜릿 마카롱, 4개는 바닐라 마카롱(화이트가나쉬 샌드)으로 만드시오.
 - 각각 4개의 마카롱 중 2개씩은 평가용으로 별도로 제출하고, 2개씩은 케이크 데커레이션으로 사용하시오(초콜릿 마카롱 4개 중 2개는 평가용, 2개는 장식용, 바닐라마카롱 4개 중 2개는 평가용, 2개는 장식용)
- (7) [장식2] 초콜릿공예
 - 다크초콜릿으로 부채모양 6개를 만드시오.
 - 화이트초콜릿 사인판(3 × 10 cm)을 만드시오.
- (8) [장식3] 머랭(배합자유)
 - 투톤(two-tone)장미 3송이 넝쿨3개 잎사귀 5장을 만드시오.
 - 강아지, 닭, 등지안 병아리를 각각 2마리를 만들어 제출하시오.
- (9) [장식4] 마지팬
 - 원숭이, 앵무새, 사자 3종류를 각 1마리씩 만들어 제출하시오(개당 무게는 30g미만).

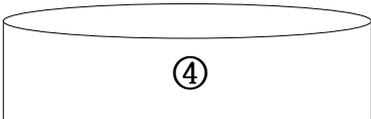
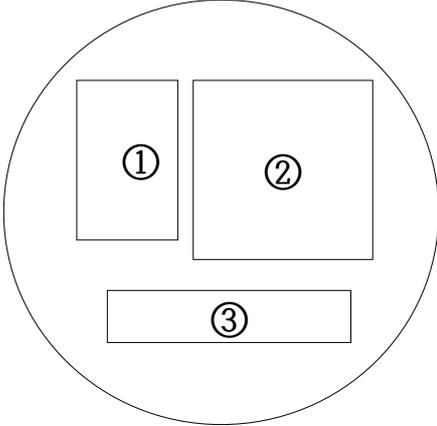
[뉴욕치즈케이크 배합표]

비율(%)	재료명	중량(g)
110	크림치즈	600
30	계란	164
30	설탕	150
2	박력분	10
50	사워크림	270
50	생크림	270
272	합계	1,464
-	곡물쿠키	200

자격종목	제과기능장	과 제 명	⑥통밀 베이글과 뉴욕치즈케이크
------	-------	-------	---------------------

2. 데커레이션 도면 및 요구사항

- (1) 치즈케이크 코팅
 - 화이트 가나쉬를 만들어 치즈케이크를 자유롭게 코팅하시오(코팅된 케이크의 높이는 6 ± 0.5 cm 이내).
- (2) <그림 B 윗면> ①에 초콜릿 마카롱 2개, 바닐라마카롱 2개를 조화롭게 장식하시오.
- (3) <그림 B 윗면> ②에 머랭 장미 3송이, 넝쿨 3개와 잎사귀 5장을 장식하시오.
- (4) <그림 B 윗면> ③에 화이트초콜릿 사인판에 “I Love New York” 를 다크초콜릿으로 쓰시오.
- (5) <그림 A 앞면> ④에 다크초콜릿으로 만든 부채 6개를 균일한 간격으로 조화롭게 장식하시오.
- (6) 케이크의 가장자리는 가나쉬를 이용하여 자유롭게 도안을 표현하시오.(선긋기)
- (7) 평가용 마카롱, 머랭동물, 마지팬은 케이크 받침에 조화롭게 진열하여 제출하시오.

		
<그림 A 앞면>	<그림 B 윗면 >	<그림 C>

국가기술자격 실기시험문제

자격종목	제과기능장	과 제 명	⑦탕종식빵과 초콜릿케이크
------	-------	-------	------------------

※시험시간 : 6시간

1. 요구사항

※ 지급된 재료 및 시설을 사용하여 아래 작업을 완성하십시오.

가. 탕종식빵

- (1) 탕종 재료를 계량하십시오.
- (2) 탕종을 만들고 시험 종료 전까지 식빵을 제출하십시오.
- (3) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하십시오.
- (4) 분할은 200g × 3개로 하고 식빵팬에 산형모양으로 성형하십시오.
- (5) 다음 배합표를 이용하여 만들고 완제품 모두를 제출하십시오.

[탕종식빵 배합표]

구분	비율(%)	재료명	중량(g)
탕종	9	강력분	90
	45	물	450
구분	비율(%)	재료명	중량(g)
본반죽	91	강력분	910
	7	설탕	70
	1.8	소금	18
	1.8	탈지분유	18
	7	버터	70
	3	생이스트	30
	전량	탕종	전량
	47	물	470
합계	212.6	합계	2,126

자격종목	제과기능장	과 제 명	⑦탕종식빵과 초콜릿케이크
------	-------	-------	------------------

나. 초콜릿케이크

- (1) 초콜릿스펀지케이크의 재료를 각각 계량하시오.
- (2) 초콜릿스펀지케이크 제법은 본인이 선택하여 제조하시오.
 - 배합표를 이용하여 원형 4호팬에 패닝하고, 1개는 데커레이션용으로, 나머지 1개는 평가용으로 제출하시오.
 - 반죽온도는 24℃를 기준으로 하시오.
- (3) 초콜릿버터크림(배합자유)
 - 샌드용, 아이싱용, 도안용으로 만드시오.
- (4) 가나쉬(배합자유)
 - 코팅용, 장미꽃을 포함하여 다목적용으로 만드시오.
- (5) 시럽 만들기(배합자유)
- (6) [장식1]마지팬
 - 마지팬으로 말, 사자, 여우 각 1개씩 30g미만으로 만드시오.
- (7) 초콜릿 및 공예
 - [장식2]연꽃을 아름답게 제작하여 제출하시오(가로 10 cm, 높이 8 cm 이내).
 - [장식3]싸인판(3 cm × 12 cm)을 만드시오.
- (9) [장식4] 마카롱(직경 4 cm)
 - 마카롱 18개(날개)를 만들어 레드마카롱 8개는 데커레이션으로 케이크 옆면에 장식하고, 10개는 가나쉬로 샌드(5개)하여 제출하시오.

[초콜릿스펀지케이크 배합표]

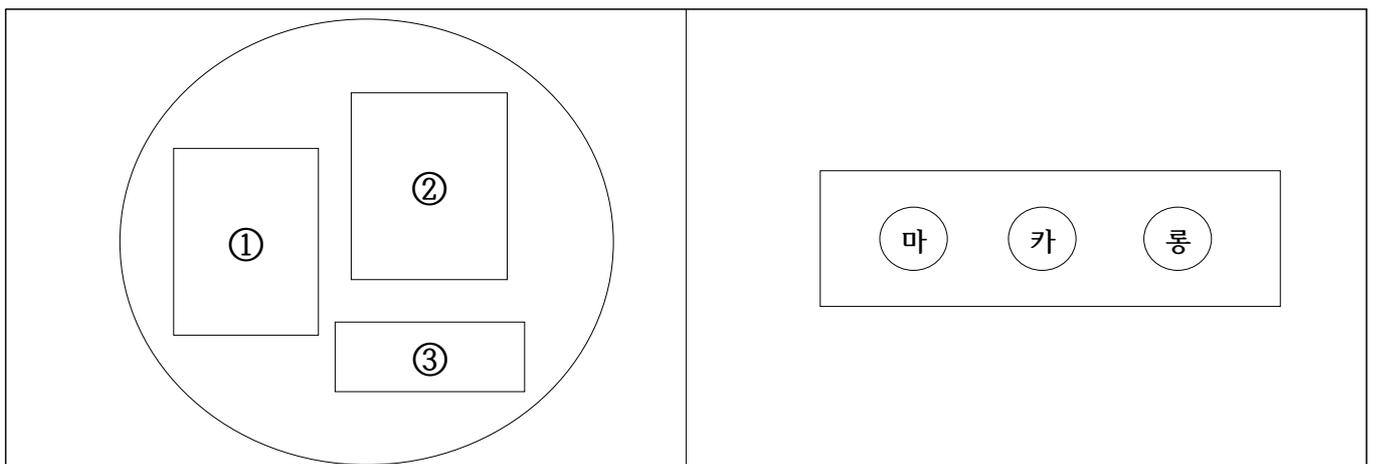
비율(%)	재료명	중량(g)
160	달걀	520
100	설탕	325(326)
1.2	소금	3.9(4)
85	박력분	273(272)
15	코코아파우더	52
0.8	바닐라향	2.6(3)
18	버터	58.5(58)
380	합 계	1,235

*작수 단위 저울 사용 시 괄호()의 중량으로 계량

자격종목	제과기능장	과 제 명	⑦탕종식빵과 초콜릿케이크
------	-------	-------	---------------

2. 데커레이션 도면 및 요구사항

- (1) 스펀지케이크를 3단 절단하고 시럽과 초콜릿버터크림을 넣으시오.
- (2) 가나쉬로 케이크를 코팅하고 케이크 옆면을 레드마카롱으로 장식하시오<그림 B>.
- (3) 가나쉬 코팅 완료된 케이크는 8 cm 이하로 만드시오.
- (4) ①번 위치에 가나쉬 반죽을 이용하여 장미꽃 5송이, 잎사귀 7개, 넝쿨 3개를 짜서 조화롭게 표현하여 장식하시오.
- (5) ②번 위치에 마지 팬 동물(말, 사자, 여우)을 나열하시오.
- (6) ③번 위치에 싸인판(3 cm × 12 cm)을 올리시오.
싸인판에는 버터크림으로 “Jardin Zoologique” 라고 쓰시오.
- (7) 케이크 윗면 가장자리에 가나쉬로 도안을 자유롭게 표현하시오(선긋기).
- (8) 완성형 케이크는 장식물포함 15 cm 이내 높이로 만드시오.
- (9) 연꽃 초콜릿 공예와 샌드한 마카롱 5개는 케이크 받침에 진열하여 제출하시오.



< 그림 A 윗면 >

< 그림 B 옆면 >

국가기술자격 실기시험문제

자격종목	제과기능장	과 제 명	⑧오토리즈바게트, 초콜릿무스케이크
------	-------	-------	-----------------------

※시험시간 : 6시간

1. 요구사항

※ 지급된 재료 및 시설을 사용하여 아래 작업을 완성하시오.

가. 오토리즈 바게트

- (1) 오토리즈 바게트의 재료를 각각 계량하시오.
- (2) 반죽은 오토리즈법으로 만들고 반죽온도는 24 ~ 26℃를 표준으로 하시오.
- (3) 분할은 340g 으로 하시오.
- (4) 성형은 전통바게트(양끝이 뾰족한 바게트)모양으로 성형하고
칼집은 5개, 길이는 58~60cm 에 맞춰 제조하시오.
- (5) 배합표를 이용하여 만들고 완제품을 5개 제출하시오.

[오토리즈 바게트 배합]

비율(%)	재료명	중량(g)
100	강력	1000
2	생이스트	20
1.8	소금	18
1	몰트(액상)	10
68	물	680
172.8	합계	1728

자격종목	제과기능장	과 제 명	⑧오토리즈바게트, 초콜릿무스케이크
------	-------	-------	-----------------------

나. 초콜릿무스케이크

(1) 초콜릿 스펀지케이크의 재료를 각각 계량하시오.

[초콜릿 스펀지케이크 배합]

비율(%)	재료명	중량(g)
160	달걀	800
100	설탕	500
1.2	소금	6
85	박력분	425
15	코코아	75
18	버터	90
379.2	합 계	1896

(2) 초코 스펀지케이크를 만드시오.

- 공립법으로 제조하시오.
- 4호팬에 케이크 2개를 구워 1개는 작품용으로 사용하고, 1개는 평가용으로 제출하시오(단, 시험장의 팬 보유 수량에 따라 평가용 케이크의 팬은 감독위원이 별도로 지정할 수 있습니다.).

(3) [장식1] 초코마카롱을 제작하시오.

- 자유배합으로 하고 케이크 크기를 고려하여 마카롱을 제조하시오.
- 날개 12개는 케이크 옆면 장식용으로 사용하고, 날개 6개는 가나쉬를 샌드(충전)하여 샌드된 3개를 평가용으로 제출하시오.

(4) 주어진 재료를 이용하여 초콜릿무스를 제작하시오.

(5) 가나쉬와 초콜릿 글라사주를 제작하시오.

- 선 굵기용 가나쉬와 마카롱 충전용 가나쉬, 코팅용 초콜릿 글라사주를 자유배합으로 제작하시오.

(6) 케이크 크기를 고려하여 조화롭게 어울리도록 초콜릿 장식을 제작하시오.

- [장식2] 다크&화이트 스트라이프 리본 1개를 제작하시오.
- [장식3] 플라스틱 장미꽃 3송이, 잎사귀 7개를 제작하시오.
- [장식4] 싸인용 화이트 초콜릿 판에 “Congratulation” 을 적어서 제작하시오.

자격종목	제과기능장	과 제 명	⑧오토리즈바게트, 초콜릿무스케이크
------	-------	-------	-----------------------

2. 데커레이션 도면 및 요구사항

데커레이션 요구사항 (1).(2).(3)	데커레이션 요구사항 (4).(5).(6).(7)
<p>A : 초코 스펀지 시트 B : 초콜릿무스크림 샌드 C : 전체 초코 글라사주 코팅</p>	
*첨부 A(옆면 마카롱장식 모양)	* 첨부 B(다크 화이트 스트라이프 1개)

- (1) 초코 스펀지 시트는 3단으로 자른 후 시럽을 바르고 초콜릿무스를 제조하시오.
- (2) 모든 면을 초콜릿 글라사주로 코팅 하시오.
(코팅 후 $5 \pm 0.5 \text{ cm}$ 높이가 되게 하시오.)
- (3) 옆면은 초코 마카롱을 제조하여 12개를 균일한 간격으로 장식하시오.(첨부 A)
- (4) ① 번 위치에 다크 화이트 스트라이프 리본 1개를 장식하시오.(첨부 B)
- (5) ② 번 위치에 초콜릿 플라스틱 장미꽃 3송이 앞사귀 7개를 장식하시오.
- (6) ③ 번 위치에 화이트 싸인판에 가나쉬로 “**Congratulation**” 이라고 쓰시오.
- (7) 케이크의 가장자리는 가나쉬를 이용하여 도안을 자유롭게 표현하시오.(선긋기)
- (8) 평가용으로 샌드된 마카롱 3개를 따로 제출하시오.

국가기술평가 실기시험문제

자격종목	제과기능장	과 제 명	⑨프랑스빵(에피, 푸가스), 초콜릿스펀지케이크
------	-------	-------	------------------------------

※시험시간 : 6시간

1. 요구사항

※ 지급된 재료 및 시설을 사용하여 아래 작업을 완성하시오.

가. 프랑스빵(에피, 푸가스)

- (1) 프랑스빵의 재료를 계량하시오.
- (2) 반죽은 스펀지(폴리쉬)법으로 만들고 반죽온도는 25℃를 표준으로 하시오.
- (3) 분할은 에피 바게트 3개(분할중량 300g, 자르기 자유), 푸가스 3개(분할중량 250g, 칼집 넣기 자유)로 하고 각각 고유의 모양으로 성형하시오.
- (4) 굽기 시 스팀은 사용할 수 없으나, 스프레이는 사용할 수 있다.
- (5) 다음 배합표를 이용하여 완제품 모두를 제출하시오.

[프랑스 빵 배합]

스펀지(폴리쉬)법		
비율(%)	재료명	중량(g)
30	강력분(폴리쉬)	300
0.6	인스턴트이스트	6
100	물	300
0.3	몰트 분말	3

본반죽		
비율(%)	재료명	중량(g)
55	강력분	550
15	박력분	150
1.4	인스턴트이스트	14
2	소금	20
70	물	400
174.3	합계	1743

자격종목	제과기능장	과 제 명	⑨프랑스빵(에피, 푸가스), 초콜릿스펀지케이크
------	-------	-------	------------------------------

나. 초콜릿스펀지케이크(별립법)

- (1) 초콜릿스펀지케이크의 재료를 각각 계량하시오.
- (2) 초콜릿스펀지케이크 시트의 제조방법은 별립법으로 만드시오.
 - 배합표를 이용하여 초콜릿스펀지케이크 반죽을 만들어 4호팬 2개 패닝하고, 1개는 데커레이션용으로, 나머지 1개는 평가용으로 제출하시오(단, 시험장의 팬 보유 수량에 따라 평가용 케이크의 팬은 감독위원이 별도로 지정할 수 있습니다.).
 - 반죽온도는 24℃를 기준으로 하시오.
- (3) 버터크림(배합 자유)
 - 샌드용, 도안 선 굵기용, 사인용, 아이싱용으로 만드시오.
- (4) [장식1] 버터꽃(배합 자유)
 - 장미꽃 만들기 용도로 만드시오.
- (5) [장식2] 사인판
 - 사인용 화이트초콜릿 판을 만드시오.
 - 단, 케이크의 크기를 고려하여 조화롭게 제작하시오.
- (6) [장식3] 마지팬
 - 마지팬으로 복숭아, 체리, 오렌지를 각 1개씩 만드시오.
- (7) [장식4] 초콜릿 봉봉(Bonbons au chocolat)
 - 10개(12g 이내)를 제작하여 제출하시오.

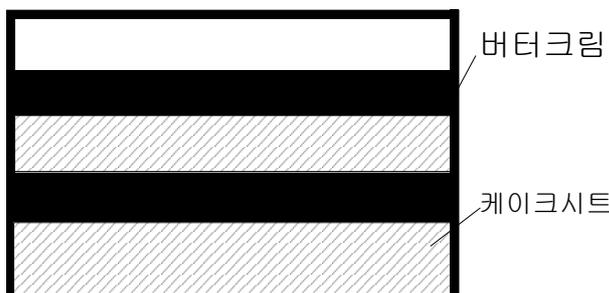
[초콜릿스펀지케이크]

비율(%)	재료명	중량(g)
320	달걀	800
200	설탕	500
2	소금	5
100	박력분	250
32	코코아	80
2	바닐라오일	5
30	버터	75
30	우유	75
716	합 계	1790

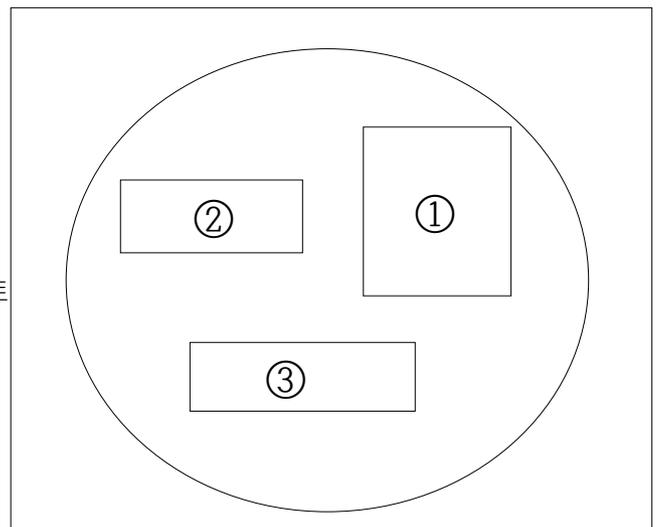
자격종목	제과기능장	과 제 명	⑨프랑스빵(에피, 푸가스), 초콜릿스펀지케이크
------	-------	-------	------------------------------

2. 데커레이션 도면 및 요구사항

- (1) 초콜릿스펀지케이크 시트는 3단으로 자른 후 시럽을 바르고 버터크림으로 3단 샌드를 하시오.
- (2) 모든 면을 버터크림으로 아이싱 하시오.
(버터크림 아이싱 후 높이는 7cm(±0.5cm)로 하시오.)
- (3) 그림B 윗면 ① 위치에 버터 장미꽃 5송이, 잎사귀 11개 그리고 줄기를 조화롭게 장식하시오(장미꽃은 분홍색으로 그라데이션 하시오.)
- (4) ②번 위치에 마지팬(복숭아, 체리, 오렌지)을 장식하시오.
- (5) 초콜릿 판에 “HAPPY BIRTHDAY” 를 쓰고 ③번 위치에 장식하시오.
- (6) 케이크의 가장자리는 버터크림을 이용하여 자유로이 도안을 표현하시오(선긋기).
- (7) 케이크 옆면의 바닥장식은 버터크림을 이용하여 조화롭게 자유로이 장식하시오.
- (8) 완성된 케이크는 장식물 포함 14cm 이내 높이로 만드시오.



(그림A 옆면)



(그림B 윗면)

국가기술자격 실기시험문제

자격종목	제과기능장	과 제 명	⑩푸가스, 커피스펀지케이크
------	-------	-------	----------------

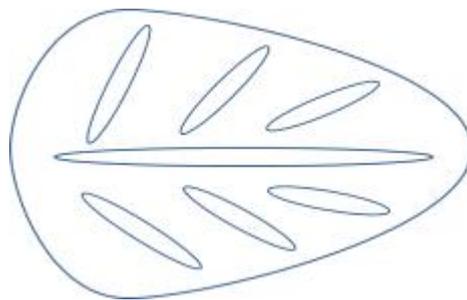
※시험시간 : 6시간

1. 요구사항

※ 지급된 재료 및 시설을 사용하여 아래 작업을 완성하십시오.

가. 푸가스(Fougasse)

- (1) 푸가스(Fougasse)의 재료를 계량하십시오.
- (2) 배합표를 이용하여 만들고 완제품을 제출하십시오.
- (3) 반죽은 스트레이트법으로 만들고 반죽온도는 24℃를 표준으로 하십시오.
- (4) 분할은 250g, 완제품의 모양은 그림과 같이 나뭇잎(Leaf)모양으로 성형하고 7개를 제조하여 제출하십시오.

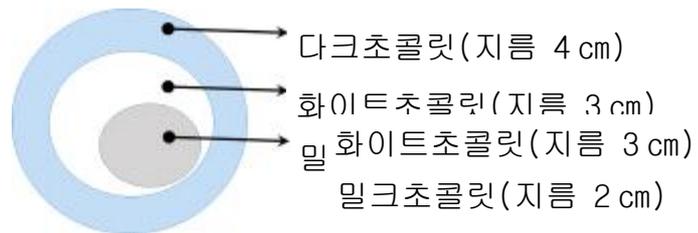


비율(%)	재료명	중량(g)
80	강력분	800
20	박력분	200
2	소금	20
65	물	650
2	생이스트	20
1	몰트(액상)	10
3	설탕	30
5	올리브오일	50
178	합계	1780

자격종목	제과기능장	과 제 명	⑩푸가스, 커피스펀지케이크
------	-------	-------	----------------

나. 커피스펀지케이크

- (1) 커피스펀지케이크의 재료를 각각 계량하시오.
- (2) 커피스펀지케이크를 제조 방법에 따라 만드시오.
 - 배합표를 이용하여 커피스펀지케이크 반죽을 만들어 3호팬에 패닝하고, 1개는 데커레이션용으로, 나머지 1개는 평가용으로 제출하시오(단, 시험장의 팬 보유 수량에 따라 평가용 케이크의 팬은 감독위원이 별도로 지정할 수 있습니다.).
 - 반죽온도는 23℃를 기준으로 하시오.
- (3) 다크커피가나슈
 - 인스턴트 커피를 넣어 코팅용으로 만드시오.
- (4) 버터크림
 - 이탈리아 머랭을 이용하여 버터크림을 만드시오.
 - 인스턴트 커피를 넣어 샌드용, 아이싱용 크림을 만드시오.
- (5) 초콜릿 장식물(각 4개)
 - 다크 초콜릿을 이용하여 원형(지름 4 cm), 화이트 초콜릿을 이용하여 원형(지름 3 cm), 밀크초콜릿을 이용하여 원형(지름 2 cm)의 장식물을 붙여서 하나의 장식물로 만드시오.



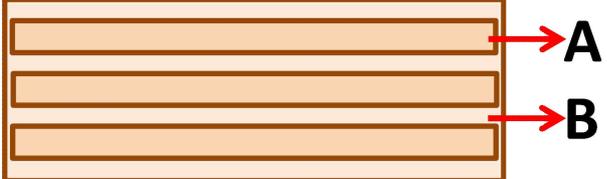
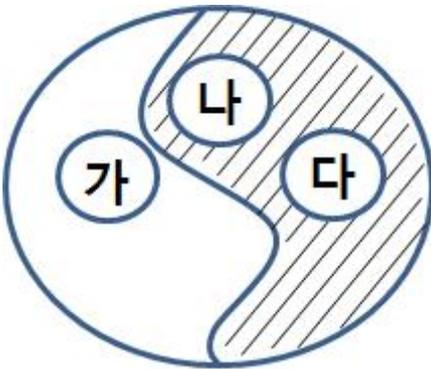
- (6) 누가(Nougat)
 - 넛트류와 견과류가 들어간 누가를 만드시오(건조 크랜베리, 통아몬드, 파스타치오 사용).
 - 2개는 데커레이션용으로, 4개는 평가용으로 제출하시오.
- (7) 시럽
 - 커피스펀지케이크 샌드용 시럽을 만드시오.

비율(%)	재료명	중량(g)
166.7	계란	400
100	설탕	240
100	박력분	240
33.3	버터	80
5	인스턴트 커피	12
5	물	12
410	합 계	984

자격종목	제과기능장	과 제 명	⑩푸가스, 커피스펀지케이크
------	-------	-------	----------------

2. 데커레이션 도면 및 요구사항

- (1) 커피스펀지케이크를 3단으로 자른 후 시트에 시럽을 바르고 커피크림으로 샌드하고 아이싱하십시오.
- (2) 케이크 표면 1/2을 가나슈로 그림과 같이 코팅하고 케이크 옆면의 밑 부분에 다크, 화이트, 밀크초콜릿으로 미리 제작한 원형(지름 4cm)의 얇은 초콜릿장식물을 만들어 코팅면에 붙여 장식하십시오.
- (3) 가나슈 코팅 후, 케이크의 높이는 8cm 이하로 하십시오.
- (4) [장식1] <가>는 커피크림으로 만든 장미꽃과 나뭇잎을 진열하십시오.
- 장미꽃 3송이, 나뭇잎 5개 만들어 넣으십시오.
- (5) [장식2] <나>는 초콜릿으로 나비(Butterfly)를 만들어 올리십시오(크기 자유).
- 다크 초콜릿과 화이트 초콜릿을 이용하여 나비 모양 장식품 2개(2마리)를 제작하십시오.
- (6) [장식3] <다>는 누가(Nougat)를 만들어 올리십시오.
- 원형(지름 4cm, 두께 1.5cm)로 절단면에 내용물이 보이도록 제작하십시오.
- (6) [장식4] 옆면에 작은 원 장식물 4개를 붙이십시오.

(1) 데커레이션 요구사항 (단면)	(2), (3) 데커레이션 요구사항 (옆면)
 <p>A : 커피스펀지케이크 B : 커피 버터크림 샌드 및 아이싱</p>	 <p>C : 케이크 면적의 1/2 가나슈 코팅 D : 지름 4cm 링과 작은 원의 장식물</p>
(2), (4), (5), (6) 데커레이션 요구사항	(5) 데커레이션 요구사항
	

국가기술자격 실기시험문제

자격종목	제과기능장	과 제 명	㉠쪼프, 화이트초콜릿케이크
------	-------	-------	----------------

※시험시간 : 6시간

1. 요구사항

※ 지급된 재료 및 시설을 사용하여 아래 작업을 완성하시오.

가. 쪼프

- (1) 쪼프의 재료를 계량하시오.
- (2) 배합표를 이용하여 만들고 완제품을 제출하시오.
- (3) 반죽은 스트레이트법으로 만들고 반죽온도는 26℃를 표준으로 하시오.
- (4) 50g씩 39개를 분할하시오.
- (5) 완제품은 2가닥엮기 3개, 4가닥엮기 3개, 5가닥엮기 3개, 6가닥엮기 1개를 완성하시오.
- (6) 굽기 전 계란물을 칠하시오.
- (7) 완성된 제품은 시험시작 후 5시간 내 제출하시오.

비율(%)	재료명	중량(g)
70	강력분	700
30	박력분	300
16	설탕	160
1.5	소금	15(14)
4	분유	40
15	버터	150
3	생이스트	30
8	노른자	80
48	물	480
195.5	합계	1,955

*짝수 단위 저울 사용 시 괄호()의 중량으로 계량

자격종목	제과기능장	과 제 명	㉠썩프, 화이트초콜릿케이크
------	-------	-------	----------------

나. 화이트초콜릿케이크

- (1) 재료를 계량하시오.
- (2) 4호 팬 2개 제조하고 1개는 평가용으로 제출하시오.
 - 반죽은 공립법으로 제조하시오(반죽온도는 24℃를 기준으로 하시오.).
- (3) 버터크림
 - 샌드용, 아이싱용, 장식용 천사, 장미꽃, 잎사귀, 줄기에 사용할 크림을 만드시오.
- (4) 마지팬
 - 소 1마리, 농부 1명을 전체적으로 조화롭게 만드시오.
- (5) 초콜릿
 - 초콜릿을 활용하여 수레를 만드시오.
 - 수레 사이즈: 가로8 cm, 세로6 cm, 높이6 cm(바퀴 포함), 수레손잡이: 길이 5 cm
 - 수레 제조 시 “자, 칼, 원형틀(상용틀, 수레바퀴 제작용)”을 사용하여 “잘라서 제작하는 방법”으로 작업하여야 하며, 출제의도 및 수험자간 형평성을 위하여 “빨대를 비롯한 파이프 형태의 몰드(특수 제작된 몰드 또는 틀)”는 사용을 금합니다.
 - 초콜릿을 활용하여 사인판을 만드시오.
 - (사인판 사이즈: 가로 10 cm, 세로 3 cm)
- (6) 코팅용
 - 화이트초콜릿 + 식용유를 이용하여 코팅용 화이트초콜릿을 만드시오.

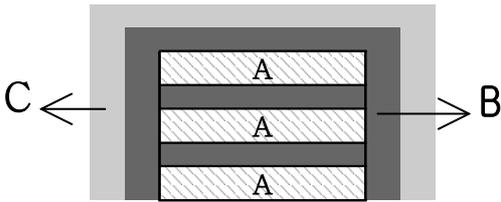
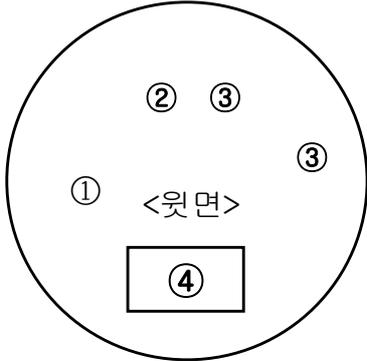
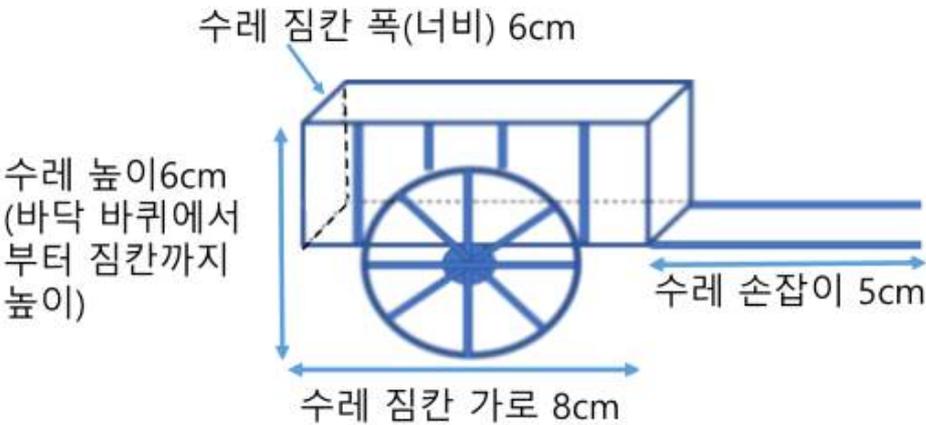
비율(%)	재료명	중량(g)
100	박력분	450
100	설탕	450
200	달걀	900
1	소금	4.5(4)
25	버터	112
426	합 계	1916.5(1916)

*저울 사용 시 괄호()의 중량으로 계량

자격종목	제과기능장	과 제 명	⑪썩프, 화이트초콜릿케이크
------	-------	-------	----------------

2. 데커레이션 도면 및 요구사항

- (1) 화이트케이크 시트는 3단으로 자른 후 시럽을 바르고 화이트버터크림으로 3단 샌드하시오.
- (2) 모든 면을 화이트버터크림으로 아이싱 한 후, 화이트초콜릿으로 코팅하시오. (코팅 후 $6 \pm 0.5\text{cm}$ 높이가 되게 하시오.)
- (3) [장식1] 케이크 옆면에 화이트버터크림을 이용(색소사용 가능)하여 천사의 모습을 균일한 간격으로 자연스럽게 6개를 완성하시오.
- (4) [장식 2] ①번 위치에 버터크림을 이용한 투톤(two-tone)장미꽃 5송이, 잎사귀 10개, 줄기 3개를 짜시오.
- (5)[장식3-1] ②번 위치에 다크초콜릿으로 만든 수레(참조 A)를 올리시오.
- (6)[장식3-2] ③번 위치에 마지팬으로 만든 소와 농부를 만들어 장식하시오. (소, 농부, 수레가 어우러지게 하시오.).
- (7)[장식4] ④번 위치에 다크초콜릿을 이용하여 글씨판을 가로 10cm, 세로 3cm로 만들고, 화이트버터크림으로 “농부의 아침” 이라고 쓰시오.
- (8) 케이크의 가장자리는 다크초콜릿과 버터크림을 이용하여 초콜릿크림을 만들어 자유로이 도안을 표현하시오(선긋기).
- (9) 완성된 케이크는 높이 **장식물 포함 15cm 이내**로 만드시오.

데커레이션 요구사항 (1).(2)	데커레이션 요구사항 (4).(5).(6).(7)
 <p>A : 화이트 시트 B : 화이트버터크림 샌드, 아이싱 C : 전체 화이트초콜릿 코팅</p>	
*장식용 수레(A)	
 <p>수레 짐칸 폭(너비) 6cm 수레 높이 6cm (바닥 바퀴에서 부터 짐칸까지 높이) 수레 짐칸 가로 8cm 수레 손잡이 5cm</p>	

국가기술평가 실기시험문제

자격종목	제과기능장	과 제 명	⑫치아바타, 오페라케이크
------	-------	-------	---------------

※시험시간 : 6시간

1. 요구사항

※ 지급된 재료 및 시설을 사용하여 아래 작업을 완성하시오.

가. 치아바타

- (1) 치아바타의 재료를 계량하시오.
- (2) 배합표를 이용하여 만들고 완제품을 제출하시오.
- (3) 반죽은 스트레이트법으로 만들고 반죽온도는 26℃를 표준으로 하시오.
- (4) 분할은 130g, 성형은 치아바타 직사각형(일자형태)으로 13개를 만들어 제출하시오.
- (5) 덧가루를 뿌려 굽기하시오.

치아바타 배합

비율(%)	재료명	중량(g)
100	강력분	1,000
68	물	680
3	이스트	30
2	소금	20
1.5	개량제	15
5	올리브유	50
179.5	합계	1,795

자격종목	제과기능장	과 제 명	⑫치아바타, 오페라케이크
------	-------	-------	---------------

나. 오페라 케이크

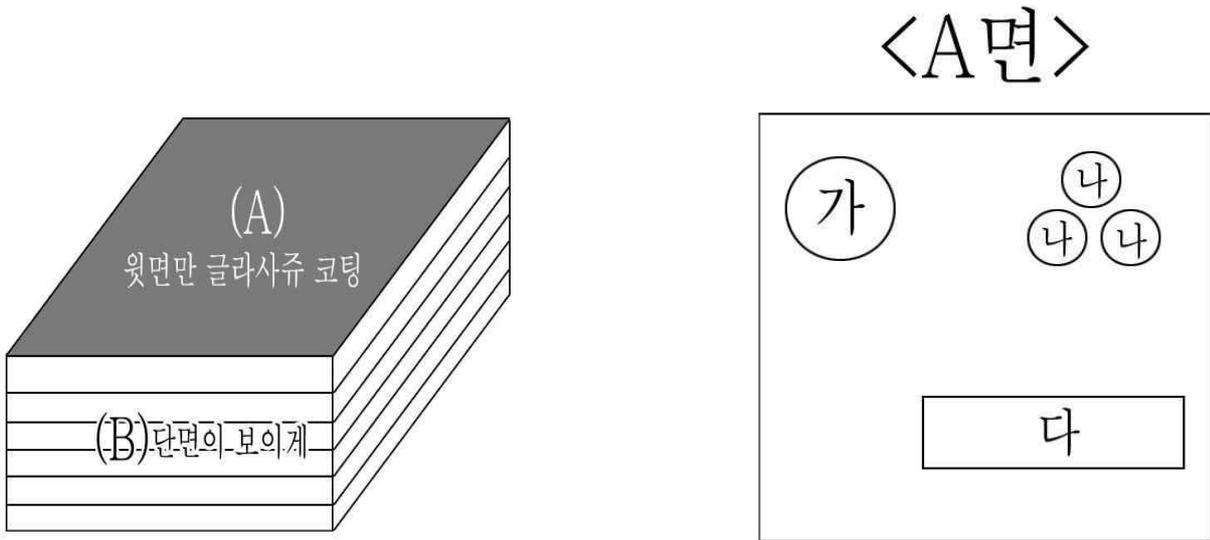
- (1) 조콩드의 재료를 계량하시오.
- (2) 조콩드 3장을 제조하시오.
 - 조콩드는 전통적인 방법으로 제조하시오.
 - 반죽 온도는 23℃를 기준으로 하시오.
 - 조콩드를 재단하여 6장으로 21×21 cm 크기(버터크림 샌드)의 오페라 케이크로 제조하시오.
 - 재단하고 남은 케이크는 평가용으로 제출하시오.
- (3) 초콜릿 글라사쥬
 - 코팅용으로 제조하여 사용하시오
(동물성 생크림, 설탕, 코코아, 초콜릿, 젤라틴 등 이용)
- (4) 마지팬
 - 마지팬으로 호랑이, 다람쥐, 말 3가지를 1개씩 만드시오.
- (5) 머랭
 - 머랭을 이용하여 장미꽃 3송이, 장미잎 10장을 만드시오.
- (6) 초콜릿
 - 데커레이션 장식용으로 초콜릿 리본을 만드시오.

조콩드 배합

비율(%)	재료명	중량(g)
69	아몬드가루	552
31	박력분	248
27.5	계란	220
34.5	노른자	276
17	설탕A	136
10	버터	80
69	흰자	552
17	설탕B	136
275	계	2,200

자격종목	제과기능장	과 제 명	⑫치아바타, 오페라케이크
------	-------	-------	---------------

2. 데커레이션 도면 및 요구사항



- (1) 오페라 케이크를 샌드하여 높이 6 ± 0.5 cm(전체높이 12 cm 이내)로 만드시오.
- (2) 시트에 시럽을 바르고 버터크림으로 샌드하고, 아이싱은 윗면만 하시오.
- (3) A면 에 초콜릿 글라사쥬로 코팅하시오.
- (4) B면 단면이 보이도록 커트(cut)하시오.
- (5) [장식1] 마지팬으로 만든 호랑이, 다람쥐, 말을 30g 미만으로 만들어 각각 1개 씩 별도로 제출하시오.

<A면> 데커레이션

- 1) [장식2] 가 : 다크초콜릿과 화이트초콜릿을 이용하여 만든 리본을 올리시오.
- 2) [장식3] 나 : 머랭 장미꽃은 3송이, 앞은 10개를 짜시오.
- 3) [장식4] 다 : 아래와 같이 다크초콜릿으로 글씨판을 만들고 흰색 버터크림으로 “오페라 케이크” 를 쓰시오.



국가기술자격 실기시험문제

자격종목	제과기능장	과 제 명	㉓브레첼과 초콜릿케이크
------	-------	-------	--------------

※시험시간 : 6시간

1. 요구사항

※ 지급된 재료 및 시설을 사용하여 아래 작업을 완성하시오.

가. 브레첼

- (1) 브레첼의 재료를 계량하시오.
- (2) 배합표를 이용하여 만들고 완제품을 제출하시오.
- (3) 반죽은 스트레이트법으로 만들고 반죽온도는 26℃를 표준으로 하시오.
- (4) 분할은 60g, 완제품은 브레첼 모양으로 하시오.
- (5) 굽기 전 노른자를 바르고 윗 부분을 칼집을 일자로 낸후 소금을 소량 뿌리시오.
(가성소다 사용하지 않음)
- (6) 완성된 브레첼은 전량(약 29개) 시험시작 후 5시간 내 제출하시오.

비율(%)	재료명	중량(g)
100	강력분	1,000
60	물	600
4	생이스트	40
1	제빵개량제	10
2	소금	20
10	버터	100
177	합계	1,770

자격종목	제과기능장	과 제 명	㉓브레첵과 초콜릿케이크
------	-------	-------	--------------

나. 초콜릿케이크

- (1) 초콜릿케이크의 재료를 각각 계량하여 사용하시오.
- (2) 초콜릿케이크를 제조 방법에 따라 만드시오.
 - 배합표를 이용하여 초콜릿케이크 반죽을 만들어 4호팬에 패닝하고, 1개는 데커레이션용으로, 나머지 1개는 평가용으로 제출하시오.
 - 반죽온도는 24℃를 기준으로 하시오.
- (3) 초콜릿버터크림
 - 샌드용, 아이싱용으로 만드시오.
- (4) 가나쉬
 - 코팅용, 도안 선긋기 용, 장미꽃 만들기 용도로 만드시오.
- (5) 마지팬
 - 마지팬으로 원숭이, 강아지, 말 3가지를 1개씩 만드시오.
- (6) 초콜릿
 - 사인판 1개(“사랑합니다”)와 장식용으로 부채모양 장식 8개, 연꽃(가로 12 cm 높이 8 cm ±1 cm 정도) 1개를 만드시오.

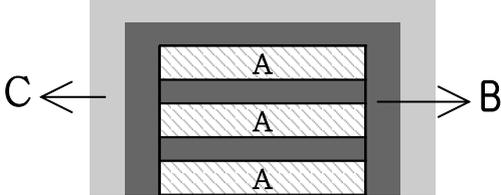
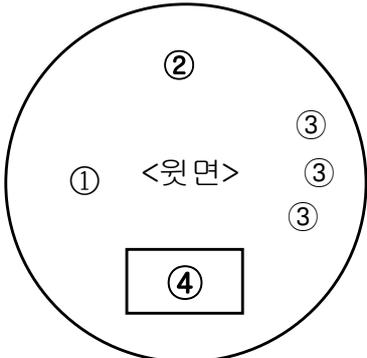
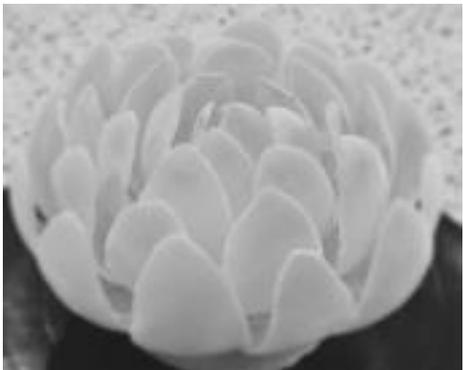
[초콜릿 케이크]

비율(%)	재료명	중량(g)
160	달걀	800
100	설탕	500
1.2	소금	6
85	박력분	425
15	코코아	75
0.8	바닐라향	4
18	버터	90
380	합 계	1,900

자격종목	제과기능장	과 제 명	⑬브레첼과 초콜릿케이크
------	-------	-------	--------------

2. 데커레이션 도면 및 요구사항

- (1) 초콜릿케이크 시트는 3단으로 자른 후 시럽을 바르고 초콜릿버터크림으로 3단 샌드하시오.
- (2) 모든 면을 초콜릿버터크림으로 아이싱 한 후, 가나쉬 코팅하시오.
(코팅 후 $6 \pm 0.5 \text{ cm}$ 높이가 되게 하시오.)
- (3) [장식1-1]옆면은 부채모양(*첨부A 참조) 초콜릿을 만들어 8개를 균일한 간격으로 장식하시오.
- (4) [장식2] ①번 위치에 초콜릿가나쉬 장미꽃 5송이, 잎사귀 7개, 줄기 2개를 짜시오.
- (5) [장식3] ②번 위치에 화이트초콜릿으로 만든 연꽃(*첨부 B참조) 1개를 장식하시오.
- (6) [장식4] ③번 위치에 마지팬으로 만든 원숭이, 강아지, 말을 만들어 장식하시오.
- (7) [장식1-2] ④번 위치에 다크초콜릿을 이용하여 글씨판을 가로 10cm, 세로 3cm로 만들고, 화이트버터크림으로 “사랑합니다” 라고 쓰시오.
- (8) 케이크의 가장자리는 가나쉬를 이용하여 도안()을 표현하시오(선긋기).
- (9) 완성된 케이크는 높이 장식물 포함 15 cm 이내로 만드시오.

데커레이션 요구사항 (1).(2)	데커레이션 요구사항 (3).(4).(5).(6).(7)
 <p>A : 케이크 시트 B : 초콜릿버터크림 샌드, 아이싱 C : 전체 가나쉬 코팅</p>	
*옆면 장식용 부채모양 (A)	*화이트 초콜릿으로 만든 연꽃 (B)
	

자격종목	제과기능장	과 제 명	공통
------	-------	-------	----

3. 수험자 유의사항

- 1) 지참준비물은 사용 전에 시험위원의 확인을 받아야 합니다.
 - ※ 전원(전기)이 필요한 도구는 수험자간 형평성 및 전력공급제한의 사유로 인해 사용할 수 없습니다. 단, 제과제빵 시 일반적으로 사용되는 건전지용 소도구는 감독위원의 허가를 득한 경우에 한하여 사용이 가능하오니, 시험시작 전(교육 시간)에 감독위원에게 사용가능 여부를 확인 받은 후 사용하시기 바랍니다.
- 2) 수험자 인적사항은 검은색 필기구만 사용하여야 합니다. 그 외 연필류, 유색 필기구, 지워지는 펜 등은 사용이 금지됩니다.
- 3) 완료된 작품은 시험위원이 지정한 장소에 진열합니다.
- 4) 작품평가 중 상품가치가 없다고 판단되는 항목은 0점 처리합니다.
- 5) 시험 전과정 위생수칙을 준수하고 안전사고 예방에 유의합니다.

시작 전 간단한 가벼운 몸 풀기(스트레칭) 운동을 실시한 후 시험을 시작하십시오.
 · 위생복장의 상태 및 개인위생(장신구, 두발·손톱의 청결 상태, 손씻기 등)의 불량 및 정리 정돈 미흡 시 위생항목 감점처리 됩니다.

- 6) 지급재료는 공개문제 전체 과제에 필요한 재료가 통합되어 표준화된 재료목록입니다.
 - 배합표에 기재된 재료는 반죽에 필수적으로 사용하여야 합니다(배합표 재료 중 한 가지라도 “미사용, 수량 초과, 미달” 시 실격).
 - 제빵개량제는 배합표 상에 제빵개량제가 기재되어 있는 경우에만 사용합니다 (배합표에 제빵개량제가 없는데도 수험자가 임의로 사용할 경우 실격).
 - 그 외 재료는 수험자가 과제의 특성을 감안하여 자유 배합으로 사용이 가능하나, 과제의 특성과 어긋나거나 통상적인 제품 레시피 기준에서 벗어난 경우는 제품 평가에서 감점이 되므로, 제과기능장으로서 과제별 정통 제법, 현장에서 통용되는 레시피에 준하여 제조합니다.
 - 특히, 케이크 데코레이션은 요구사항을 준수하여야 하며 요구사항에 없는 장식품을 초과 작업하여 제출할 경우는 시험의 공정성을 위하여 제품평가에서 감점 처리 됨에 유의합니다.
- 7) 시험 중 사용하는 도구는 제과용·조리용으로 적합하여야 합니다. 비위생적인 도구 등 적합하지 않은 도구를 사용할 경우는 위생 0점 처리 또는 실격처리 될 수 있음에 유의합니다.
 - 위생 0점 : 사용하는 제과용·조리용 도구의 위생 상태가 비위생적인 경우
 - 실격 : 제과용·조리용으로 부적합한 도구를 사용하는 경우(예 : 체, 거름망의 용도로 스타킹을 사용하는 경우 등)

자격종목	제과기능장	과 제 명	공통
------	-------	-------	----

8) 다음 사항은 실격에 해당하여 채점 대상에서 제외됩니다.

※ 작업형이 0점인 경우 또는 필답형이 0점인 경우 실격

- 가) 수험자 본인이 수험 도중 시험에 대한 포기 의사를 표현하는 경우
- 나) 위생복 상의, 위생복 하의(또는 앞치마), 위생모, 마스크 중 1개라도 착용하지 않은 경우
- 다) 시험시간 내에 작품을 제출하지 못한 경우
- 라) 수량, 모양, 반죽 제조법을 준수하지 않았을 경우
 - 수량 및 모양의 실격 기준은 ‘빵과 케이크의 제조 수량 및 모양’이며, 요구사항의 수량 및 모양을 준수하지 않았을 경우 실격처리 합니다.
 - 케이크데코레이션(장미꽃, 머랭, 마지팬, 마카롱 등의 장식품)의 수량 부족과 모양 미준수는 해당 장식 평가 부분을 0점 처리하고 정도에 따라 케이크 상품평가(상품성, 장식의 표현, 마무리 및 조화) 부분을 감점 또는 0점 처리합니다.
 - 요구사항에서 공립법으로 제조하라고 되어있으나 수험자가 별립법으로 하는 경우 등과 같이 요구사항에서 특별히 제시된 제법이 있는 경우, 이를 준수하지 않은 경우에 한하여 실격처리 합니다.
 - 배합표 재료 중 한 가지라도 “미사용, 수량 초과, 미달” 시 실격
 - 배합표에 제빵개량제가 없는데도 수험자가 임의로 사용할 경우 실격
- 마) 상품성이 없을 정도로 타거나 익지 않은 경우
- 바) 지급된 재료 이외의 재료를 사용한 경우, 시험 관련 자료를 소지하고 응시하는 경우
 - 지급재료는 1회만 지급되며, 재시험을 위한 재료의 추가 지급은 하지 않습니다.
 - 지급재료가 아닌 수험자 개인이 별도로 지참한 재료를 사용한 경우, 완제품 또는 반제품을 반입하는 경우, 시험과 관련된 자료를 소지하고 시험에 응시하는 경우 등은 부정행위로 간주되어 실격처리 되므로, 추가적인 재료 및 시험관련 자료는 일체 지참을 금하여 주시기 바랍니다(예 : 색소, 제빵개량제, 비타민 C가루 등의 재료 및 마지팬 등의 공예품, 특수제작 몰드, 도면(스케치 포함), 배합표, 제조방법과 관련된 메모지 등 시험 관련 자료 일체).
 - 디자인을 포함한 모든 작업은 현장 제조가 원칙이며,자와 초콜릿 봉봉용 몰드(상용화 몰드) 이외 특수 제작된 몰드 또는 틀(실리콘몰드, 아크릴판 등)은 지참 및 사용을 금합니다. 사용 시, 부정행위로 간주되어 실격 처리됩니다.

자격종목	제과기능장	과 제 명	공통
------	-------	-------	----

- A4사이즈 이상 크기의 무늬(모양, 그림, 도안 등)가 없는 평면의 실리콘패드, 아크릴판을 사용하여 시험시간내 수험자가 직접 디자인, 도안그리기, 판 자르기 등을 포함한 모든 작업을 현장에서 제조하여 사용하는 것은 허용됩니다.

무늬(모양, 그림, 도안 등)가 사전 제작되어 있거나 인쇄된 경우, A4사이즈(210×297mm) 보다 작은 크기인 경우, 입체 모양이 사전 작업되어 있는 등의 경우는 사용을 금지하며, 부적합한 실리콘패드(몰드)와 아크릴판 사용 시 부정행위로 실격 처리될 수 있음에 유의합니다.

사) 제과용·조리용으로 부적합한 도구를 사용하는 경우

아) 시험 중 시설·장비의 조작 또는 재료의 취급이 미숙하여 위해를 일으킬 것으로 감독위원 전원이 합의하여 판단한 경우

9) 의문 사항이 있으면 감독위원에게 문의하고, 감독위원의 지시에 따릅니다.

※ 국가기술자격 시험문제는 저작권법상 보호되는 저작물이고, 저작권자는 한국산업인력공단입니다. 시험문제의 일부 또는 전부를 무단 복제, 배포, (전자)출판하는 등 저작권을 침해하는 일체의 행위를 금합니다.

<국가기술자격 부정행위 예방 캠페인 : “부정행위, 묵인하면 계속됩니다.”>

지급재료목록

지급재료목록			자격 종목	제과기능장(공통)		
일련 번호	재 료 명	규 격	단 위	수 량	비고	
1	강력분	제빵용, 1급	g	1300	1인용	
2	제빵개량제	제빵용	g	10	1인용	
3	크랜베리	제과용, 건조	g	100	1인용	
4	건포도	제빵용	g	350	1인용	
5	꿀	제과용	g	150	1인용	
6	통밀다이제스트	과자	g	250	1인용	
7	다크 초콜릿	제과용, 커버처	g	1700	1인용	
8	달걀	60g정도	개	40	1인용	
9	생크림	제과용, 동물성	g	1000	1인용	
10	럼주	술	g	50	1인용	
11	롤인용 마가린	제과제빵용	g	450	1인용	
12	마지팬	공예용	g	300	1인용	
13	몰트(분말)	제빵	g	5	1인용	
14	몰트(액상)	제과용	g	20	1인용	
15	무염버터	제과용	g	1500	1인용	
16	물 엿	제과용	g	300	1인용	
17	밀크 초콜릿	제과용, 커버처	g	1000	1인용	
18	바닐라향	제과용, 분말	g	10	1인용	
19	바닐라향	제과용, 오일	ml	7	1인용	
20	박력분	제과용, 1급	g	600	1인용	
21	버터	콤파운드	g	600	1인용	
22	부탄가스	가정용(220g)	통	1	1인용	
23	비닐	40×100cm	장	3	1인용	
24	사워크림	제과용	g	300	1인용	
25	색 소	식용(청, 적, 황)	g	10	10인용	
26	생이스트	제빵용	g	50	1인용	
27	흰설탕	정백당	g	1500	1인용	
28	세척제	가정용(1kg)	통	1	50인용	
29	소 금	정제염	g	50	1인용	
30	쇼트닝	제과용	g	300	1인용	
31	슈가파우더	제과용	g	500	1인용	
32	식용유	제과제빵용	ml	150	1인용	
33	아몬드 분말	제과용	g	550	1인용	

지급재료목록

지급재료목록		자격 종목	제과기능장(공통)		
일련번호	재료명	규격	단위	수량	비고
34	얼음		g	1000	1인용
35	올리브오일		g	60	1인용
36	우유	제과용	ml	150	1인용
37	위생지	40 X 50cm	장	10	1인용
38	유산지	40 X 50cm	장	5	1인용
39	이스트	인스턴트이스트(레드)	g	30	1인용
40	인스턴트커피		g	80	1인용
41	옥수수전분	콘스타치	g	50	1인용
42	제품받침	케이크받침(4호)	개	2	1인용
43	제품받침	케이크받침(3호)	개	2	1인용
44	제품상자	케이크박스(4호)	개	1	1인용
45	제품상자	라면박스크기	개	1	1인용
46	제품상자	케익박스(3호)	개	1	1인용
47	분말젤라틴	제과용	g	50	1인용
48	주석산	제과용	g	5	1인용
49	중력분	다목적용, 1급	g	1100	1인용
50	아몬드	제과용, 통아몬드	g	250	1인용
51	카카오버터	제과용	g	100	1인용
52	커스타드 믹스	제빵용	g	80	1인용
53	코코아분말	제과용	g	300	1인용
54	크림치즈	제과용	g	650	1인용
55	탈지분유	제빵용	g	500	1인용
56	통밀가루	제빵용, 1급	g	650	1인용
57	화이트초콜릿	제과용	g	900	1인용
58	피스타치오(커널)	제과용	g	100	1인용
59	펄숄트	브레첼용	g	10	1인용

※ 전체 공개문제 재료의 표준으로 과제에 따라 사용하지 않는 재료가 있을 수 있습니다. 요구사항을 준수하여 지급 재료내에서 제조하여야 합니다.
 ※ 시험(작품제작)은 모든 수험자의 공정성과 형평성을 위하여 1회만 시행하여 채점하며, 재시험을 위한 재료의 추가 지급, 추가 계량, 시간 추가 등은 허용되지 않습니다.
 ※ 국가기술자격 실기시험 지급재료는 시험 종료 후(기권, 결시자 포함) 수험자에게 지급하지 않습니다.