

第57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57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57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57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31年2月19日（火） 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

予選会事務局 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 参加申込書（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31年1月21日（月）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) 五穀米 20g

3) ガルバンゾービーンズ（水煮缶）50g

（1）一人前目安 100g～110g 提出温度冷製（常温）、温製 50℃～60℃

（2）1つのソースを使用すること

（3）補足的な付け合せと、飾りつけを含まなければならない。

課題2 温製メイン料理

コクレ（雛鶏）1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) コクレ（雛鶏）1羽(500g)

2) 人参縦 1/2本（シャトー剥き4個グラッセ）

3) インゲン豆8本、ポテト1個

一人前目安 150g～160g、提出温度 50℃～60℃

1つのソースを添えること。

補足的な付け合せ、飾りつけを上記指定食材より3種含まなければならない。

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) リンゴ 1/2個

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

ソースアングレーズを添えること

補足的な付け合せ、飾りつけを含まなければならない。

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(様式4)、写真(LL版)添付用紙(様式5)、競技用食材集計表(様式6)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31年2月5日(火) 必着

提出先 〒734-0012

広島市南区元宇品町25-5 (株)リーベリア内

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

(1) 競技は、課題1、課題2、課題3の順に提出する事。

- (2) 競技は、作業着(白コックコート、白エプロン、白キャップ)を着用して行うこと。
*社名(学校名)入りコックコートは可とする。
- (3) 競技場へ入場する際には、衛生面での検査を行うので衛生には十分に注意すること
- (4) 支給された材料の品名、数量が各課題に示す支給材料の通りであることを確認すること。
- (5) 支給された材料に異常があれば速やかに申し出ること。
- (6) 競技開始後は、支給材料の再支給はしない。
- (7) 調理用器具等は、使用工具一覧で指定したもの以外は使用しないこと。
- (8) 競技中は、用具、材料等の貸し借りを禁止する。
- (9) この課題用紙にメモしたもの、他の用紙にメモしたもの、参考書等を競技場で使用してはならない。
- (10) 競技場内での私語厳禁。
- (11) 各課題の競技が終了した場合は、指定された時間内に挙手をし、それぞれの作品を指定の位置に提出すること。
- (12) 競技時間には、後片付けも含まれるので、作品提出後、後片付けが終わってから競技終了をタイムキーパーに申し出ること。
- (13) 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摺み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 7 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 ふりがな 氏 名								
生年月日	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 (学校名)								
最終学歴	卒業・修了・退学・在学中 (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

様式4

第57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.

様式4

第57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57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.

様式5

第57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

氏名

料理名

様式5

第57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

氏名

料理名

様式5

第57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

氏名

料理名