

**第55回技能五輪全国大会 西洋料理職種  
広島県予選会実施要領**

1. 名 称

「第55回技能五輪全国大会西洋料理職種広島県予選会（以下「予選会」という。）と称する。

2. 目 的

第55回技能五輪全国大会への出場を目指している青年技能者を対象に、予選会を実施することによって、技能レベルを競い合い、その成績により被推薦者を選考することを目的とする。

3. 参加資格

広島県内在住で、第55回技能五輪全国大会開催年において23歳以下の者とする。

4. 参加費

無料とする。

5. 参加人数

制限しない。

6. 開催日時

平成29年2月26日（日） 7時30分～14時00分

7. 会場

広島酔心調理製菓専門学校

〒733-0024

広島市西区福島町2丁目4番1号 TEL(082)231-8700

8. 実施協力団体

内閣府認定公益社団法人 全日本司厨士協会 広島県本部

〒734-0012

広島市南区元宇品町25-5 (株)リーベリア 調理場内

事務局 中原 月男 TEL/FAX(082)250-3556

9. 実施体制

- (1) 実施協力団体から競技委員及び競技補佐員各3名を選任する。
- (2) 推薦書（様式1）及び履歴書（様式2）により適任者の推薦を受け、会長が委嘱する。
- (3) 競技委員は、次の選任基準のいずれかに該当する者とする。

①15年以上の実務経験を有していること。

②その他会長が適任と認める者であること。

#### 10. 謝金、旅費及び材料費

競技委員及び競技補佐員には謝金及び旅費を支給する。

競技委員 7,000円

競技補佐員 5,000円

旅費 実費（広島県職業能力開発協会旅費規程に準拠する。）

材料費 一人当たり14,000円までとする。

#### 11. 募集方法

広島県職業能力開発協会ホームページにより、協会会員及び関係者に広く周知を図り、参加者を募集する。

#### 12. 申込方法・申込期限

申込方法 申込書（様式3）に必要事項を記載し、期限までに提出する。

申込期限 平成29年1月13日（金）必着

提出先 広島県職業能力開発協会 技能振興コーナー

〒730-0052

広島市中区千田町3丁目7番47号 広島県情報プラザ5階

TEL (082) 245-4020 FAX (082) 245-4858

#### 13. 競技課題（厚生労働省から指定された競技課題を基に作成。）

料理タイトルはフランス語または英語表記と、日本語訳を記入し必ず写真（LL版）を貼り付けること。写真、メニュー、レシピも審査対象とする。

##### 課題1 前菜（ベジタリアンメニュー）卵・乳製品使用可

下記指定食材を使用して、冷製又は温製料理を2人前作成する。

指定食材：1) 木綿豆腐 1/2パック

2) オートミール 30g

3) 枝豆（冷凍）50g

一人前目安 100g～110g 提出温度冷製(常温)、温製 50℃～60℃

補足的な付け合せと、1つのソースを添えること。

##### 課題2 温製メイン料理

若鶏 1/2羽を使用し2種の調理法を用いて温製料理を2人前作成する

指定食材：1) 若鶏 1/2羽(500g)

2) 人参 1/2本シャトー剥き 4個グラッセ

3) インゲン豆、ポテト

一人前目安 150g～160g, 提出温度 50℃

1つのソースを添えること。

### 課題3 デザート

下記指定食材を使用して、冷製又は温製デザートを2人前作成する

指定食材：1) チョコレート(ブラック 55%) 60g

2) ソースアングレーズ

3) 当日 30%のミステリー

一人前目安 100g～110g 提出皿温度 冷製(常温)・温製(50℃～60℃)

補足的な付け合せとソースアングレーズを添えること

課題1・2・3それぞれ2人前を作り、指定された白丸皿に盛りつけること。

(1人前は試食審査、1人前は写真および展示用)

### 14. 競技時間

4時間

### 15. 当日スケジュール

|          |         |
|----------|---------|
| 集合時間     | 7時30分   |
| 開会式      | 7時45分～  |
| 調理開始時間   | 8時00分～  |
| 課題1 提出時間 | 11時20分  |
| 課題2 提出時間 | 11時40分  |
| 課題3 提出時間 | 12時00分  |
| 清掃、昼食、講評 | 12時00分～ |
| 終了解散     | 14時00分  |

### 16. レシピ・材料表・写真の提出期限

提出方法 レシピ用紙、写真添付用紙、競技用食材集計表を期限までに以下の予選会事務局に提出する。

提出期限 平成29年2月12日(日) 必着

提出先 〒734-0012

広島市南区元宇品町25-5 (株)リーベリア 調理場内

予選会事務局 中原 月男 TEL/FAX (082) 250-3556

### 17. 審査

厚生労働省から指定された実施要領により審査する。

### 18. 注意事項

コックコート、帽子、エプロンを着用とし、衛生面も審査対象とする。社名(学校名)入りコックコートは可とする。

布製タオル又は、ダスターの使用は不可とし、調理中は全てペーパータオルを使用すること。ただしストーブ用鍋掴み1枚は可とする。

19. 表彰・賞状

成績上位者から金賞・銀賞・銅賞各1名及び敢闘賞数名を決定し、会長名の賞状を交付する。

20. 傷害保険

競技委員、競技補佐員、参加者全員を対象に、傷害保険に加入する。

21. その他

この要領に定めるもののほか、予選会の運営に関し必要な事項は、実施協力団体と当協会が協議して決める。

第 5 5 回 技能五輪全国大会「西洋料理」職種 広島県予選会

参 加 申 込 書

(すべて正確に記入すること)

|                     |                                   |   |   |   |     |   |    |         |
|---------------------|-----------------------------------|---|---|---|-----|---|----|---------|
| ローマ字<br>ふりがな<br>氏 名 |                                   |   |   |   |     |   |    |         |
| 生年月日                | 昭和<br>平成                          | 年 | 月 | 日 | 年齢  | 才 | 性別 | 男 ・ 女   |
| 現 住 所               | 郵便番号                              |   |   |   |     |   |    |         |
|                     |                                   |   |   |   |     |   |    |         |
|                     | TEL                               |   |   |   | FAX |   |    |         |
| 勤務先名<br>(学校名)       |                                   |   |   |   |     |   |    |         |
| 最終学歴                | 卒業・修了・退学・在学中<br>(いずれかを○で囲んでください。) |   |   |   |     |   |    |         |
| 住 所                 | 郵便番号                              |   |   |   |     |   |    |         |
|                     |                                   |   |   |   |     |   |    |         |
|                     | TEL                               |   |   |   | FAX |   |    |         |
| 所属団体名 (学校名)         |                                   |   |   |   |     |   |    | 支部 (学校) |

(顔写真)

6ヶ月以内に撮影  
した上半身、無帽で  
顔が鮮明なもの

第55回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 レシピ用紙

【課題 1】

氏名

料理名

材料・調味料(2人分) \*重量(g)・容量(cc)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

作り方

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12.
- 13.
- 14.
- 15.
- 16.
- 17.
- 18.

第55回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 レシピ用紙

【課題 2】

氏名

料理名

材料・調味料(2人分) \*重量(g)・容量(cc)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

作り方

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12.
- 13.
- 14.
- 15.
- 16.
- 17.
- 18.

第55回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 レシピ用紙

【課題 3】

氏名

料理名

材料・調味料(2人分) \* 重量(g)・容量(cc)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

作り方

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12.
- 13.
- 14.
- 15.
- 16.
- 17.
- 18.



第55回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 写真添付用紙

【課題 1】料理写真

2L(12×17cm)の写真を貼付のこと

氏名

料理名

第55回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 写真添付用紙

【課題 2】料理写真

2L(12×17cm)の写真を貼付のこと

氏名

料理名

第55回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 写真添付用紙

【課題 3】料理写真

2L(12×17cm)の写真を貼付のこと

氏名

料理名

