

Technical Description

Cooking

職種定義

西洋料理



ワールドスキルズインターナショナルは、その競技運営委員会の決議により、またその憲章、運営規則および競技規則に基づいて、技能五輪国際大会の本職種における下記の最低要件を承認している。

本職種定義は以下の内容で構成されている。1 序文

- 2 ワールドスキルズ職業基準 (WSOS)
- 3 評価戦略と仕様
- 4 採点スキーム
- 5 競技課題
- 6 職種管理および情報伝達
- 7 職種限定の安全要件
- 8 材料および機材
- 9 職種限定規則
- 10 来場者とマスコミに対する職種の広報活動
- 11 持続可能性
- 12 産業界との協議に関する情報
- 13 付録

1 序文

1.1 職種競技の名称と説明

1.1.1 職種競技の名称

西洋料理

1.1.2 関連する職務または職業の定義

プロのシェフは、高級レストランやカジュアルなレストラン、ホテル、病院や高齢者住宅などの福祉用ケータリングサービス、テーマパーク、航空会社、船、クラブ、中食の小売店、持ち帰り用料理店、ファストフード店、労働者用の食堂など、さまざまな施設で働く可能性があり、顧客や職員の双方に食事の提供を行う。スキルや顧客からの期待はさまざまで、働く場により異なる。また提供されるサービスの性質や品質と、顧客から支払われる対価との間には直接的な関係がある。

プロのシェフは、高級料理、宴会料理、カジュアルな食事、カクテルダイニング、食堂、持ち帰り用の食事などのさまざまなスタイルの食事のほか、皿盛り料理、アラカルト、定食、ビュッフェ式のセルフサービス、シルバーサービス、食堂カウンター販売、朝食サービスなどのさまざまなスタイルのフードサービスを提供する。西洋料理のスキルに加えて、シェフの役割には商業的背景の中で料理すること、それゆえ、予算や見込まれる利益を考慮して作業することに関連する追加的な技能も必要とされる。これらの技能には、献立の編制、食品の原価計算、購入、保存、食品商品の利用、無駄の最小化と厨房チームの管理に必要な制御、作業/時間の編成、計画、コミュニケーションなどがある。

プロのシェフは、料理の準備（スピードと正確さの両方）、製作（さまざまな調理方法と調理技術を使用）、そして最終的な盛り付けと風味において優れたスキルを発揮する必要がある。彼らは、食事に関わるさまざまな栄養的要件や宗教的要件をかかえた要求の厳しい顧客の期待に応える料理を創りだし、順応させることが期待される。また料理の流行や傾向も変動するため、これらの傾向に遅れずについていき、それに応じて製品やサービスを適応させることが重要である。プロのシェフは食材のコストを管理し、地元で調達された旬の食材を使用することで環境に優しい持続可能な食糧生産を維持することに長けていなければならない。また、食材の切れ端を創造的に再利用し、食材の無駄を減らすことで不必要な廃棄を管理する必要がある。

自分の安全衛生と食品の安全衛生を最大レベルで厳格に維持することは、常に最優先すべき事項である。この要件を満たさない場合、食事客の健康とウェル・ビーイングに甚大な影響を与える可能性があり、レストランの評判とビジネスに取り返しのつかない損害を与える可能性がある。

業務用厨房にはプロ仕様の複雑な調理器具が装備され、それらは如何なる事故や怪我も招かぬよう安全性に配慮して使用しなければならない。厨房は潜在的に危険を伴う職場である。スタッフは、緊迫した中、しばしば限られた空間で働き、高温の食材を扱い、危険を伴う調理器具を用いる。

効果的なコミュニケーションスキルはシェフにとって必須である。プロの厨房では、緊迫した中で、メニュー内のさまざまな項目を専門とするシェフたちがチームとなり、食事全体を仕上げていく。厨房チームの協調は、レストランに運ばれる料理の質を保証し、厳しい時間的要求に応えるための重要な要素である。さらに、厨房チームはホテルまたはレストラン内の他部門と効果的に連携して、顧客に全体として優れた体験を提供する必要がある。顧客は、レストランの場所や雰囲気、スタッフとの交流、卓越したカスタマーケア、そして素晴らしい料理を合わせた思い出に残る食事体験を

期待している。

料理のグローバル化によって、シェフは世界中で働く機会を得ることができる。才能あるシェフは常に求められており、世界の中でも最も興味深くエキサイティングな場所に移動して働く機会を持つ。これには、特に地元で入手可能な食材の使用や、地元における食事に関する要件と伝統の遵守に関して、多様な文化を理解する必要がある。

デジタル化はすでに料理方法や西洋料理に革命をもたらしており、この傾向は今後も続くと思われる。世界中の厨房のリーダーは、経営者が顧客向けに製品やサービスを改善、開発するのを支援できるように、最新の技術を利用している。シェフは、現代の厨房で使用されているデジタル革新と新技術を常に最新の状態に保つ必要がある。

1.1.3 チームの選手数

西洋料理は、選手 1 人による職種競技である。

1.1.4 選手の年齢制限

選手はその技能競技大会の開催年において22歳以下でなければならない。

1.2 本書の位置づけと重要性

本文書は、この職種競技で競うために必要となる基準、そして競技を運営する上での評価指針や方法や手順に関する情報を含む。

各エキスパートと各選手は、この職種定義について理解しておく必要がある。

「職種定義」の異なる言語間の解釈の相違に際しては、英語版が優先される。

1.3 関連書類

この職種定義は職種限定の情報のみを含むため、以下のものと共に用いること。

- WSI-倫理行動規程
- WSI-競技規則
- WSI-ワールドスキルズ職業基準の枠組
- WSI-ワールドスキルズ評価戦略
- WSI-本文書に記されているオンラインの情報源
- ワールドスキルズ安全衛生および環境に関する方針と規制
- ワールドスキルズ基準評価ガイド（職種限定）

2 ワールドスキルズ職業基準（WSOS）

2.1 WSOS に関する一般的な説明

WSOSは、技術的および職業的能力における国際的な最良事例の土台となる知識、理解、技能と能力について詳述している。これらは職業的役割に特化していると同時に横断的である。それらは共に、業界や企業においてその関連する職務または職業が何を意味するかについて、全世界で共有される理解を反映したものでなければならない（www.worldskills.org/WSOS）。

職種競技はWSOSの記述に従い、国際的な最良事例を可能な限り反映することを目的としている。したがって、WSOSは職種競技のために必要とされる訓練や準備についての指針でもある。

職種競技において、知識や理解の評価は実技の評価を通して行われる。知識や理解力のテストはやむを得ない理由が無い限り、別途行うことはない。

WSOSは項目付きのセクションで区切られ、参照番号が付いている。

各セクションで合計点における割合（パーセント）が定められ、WSOSに占める相対的重要度が示されている。これはしばしば「重要度」と呼ばれる。パーセント評価をすべて合計すると100になる。重要度は、採点スキーム内の評点の配分を決めるものである。

競技課題を通して、採点スキームはWSOSに記載されている技能と能力のみを評価する。それらは職種競技の制約内で可能な限り包括的にWSOSを反映する。

採点スキームは実際に可能な範囲で、WSOS内の評点の割り当てに従う。WSOSで規定されている重要度を歪めないのであれば、最大5%までの変動は許容される。

2.2 ワールドスキルズ職業基準

セクション	相対的重要度 (%)
1 作業の構成と管理	5
<p>各自は、以下を知り理解する必要がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 業界内のあらゆる規則 • 接客業とレストラン・サービス産業の組織と構造 • 効果的なチームワークの重要性 • 料理に使用される特別な器具の使用方法和手入れ • ビジネス環境において献立や料理を作る際のプロのシェフの役割 • 料理方法やフードサービスの生産における最新の傾向・流行に関する知識を維持するため、専門能力開発を継続することの重要性 • さまざまな機会や状況、制約や予算の中でバランスの良い献立を作成する方法 	
<p>各自は以下を実施できること</p> <ul style="list-style-type: none"> • プレッシャーの中でも、料理の初めから終わりまで品質基準の維持に努める。 • 一品料理の作業計画を作成し、献立作成のスケジュールを立てる。自分自身あるいは他者のために日々の業務計画を立てる。 • 提供前にあらゆる準備（ミザンプラス（下ごしらえ））を調整する。 • 業務の重要度に応じ作業の優先順位をつける。 • ワークフローを最適化する。 • 厨房の各エリアで効果的に働く。 • 時間や人材を考慮する。 • チームワークの乱れを発見し、それに対処し、解決法を見出す。 • 調理器具の使用時には、環境の持続可能性に配慮し、エネルギーの節約を心掛ける。 • あらゆる業務用厨房器具と技術を適切かつ安全に操作する。 • 料理の表示や販売に関する法的要件を満たす。 • 予想外の状況に前向きかつ柔軟に対応する。 • 与えられた状況に応じた作業方法を取り入れ、効果的なチームメンバーとして行動する。 • 作業手順改善のための提案を行う。 • 自らのアイデアでレシピを創り出し、手を加え、さらに発展させる。 • 食材に関する感覚と理解を示し、レシピなしで料理をつくる。 • すべての商品を尊重して扱い、持続的な経済観念を持って対処する。 • 個々の能力を十分評価し、不要なストレスを回避する。 • 個々に目標を設定し果たす。 • 自身の専門能力開発の継続に対して個人的責任を負う。 	
2 顧客サービスとコミュニケーション	5
<p>各自は、以下を知り理解する必要がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 食事の提供において異なるタイプやスタイルの特徴と、それぞれを適切に使う場面 • さまざまな料理の提供方法が食糧生産に与える影響 • 販売とコミュニケーション手段としての献立の重要性 • 宣伝用資料と献立の表記に関する法的要件および法的制限 • 公衆の目に触れる際や顧客との取引における見た目の重要性 • チーム内、顧客や請負業者との効果的なコミュニケーションの重要性 	

セクション	相対的重要度 (%)
<p>各自は以下を実施できること</p> <ul style="list-style-type: none"> 常に自分の清潔さ、衛生状態、プロとしての見た目（ドレスコードを含む）に注意を払う。 常に作業エリアの清潔さと見た目に注意を払う。 同僚、チーム、顧客との効果的なコミュニケーション 献立を販売とコミュニケーション用のツールとして利用する。 作られた料理が献立の説明と一致しているかどうかチェックする。 場面や顧客に適したスタイルで料理を提供する。 意思決定と活動の中心に顧客サービスを置く。 管理部門、同僚、顧客に対し、料理に関して助言や案内を行う。 目標を見据えて解決法を提案、議論し、合意を得られる解決策を導く。 料理の宣伝を企画し実行する。 サービス提供のタイミングを計画し、実現する。 	
<p>3 食品衛生や安全衛生と環境</p>	<p>15</p>
<p>各自は、以下を知り理解する必要がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品の購入、保管、準備、調理とサービスに関連する法律と優良事例 厨房での安全な仕事の仕方と業務用ケータリング機器の使用に関連する法律と優れた慣行 食品の劣化の原因 生鮮食品と保存食品の品質指標 	
<p>各自は以下を実施できること</p> <ul style="list-style-type: none"> 衛生的な作業と衛生的な食品の試食手順の実践 清潔で整頓され、整然とした仕事場、保管場所と廃棄物エリアの維持 保管、準備、調理、サービス中の食品安全の実践（HACCP原則の適用） 二次汚染、冷蔵庫の水滴による汚染、時間と温度による損傷の防止 封をし、覆いをかけ、ラベルを付け、日付を付けられたすべての食品の保管 食品以外のすべての商品、器具および機器の安全かつ衛生的な保管 すべての機器および作業エリアが最高の水準で清掃されていることの確認 安全に作業することおよび事故防止のための規則の順守 すべての器具や機器の安全かつメーカーの指示に従った使用 労働環境内における安全衛生や環境と食品衛生の促進 	
<p>4 食材および献立の開発</p>	<p>5</p>
<p>各自は、以下を知り理解する必要がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> 食材の市場価格、また価格と品質の相関関係について 料理に使用する原材料の性質や種類 旬の食材の入手と価値 食品の質、洗練された献立、料理法レベルの相関関係 食材の栄養特性 調理法による物理的な栄養への影響 一部の原材料に適用される輸入規制と輸入制限 献立の種類やスタイル 献立作成時のバランス 食材調達時の持続可能性や倫理に関する問題 文化、宗教、アレルギー、過敏症、伝統が食事、料理に与える影響 	

セクション		相対的重要度 (%)
	<p>各自は以下を実施できること</p> <ul style="list-style-type: none"> • 食材や器具調達に関する助言 • 献立、予算、状況に適した製品・品質基準の選択 • 成分表示の理解と遵守 • 顧客の期待・要望に沿うための栄養原則の適用 • 食材の品質状態を確認し、品質や鮮度の徴候を識別する（外観、香り、形など） • 最高の品質を維持するため、食材を正しい場所と方法で保管 • 基準以下の商品の判定と除去 • 特別な食事のための適切な食材の選択 • さまざまな場面や機会に応じた献立の作成 • 正確な献立の準備と食事やアレルギーに関する情報など、通知すべき事柄の考慮 • さまざまな場面や状況に応じた献立の作成 	
5	食材の準備	25
	<p>各自は、以下を知り理解する必要がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 旬で環境的に持続可能な地元で調達された食用獣肉、鶏肉、野生獣肉、内臓、魚介類、卵、乳製品、果物、野菜を使用することの重要性 • 献立に対して十分な成果を生むために必要なものだけを注文し、準備することの重要性 • 屠体と家禽または野生の鳥全体の構造 • 無駄を最小限に抑えて調理するための食用獣肉処理と準備の方法 • 食用獣肉、野生獣肉、鶏肉の種類およびそれらの有効利用 • 料理に一般的に使用される食用獣肉、鶏肉、野生獣肉の切り身や廃棄部分と肉片の再利用 • 内臓肉の種類とその適切な用途 • 入手可能な魚介類の種類と適切な用途 • 料理で使用される魚の切り身や廃棄部分と魚肉片の再利用 • 料理用の魚介類の下ごしらえの方法 • 卵の準備・使用方法 • 利用可能な乳製品の種類やそれらの適切な用法と再利用 • 利用可能な果物、サラダの材料、野菜の種類やそれらの準備方法、廃棄部分と切れ端の再利用方法 • 受け取った野菜のカットとその利用 • ブイヨン、スープ、ソースの作り方とその利用法 • ペストリー、ベーカリー製品、デザートを作り方 • パスタなど、穀粉を使用した料理の作り方 • 肉屋、魚屋、食材の準備段階で使用される器具や道具 • 特に包丁などの道具の安全な使用と手入れ • リサイクルと堆肥化のための廃棄物の分別 	

セクション	相対的重要度 (%)
<p>各自は以下を実施できること</p> <ul style="list-style-type: none"> • 環境的に持続可能な選択と、旬の地元産の食用獣肉、鶏肉、野生獣肉、内臓、魚介類、卵、乳製品、果物と野菜の使用 • 献立に対して十分な成果を生むために必要なものを注文、準備 • 製品の量の正確な計算、計測と計量 • 優れた包丁さばき、一般的なカッティング技術 • 食用獣肉、鶏肉、野生獣肉の切り身の骨抜き、さらなる加工のための準備と廃棄部分や肉片の再利用 • 食用獣肉、鶏肉、野生獣肉の形を整え、縛る。 • 食用獣肉、鶏肉、野生獣肉の切り身の準備、取り分け、カット • 内臓肉の準備 • さらなる加工のための魚肉全体の準備 - うろこ取り、はらわた取り、おろし、また、廃棄部分や切れ端の再利用 • 受け取った魚の部位を加工や調理に合わせて下ごしらえする。 • 貝・甲殻類の準備 • 卵の準備と使用 • 乳製品の準備と使用 • 果物、サラダの材料と野菜の準備 • ブイヨン、スープ、ソース、マリネード、付け合わせやドレッシングの準備 • 無駄を最小限に抑えた献立全体のための計画と下ごしらえ • 未使用の廃棄部分・切れ端の再利用と活用および他の用途に向けた下ごしらえ • ペストリー、ベーカリー製品、デザート作りの準備 • パスタなど、穀粉を使用したさまざまな料理の作成 • リサイクルと堆肥化のための廃棄物の分別 	
<p>6 食料の製造と調理法の応用</p>	<p>15</p>
<p>各自は、以下を知り理解する必要がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 利用可能な湿式、乾式および非加熱の調理方法の種類と、さまざまな食材や献立に対するその適切な使用 • 食材に与える調理方法の影響 • 冷たい料理と冷たいデザートへの盛り付け • プロの料理で使用される温ソースや冷ソースの種類とソースの作り方 • プロの料理で使用される温スープや冷スープの種類と作り方 • 伝統的な付け合わせと基本料理の応用 	
セクション	相対的重要度

		(%)
	<p>各自は以下を実施できること</p> <ul style="list-style-type: none"> ● それぞれの調理法に合った最適な調理器具を選択する。 ● 各食材と料理に対して適切な調理方法を適用する。 ● 食材の鮮度と栄養価を最大にするためのあらゆる調理方法を適用する。 ● 乾燥、過度な調理、焦げを防ぐために調理時間と温度を監視する。 ● さまざまな調理方法を同時に組み合わせ、適用する。 ● 調理中の縮みを考慮する。 ● レシピに従い、必要であれば手を加え、使用する食器に基づいて食材を計算する。 ● 食材を組み合わせる料理を作り、冷たい料理と冷たいデザートを見栄えよく仕上げる。 ● 以下を含む幅広い種類の料理を作る。 <ul style="list-style-type: none"> ○ スープとソース（温かいものと冷たいものの片方か両方） ○ 前菜（温かいものと冷たいものの片方か両方） ○ サラダとオードブル ○ 魚介類の料理 ○ 食用獣肉料理、鶏肉料理、野生獣肉料理、内臓料理 ○ 野菜料理、ベジタリアン向け料理 ○ 名物料理と世界の料理 ○ 米、パスタ、穀粉を使用した料理 ○ 卵料理 ○ ペストリー、ベーカリー製品、菓子、デザート ● 食材を組み合わせる複雑な料理を準備・調理し、さまざまな味わいと食感（温かい、冷たい、サクサク、柔らかい、しっとり、乾燥物など）を備えた興味深く創造性に富む料理を作る。 ● さまざまな食材を準備し、必要な火の通り具合になるまで調理する。 ● レシピを利用し、地域、自国、世界の料理を準備する。 ● 朝食、昼食、アフタヌーンティー、ハイティー、ディナーなど、さまざまな種類の食事を準備し、作る。 ● 食糧生産に最新の技術と方法を適用する。 	
7	料理の演出	20
	<p>各自は、以下を知り理解する必要がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 食事体験の一部となる食べ物の演出の重要性 ● 提供に使うさまざまな種類の大皿、小皿、その他の利用できる道具 ● 料理の演出の傾向 ● 給仕のスタイルと料理の演出に与える影響 ● 伝統料理のための、条件に合ったや付け合わせ ● きれいな盛り付け、きれいなスライスのほか、食材の色や調和のバランスの取れた視覚的演出における高度な専門技術の重要性 ● 商業レストランやケータリング業務における料理の再現性と分量管理の重要性 ● 栄養バランスや食材の鮮度と栄養価を最大化することの重要性 	

セクション	相対的重要度 (%)
<p>各自は以下を実施できること</p> <ul style="list-style-type: none"> 必要な歩留まりの範囲内で要素を取り分け、すべての皿に対して同じ分量、食材、付け合わせを配分する。 食材、色、調理法、盛り付け技術の調和を生み出す。 料理の盛り付けにおいて複雑な技術や専門的技能を発揮する。 冷たい料理とサラダの盛り合わせを演出する。 温菜と冷菜のビュッフェやセルフサービスの料理を提供する。 条件に合った食用の付け合わせを準備し、料理の効果的な演出のためにそれらを利用する。 準備と盛り合わせのスタイルを料理の提供方法に合わせる。 料理を味見し、調味料、ハーブ、スパイスを加え、味と香りのバランスを取る。 顧客の食事体験を向上させ、料理への評価を高められるよう、食品を魅力的に見せる。 平皿、蓋つきの深皿、大皿等の食器類を使い、料理を演出する。 魅力的で喜んでもらえるような料理に見せるため、盛り付けた料理の適切な給仕・プレートまたは大皿で提供する。 	
<p>8 食品の購入、保管、原価計算と管理</p>	<p>10</p>
<p>各自は、以下を知り理解する必要がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> 食材の旬と価格の変動 一般的な食材の市場プロセス 地元、国内、海外の供給業者の種類と利点 一般的な支払い方法と輸送条件 商品や器具を注文する過程 料理の価格に影響する要素 材料コストに基づいた売り値の計算方法 無駄なく効率的に調理することの重要性 選択によって生じる持続可能性、環境への影響、二酸化炭素排出量の重要性 レシピプログラム、献立、商品システム、宴会システムなどの製品ソリューション 食材の保存についての利用可能な解決策 	

セクション	相対的重要度 (%)
<p>各自は以下を実施できること</p> <ul style="list-style-type: none"> • 品質、サービス、種類、価格に基づく適切な供給業者の選択 • 日々の必要品の準備 • ビジネスの必要性に応じた、必要な食材や消耗品の正確な選択/注文 • 供給業者から、最良の価格、サービスと質を確保する。 • 購入注文書の記入、オンラインでの適時の注文書送付 • 商品の受け取りと配達数量・商品が、正しく許容できる品質であること の確認 • 納品書と注文書を照らし合わせ、相違がないかを確認 • すべての生鮮食品、冷凍食品、冷蔵食品および常温保存食品を正しく保管し、適切な保管温度と条件が維持され、すべての製品が適切に覆われ、ラベルが貼られ、日付が記入されていること の確認 • 保存損失を考慮する。 • 保存費用の見積もり • 保存容量に応じた発注書を作成する。 • 発注、管理、在庫の記録を手書きまたはITを利用して作成する。 • 必要な厨房の利益を達成するため、材料費と販売価格を計算する。 • 必要な利益率を維持するため、食品製造と分量管理を監視および適用する。 • 必要な準備量を正しく見積もり、過剰に注文しないことにより無駄を抑制する。 	
合計	100

3 評価戦略と仕様

3.1 一般的なガイダンス

評価はワールドスキルの評価戦略を用いて管理する。この戦略では、ワールドスキルの評価と採点において遵守すべき原則や技法を規定している。

エキスパートによる評価の実施は、技能五輪国際大会の中核を成している。この理由により、継続的な専門性開発や精査の対象となっている。評価においてより多くの専門性が求められると、採点スキームや競技課題や競技情報システム（CIS）などの技能五輪国際大会で使用される主要な評価手段において、将来的な使用法と方向付けに影響を与えることになる。

技能五輪国際大会の評価方法は、メジャメント（測定）とジャッジメント（判定）の2つに大きく分けられる。両方の評価方法につき、各評価細目を採点するのにどちらの方法を使用するかについて明確なベンチマークを適用することが、質を保証する上で不可欠となる。

採点スキームはWSOSにおける重要度に従う必要がある。競技課題は職種競技の評価手段であり、したがって、WSOSにも従うものである。CISは、タイムリーで正確な採点の記録を可能にする。CISの精査、サポート、フィードバックの可能性は継続的に拡大している。

採点スキームは、概ね競技課題の設計過程でその指標となる。その後、採点スキームおよび競技課題は、両者一体となってWSOSおよび評価戦略との関係性を最適化することを保証するため、反復作業を通して考案、作成および検証される。採点スキームと競技課題は共にその質とWSOSとの適合性を明らかにするため、エキスパートの同意を得、承認を求めてWSIに提出される。

WSIの承認を得るための提出以前に、採点スキームと競技課題はその質を保証しCISの実効性を確保するため、WSIの職種アドバイザーとの情報交換の対象となる。

4 採点スキーム

4.1 一般的なガイダンス

ここでは、採点スキームの役割と位置づけ、競技課題を通して実施された選手の作業に対するエキスパートの評価方法、また、採点の手順と必要事項について記述する。

採点スキームは、それが各職種競技を表す基準と評価をつなぐものであるという点において、つまりそれ自体が世界的な職業を表すという点において、技能五輪国際大会における極めて重要なツールである。また採点スキームは、作業に対する各評価細目の評点がWSOS中の重要度に応じて配点されるように考案される。

WSOSにおける重要度を反映することにより、採点スキームは競技課題考案の制限範囲を定めることになる。職種競技の性質やその評価のために必要なニーズによっては、競技課題考案の手引きとして最初に採点スキームをより詳細に作成することが適切な場合がある。あるいは、最初の競技課題は採点スキームの概要に基づいて考案することができる。この時点より後においては、採点スキームと競技課題は同時に作成することが望ましい。

セクション2.1では、実行可能な代替案がない場合、採点スキームと競技課題がどの程度までWSOS内の重要度からかい離してよいかを説明している。

整合性と公平性のため、採点スキームと競技課題は関連する専門知識を持つ1人以上の独立した競技課題考案者によって考案および作成されるようになってきている。こうした例として、採点スキームと競技課題は職種競技または職種競技モジュールの開始直前まで、エキスパートには見られないようにしている。詳細かつ最終的な採点スキームと競技課題がエキスパートによって考案される場合、独立した認証と質の保証のための提出に先立ち、エキスパートのグループ全体でそれらを承認する必要がある。詳細は競技規則を参照のこと。

エキスパートと独立した競技課題考案者は、完了前に十分な余裕を持って、評価、検証および妥当性確認のために採点スキームと競技課題を提出する必要がある。また、質の保証のため、そしてCISの機能を最大限に活用するため、考案と作成のプロセス全体を通じて職種アドバイザー、評価者や検証者と協力して作業することも求められる。

全ての場合において、採点スキームの草案は遅くとも技能競技大会の8週間前までにCISに入力しなければならない。職種アドバイザーはこのプロセスを積極的に支援する。

4.2 評価基準（の項目）

採点スキームの主要な項目は評価基準（の項目）である。これらの項目は競技課題よりも前に、または競技課題と連動して得られる。職種競技の中には、評価基準（の項目）がWSOSのセクション項目と類似しているものもあれば、異なっているものもある。通常5～9個の評価基準（の項目）がある。項目が一致する、しないに関わらず、採点スキームは全体としてWSOSにおける重要度を反映しなくてはならない。

評価基準（の項目）は採点スキームを作成する個人（または複数人）により案出され、案出者は競技課題の評価や採点に最適であると考えられる評価基準（の項目）を自由に決定できる。各評価基準（の項目）はAからIまでのアルファベットで示される。評価基準（の項目）、評点の配分と評価方

法は、この職種定義内に記載してはならない。これは、評価基準（の項目）、評点配分、そして評価方法がすべて、この職種定義の公開後に決定される採点スキームと競技課題の性質に依存するためである。

CISにより作成される採点集計様式（Mark Summary Form）は、評価基準（の項目）と副基準のリストを構成するものである。

各評価基準（の項目）に割り当てられた評点は、CISによって計算される。これらは、その評価基準内の各評価細目に付与された評点の累積合計になる。

4.3 副基準

各評価基準（の項目）は1つ以上の副基準に分けられる。各副基準はワールドスキルの採点様式の項目になる。各採点様式（副基準）は、メジャメントまたはジャッジメント、あるいはその両方により評価され採点される評価細目で構成される。

各採点様式（副基準）には、採点日と採点チームの識別情報を記載する。

4.4 評価細目

各評価細目は、評価および採点される単一の項目を評点とともに規定し、また採点のためのガイドとしての詳細な説明または指示を細かく定義する。各評価細目は、メジャメントまたはジャッジメントによって評価される。

この採点様式は、配点とともに各評価細目を細かくリスト化している。各評価細目の配点の合計は、WSOSの該当セクションで指定された評点の範囲内に収めなければならない。これは、以下に示すようなCISの配点表に示され、大会開催8週間前の採点スキームの検討時に実施される。（セクション4.1を参照）

	評価基準（の項目）								セクションごとの	WSOSの配点	相違	
	A	B	C	D	E	F	G	H	配点合計			
WSOSのセクション	1	5.00								5.00	5.00	0.00
	2		2.00					7.50			10.00	0.50
	3								11.00	11.00	10.00	1.00
	4			5.00						5.00	5.00	0.00
	5				10.00	10.00	10.00			30.00	30.00	0.00
	6		8.00	5.00				2.50	9.00	24.50	25.00	0.50
	7			10.00				5.00		15.00	15.00	0.00
合計評点	5.00	10.00	20.00	10.00	10.00	10.00	15.00	20.00	100.00	100.00	2.00	

4.5 評価と採点

各副基準には1つの採点チームが存在し、ジャッジメントまたはメジャメント、あるいはその両方で評価と採点を行う。同じ採点チームがすべての選手を評価し、採点しなくてはならない。これが実行不可能な場合（たとえば、すべての選手が同時に行動を取らなければならない、それを監視していなければならない場合）、競技運営委員会管理チームの承認のもとに第2段階の評価と採点が行われる。採点チームは、いかなる状況でも同国/地域人の採点をしないよう組織されなければならない。（セクション4.6を参照）

4.6 ジャッジメントによる評価と採点

ジャッジメント（判定）には0から3の数字を用いる。厳密に一貫性を保った尺度を適用するため、以下を用いて判定する。

- 評価細目ごとの詳細なガイダンスのためのベンチマーク（基準）（文言、画像、人工物、あるいは別のガイダンス）。これは、基準評価ガイドに記述されている。
- 0～3の数字の指標
 - 0：業界水準以下の実技
 - 1：業界水準を満足する実技
 - 2：業界水準を満足しており、特定の分野においては業界水準を上回る実技
 - 3：全体的に業界水準を上回り、優秀と判断される実技

通常は3人のエキスパートが同時に各評価細目を判定し、得点を記録する。4人目のエキスパートは採点を調整および監視し、それらの妥当性を確認する。また、彼らは同国/地域選手の採点を防止するため、必要な場合には判定員としての役割を果たす。

4.7 メジャメントによる評価と採点

通常、3人のエキスパートが各評価細目の評価を行い、4人目のエキスパートが監督する。状況によっては二重採点のためにチームを2組のペアとして構成する場合がある。特に規定のない場合には、最高点または零点が付与される。点数を細分化する場合は、その採点に関するベンチマークを評価細目ごとに明確に定義すること。計算または送信のエラーを回避するためCISには多数の自動計算オプションが用意されており、その使用が義務付けられている。

4.8 メジャメントとジャッジメントの使用

基準の選択および評価方法に関する決定は、職種競技を考案する過程で、採点スキームと競技課題を通して行うこと。

4.9 職種の評価戦略と手順

ワールドスキルズは過去の制約の見直しや優良事例の積み重ねなど、継続的な改善に取り組んでいる。下記に示す本職種競技における職種評価戦略と手順はこのことを踏まえ、採点プロセスがどのように管理されているかを説明したものである。

職種評価基準（の項目）は、明確かつ簡潔な評価細目の仕様であり、特定の評点が与えられる方法および根拠を正確に説明するものである。以下は、評価する細目の例である。

減点

エキスパートの判断によって、採点された評価細目に違反があった場合、評点の一部が減点される。減点の量は評価細目によって異なり、メジャメント（測定）採点様式に項目別に記載してある。

「作業の構成と管理」の評価基準（の項目）は、以下の根拠を含む：作業計画とワークフロー、厨房でのタスクの調整および優先順位付け

「顧客サービスとコミュニケーション」の評価基準（の項目）は、次の根拠を含む：各自の身だしなみ（ドレスコードを含む）、個人の領域やワークステーションの整理と清潔さ、給仕のタイミン

グ、提供する料理に献立の説明が反映されていること

「食品衛生と安全衛生および環境」の評価基準（の項目）は次の根拠を含む：保存・準備・調理・提供における食品安全、ワークステーションの安全、道具・器具を安全に使用する際の事故防止

「食材および献立の開発」の評価基準（の項目）は次の根拠を含む：献立の説明が献立の要件基準に合致し、作られる料理に反映されていること

食材の正確な量の計算/メジャメント/計量の証拠を含む食材の評価基準（の項目）の作成。包丁さばきと準備技術。生の食材と準備済みの食材の廃棄物の抑制（過剰な準備、過剰な切り落とし、容器の廃棄物などを含む）

「調理法の応用」の評価基準（の項目）は次の根拠を含む：さまざまな料理を提供するための多様な調理法の正しい使用、調理法の基準に従って調理された最終製品、調理済み食材から出る廃棄物の抑制（傷み、焦げ、廃棄物などを含む）

「料理の演出」の評価基準（の項目）は次の根拠を含む：分量の管理、風味と調味（味）、魅力的な演出（見た目）、食感、スタイルと創造性、皿に盛られた食材の組み合わせの調和、サービス基準要件が満たされていること

「食材の購入、保管、原価計算と管理」の評価基準（の項目）は次の根拠を含む：献立の要件を満たす食品の選択/注文、商品の受領と確認、物品の正しい保存、選択/注文しすぎないことによる廃棄物の抑制

各チームには、チーフ・エキスパートが選んだチームリーダーがいる。

技能競技大会中、エキスパートは、会場審査やブラインドテイस्टィング審査など、全分野の審査任務を引き受けるために選ばれる。これは、技能競技大会の4日間にわたって予定されるものである。エキスパートは、同じモジュールのジャッジメント（判定）とメジャメントの両方を審査することはできない。

エキスパートは、加点や減点を正しく行っていることを示すために、審査中メモを取りそれを見せなければならない。

チーフ・エキスパートはエキスパートを各採点チームに分ける。通常は、エキスパートの技能五輪国際大会の経験、文化圏と言語により判断される。審査において割り当てられる評点の重要度は、すべてのエキスパートに公平に、あるいは可能な限り公平に割り当てられなければならない。

給仕のタイミングにおいて、遅れがあってはならない。料理の盛り付けは全体で10分という枠内で、割り当てられた時間内に行うこと（片側5分ずつ）。5分間の猶予時間より遅れて提供する場合には追加で5分間が与えられるが、選手にはペナルティが与えられる。したがって、その料理の提供および味に対して評点は割り当てられない。

ブラインドテイस्टィングを行うエキスパートは、モジュール進行中ブラインドテイस्टィング室に留まり、チーフ・エキスパートの許可を得て、グループでのみ部屋を出ることができる。エキスパートがテイस्टィング室を出る場合、調理エリアが見えない所になければならない。これは、どの料理がどの選手のものか、エキスパートに絶対わからないようにするためである。このブラインドテイस्टィングを行うエキスパートは、提供時間の30分前にブラインドテイस्टィング室に戻らなければならない。

ジャッジメントにおける採点の差は1点までを許容範囲とし、それを超えると正当性を示す書類に基づく協議が必要となる。チーフ・エキスパートは採点の相違に対する助言を行い、関係するエキ

スパートを伴った再採点の実行を求めるものとする。

ワールドスキルの裁量により、独立した評価者を起用する場合がある。

5 競技課題

5.1 一般的な説明

セクション3（評価戦略と仕様）と4（採点スキーム）は、競技課題の作成について規定している。以下の記述は補足である。

競技課題は、それが単体のもので、複数の独立または関連したモジュールの集合体でも、WSOSの各セクションで規定された応用知識、技能や振舞いに対する評価を可能とすること。

競技課題の目的は、WSOSを通して十分に、均衡が取れ、かつ真正な評価と採点の機会を採点スキームとの連携において与えることである。競技課題と採点スキームおよびWSOSの関係性が、品質における重要な指標となる。実際の作業能力との関係性についても同様である。

競技課題は、セクション2（ワールドスキルズ職業基準）で示された状況以外では、WSOSの範囲外の領域をカバーしたり、WSOS内の採点のバランスに影響を与えることはない。この職種定義では、WSOSに関係する全範囲の評価をサポートするため、競技課題の性質に影響を与えるいかなる問題についても記載する。セクション2.1を参照のこと。

競技課題は、実際の作業における応用を通してのみ知識や理解の評価を可能とする。競技課題は、ワールドスキルズのルールと規則に関する知識を評価するものではない。

現在、ほとんどの競技課題（および採点スキーム）はエキスパートから独立して考案、そして作成されている。これらは職種競技マネージャまたは独立した競技課題考案者によって、通常は大会開催12か月前から考案、作成される。それらは独立した評価、検証と妥当性確認の対象となる。（セクション4.1を参照）

以下に掲げる情報は、この職種定義の完成時点で判明する内容と秘密保持要件の対象となるものである。

詳細については、最新版の競技規則を参照のこと。

5.2 競技課題の形式/構造

競技課題は、個別に評価される4つのモジュールのシリーズがローテーション形式で実行されるものである。

5.3 競技課題の考案要件

競技課題は、その基礎となる職業的役割の目的、仕組み、プロセス、成果を反映すべきである。競技課題は、その役割の小規模版を目指すことが望ましい。職種管理チームは実用性に注力する前に、競技課題の考案がセクション5.1に記されているように、WSOS全体において十分で、均衡が取れ、かつ真正な評価と採点の機会をもたらす方法を示すべきである。

すべてのミステリー食材またはミステリー調理法にはすべて、競技課題中に「ミステリー」というラベルを付ける必要がある。

食材のリスト

食材を過剰に注文しないことにおいて、また、ワークショップ・マネージャが実用的に食材を調達することにおいて、持続可能性の目標を達成するため、競技課題は以下を含む必要がある。

- 事前に設定された固定計測量の標準食材を入れたブラックボックス（技能競技大会の6週間前に選手に開示される）
- 限られた量の主食となる食材、ハーブおよびスパイスの共用（共通）テーブル（技能競技大会の6週間前に選手に開示される）
- 開催国固有の食材（開催国固有の現地の食材を5種類追加で含むミステリーリストで、大会開催2日前に選手がその中から3つを選択する必要がある）。ワークショップ・マネージャが職種競技マネージャと協力して、この5種の開催国固有の追加食材を選択する。
- ミステリー食材（30%変更の一部として大会開催3日前に選択される）。ワークショップ・マネージャが職種競技マネージャと協力し、各ミステリー食材のくじ引きのために入手性と可用性に基づいて3品目を選択する。

食材リストに記載されていない追加の食材は、技能競技大会の最大4週間前までに、ワールドスキルズのディスカッション・フォーラムにおいて職種競技マネージャ、チーフ・エキスパートおよびワークショップ・マネージャによる検討を受けるように要求できる。

選手は、基本的な食材のブラックボックスを1つ受け取る。各モジュールの開始後にワークショップ・マネージャに追加の量の物品を要求した場合には、ペナルティが与えられる。

共用テーブルの食材は、モジュールが継続している間、共用テーブルで選手が利用可能な状態となっている。

食器類

指定のインフラリストにある皿や大皿に、調理した料理をプロとして美的感覚を持ってアレンジしなければならない。食器類は、エキスパート全員によって各技能競技大会の開催3日前に選定される。

競技課題固有の用語集および参考書

競技課題には、同課題に固有の言い回しについての用語集を含める必要がある（専門用語の国際的標準化を助けるため）。これは、競技課題に含まれる用語と技術に関して使用される主要な参考資料となる。

パウリの料理書は基本的な参考資料であり、手順に関して議論が生じた場合には二次的な参照資料として使用でき、オープン性と公平性を与え、皆が同じ情報を備えるための最低限の基準を提供することができる。一方、特に指示がない限り、選手には料理の表現において自主性と柔軟性が与えられるべきであることが強調される。

5.4 競技課題の調整と作成

競技課題は、必ずワールドスキルズインターナショナルが提供するテンプレートを用いて提出すること（www.worldskills.org/expertcentre）。テキスト文書にはWordテンプレートを、図面にはDWGテンプレートを使用すること。

5.4.1 競技課題の調整（技能競技大会の準備）

競技課題/モジュールの調整は、職種競技マネージャが行う。

5.4.2 競技課題/モジュールの作成者

競技課題/モジュールは、独立した競技課題考案者（ITPD）が職種競技マネージャと共同で作成する。

5.4.3 競技課題の作成時期

競技課題/モジュールは以下のタイムラインに従って作成される。

時期	活動
技能競技大会の開催 10か月前	ITPDを特定し、WSIとITPDの間で秘密保持契約を締結する。
技能競技大会の開催 6週間前	競技課題/モジュールが、ブラックボックスと共用テーブルの食材リストとともに、ワールドスキルのウェブサイトで公開される。
技能競技大会の開催 3日前	職種競技マネージャが、提案する30%変更とともに、競技課題をエキスパートに提示する。エキスパートが最終的な競技課題の変更を承認する。
技能競技大会の開催 2日前	職種競技マネージャが、競技課題を選手に提示する。選手は、開催国の食材リストから食材を選ぶ。

5.5 競技課題の初期評価と検証

競技課題の目的は、特定の職業における卓越した専門家の職業生活を忠実に表現するよう、選手の課題を作成することである。こうすることにより、競技課題は採点スキームを有用のものとし、WSOSを完全に表現するものとなる。この意味で、競技課題はその背景、目的、活動と期待において類する物がない。

競技課題の考案と作成をサポートするために、厳密な質の保証と考案プロセスが整っている（競技規則の10.6-10.7を参照）。ワールドスキルズによって承認されると、独立した競技課題考案者（ITPD）は競技課題の妥当性確認に先立って独立した競技課題考案者のアイデアと計画に対する初期的な検討を行い、続いて競技課題を検証するための1人以上の独立した専門家で、かつ信頼できる個人を特定することが求められる。

スキルアドバイザーは、競技規則のセクション 10.7 に根拠を与えるリスク分析に基づき、初期評価と検証の両方の適時性と徹底性を保証するため、この取り決めを確保および調整する。

5.6 競技課題の妥当性確認

職種競技マネージャは、競技課題/モジュールの妥当性確認に関する調整を行い、選手の材料、機材、知識と時間の制約内で完了できることを保証する。

5.7 競技課題の公開

競技課題/モジュールは、大会開催6週間前にワールドスキルのウェブサイトで公開される。

5.8 競技課題の変更

競技課題は大会前にワールドスキルのウェブサイトで公開されるため、独立した競技課題設計者はワールドスキルズの要求に応じて30%の変更を作成する必要がある。この変更は、エキスパートに対しては大会開催3日前に、選手に対しては大会開催2日前に提示される。

5.9 材料または製造業者の仕様

選手が競技課題を完了するために必要となる特定の材料および（または）製造者の仕様は、大会開催組織より提供され、エキスパートセンターにあるリンクwww.worldskills.org/infrastructureより入手できる。ただし、特定の材料および/または製造者仕様の詳細は秘密にされている場合があり、技能競技大会前に公開されない場合があることに注意すること。そのような物の中には、故障発見モジュールや公開されていないモジュールの物品が含まれる場合がある。

6 職種管理と情報伝達

6.1 ディスカッションフォーラム

職種競技に関する議論、情報伝達、協力と意思決定の全ては、技能競技大会に先立ち、ワールドスキルの職種限定のディスカッションフォーラムで実施すること（<http://forums.worldskills.org>）。職種に関連する決定と情報伝達は、ワールドスキルのディスカッションフォーラムで行われた場合のみ有効とする。チーフエキスパート（または職種管理チームが指名したエキスパートリード）が、このディスカッションフォーラムの進行役となる。情報伝達に関するタイムラインと職種競技作成の要件については、競技規則を参照のこと。

6.2 選手の情報入手

大会登録された選手のための情報は、すべて選手センター（www.worldskills.org/competitorcentre）から入手できる。

入手可能な情報は以下の通り：

- 競技規則
- 職種定義
- 採点集計様式（該当する場合）
- 競技課題（該当する場合）
- インフラリスト
- ワールドスキルズ安全衛生および環境に関する方針と規制
- その他の技能競技大会関連の情報

6.3 競技課題と採点スキーム

公開中の競技課題は、www.worldskills.org/testprojectsおよび選手センター（www.worldskills.org/competitorcentre）から入手できる。

6.4 大会期間中の各日の職種管理

技能競技大会中の日々の職種競技の管理は、職種管理チームが作成した職種管理計画に定められている。職種管理チームは、SCM（職種競技マネージャ）、チーフエキスパートとエキスパートリードで構成される。職種管理計画は技能競技大会の6ヶ月前から順次作成され、技能競技大会時に完成する。職種管理計画はエキスパートセンター（www.worldskills.org/expertcentre）で閲覧することができる。

6.5 一般的な最良事例の手順

一般的な最良事例の手順では、最良事例の手順と職種限定規則（9）の違いを明確に説明する。一般的な最良事例の手順は（倫理行動規程罰則システムを含む問題および紛争解決手順の一部として罰則が適用されるであろう）競技規則または職種限定規則への違反として、エキスパートや選手が責任を課されてはならないものである。場合により、選手に向けた一般的な最良事例の手順が採点スキームに反映されることもある。

- 選手は、各モジュールの開始前に厨房に器具や道具をセットするため、15分間の審査されない時間を与えられる。この間、食材の準備や調理は禁止される。各選手は、書面による献立が提出される前に、受け取った食材の品質と量を検査して承認することもできる。品質または数量が標準に達していない場合、選手はチーフ・エキスパートにこの問題に対処するよう要求できる。その後、チーフ・エキスパートはワークショップ・マネージャに、追加の数量を供給するか代替案を提供するよう要求できる。
- 構成食材/商品の質**
- ワークショップ・マネージャ/大会開催組織によって支給された食材はすべて国際的に高い質や基準を備えているものとし、サイズや性質の点で、平等に分配しなければならない。
- 西洋料理の競技課題は、4日間にわたってローテーション式のモジュール形式で行われ、課題の合計時間は16時間である。技能競技の開始に先立つチーフ・エキスパートによる抽選によって決定される技能競技用の厨房のモジュール・ローテーション・システムである。
- 競技課題が8時間のモジュールを必要とする場合、選手は30分間の昼休みを取るようスケジュールが組まれる。
- すべての選手は、技能競技大会の2日間、指示され、指示と規定に従って競技課題モジュールに取り組み、各モジュールはその日のうちに仕上げなければならない。
- 選手は、技能競技大会の2日前に無作為の抽選によって4つのグループに分けられる。
- 4つのグループの選手たちには、それぞれの競技日に同じミステリー食材が用意される。
- すべての食品の準備は、競技課題のモジュールで指定されている通りに始めなければならない。選手は、技能競技に先だていかなる準備をすることも許可されていない。選手は自分でいかなる食材も持ち込むことはできない。

トピック/ タスク	優良事例の手順
まな板	<ul style="list-style-type: none"> まな板の使用 <p>赤 生の食用獣肉と野生獣肉 青 生の魚介類（魚および貝・甲殻類） 黄色 生の家禽肉と野生の鳥肉 緑 生の野菜と果物 茶色 調理済みの食品 白 RTE（食べられる状態になっている料理）、パン、ペストリー、乳製品、ナッツ類</p>
制服	<ul style="list-style-type: none"> 選手とエキスパートには以下のものが必須： 白い長袖のシェフ・ジャケットで、袖は肘より上に巻き上げてはならない - 全員 黒またはチェックのゆったりとしたシェフ用ズボン - 全員 黒または白で前部が閉じている滑り止めの靴と、それに合う黒または濃い色の靴下 - 全員

トピック/ タスク	優良事例の手順
	<ul style="list-style-type: none"> • 白いシェフ用帽子 - 職人用帽子はすべて大会開催組織が支給する • 色付きエプロン（下ごしらえ中のみ使用可） - 選手 • 白いエプロン（下ごしらえ中にも使用可能、料理提供時には必ず使用） - 選手 • キッチンタオルの布はエプロンや体に着けてはならない - 選手
身だしなみ	<ul style="list-style-type: none"> • きれいに剃られていない2mmを超える顔のひげは、あごひげネットで覆う必要がある。 • スタッド/スリーパー以外の目に見えるピアスやイヤリング、宝飾品類は装着できない。 • すべての髪をきちんとまとめて帽子の下に完全におさめることができるかどうかによって、ヘアネットはオプションとなる。
通訳	<ul style="list-style-type: none"> • 職種における登録数が多いため、情報に対する公平で平等なアクセスと質問を可能にするため、習熟日と技能競技日の通訳プロセスに十分な時間を考慮する必要がある。

7 職種限定の安全要件

7.1 個人用防護具

開催国/地域の規約の情報として、ワールドスキルズ安全衛生および環境に関する方針と規則を参照すること。

タスク	フルヒールまたはハーフヒールではない)、つま先が閉じたフラットシューズで、できれば靴ひもがないもの。または靴ひもをテープで留めたもの	つま先が閉じた、フルヒールまたはハーフヒール（ヒールレスではない）の丈夫な靴	ゆったりとしたシェフ用の長ズボン	白い長袖のシェフ・ジャケット、袖は肘より上に巻き上げない	フルエプロンまたはハーフエプロン	髪が長い場合または毛量が多い場合は、シェフ用防止（支給物）、ヘアネット	あごひげが2mmより長い場合はあごひげネット	食べられる状態の（RTE）食品を取り扱う際に使用する使い捨て手袋	オープン用手袋またはオープン用クロス
安全エリア用の一般的なPPE（個人用防護具）		√	√	√					
食品調理エリア	√		√	√	√	√	√	√	
オープンの使用時				√					√

選手/エキスパートの競技時の制服既約

- 白い長袖のシェフ ジャケット - 全員
- 黒またはチェックのシェフズボン - 全員
- 黒または白の滑り止めのある、前あきのない靴 - 全員
- プロ用の白いシェフ帽子 - 全員（大会開催組織から支給）
- 色付きエプロン（下ごしらえ中のみ使用可） - 選手
- 白いエプロン（下ごしらえ中にも使用可能、料理提供時には必ず使用） - 全員
- キッチンタオルの衣服はエプロンにつけない - 選手

8 材料と機材

8.1 インフラリスト

インフラリストには、大会開催組織が提供するすべての機材、材料、設備の詳細が記載されている。

インフラリストは、www.worldskills.org/infrastructureで入手可能である。

インフラリストには、次回の技能競技大会に向けて職種管理チームが要求した品目と数量が記載されている。大会開催組織は、順次この品目の実際の数量、種類、ブランド、型式を指定したインフラリストを更新する。特定の材料および/または製造元の仕様の詳細は秘密にされている場合があり、技能競技大会の前に公開されない場合があることに注意すること。そのような物の中には、故障発見モジュールや公開されていないモジュールの詳細が含まれる場合がある。

各技能競技大会において、職種管理チームは、次回の技能競技大会に備えたインフラリストの検討と更新を行わなければならない。職種競技マネージャは、スペースおよび/または機材の増加がある場合は必ず、技能競技大会ディレクターに報告しなければならない。

各技能競技大会において、技術オブザーバーは、次回の技能競技大会に向け、その技能競技大会で使用されるインフラリストを監査する必要がある。

インフラリストには、選手および/またはエキスパートが持参する必要のある品目や選手の持参が禁止されている品目は含まれない。これらの品目は以下に記載する。

8.2 選手の工具箱

選手は、蓋をした深さ150 mmのフルサイズ1/1ガストロノームの容器/ガストロノームパン1個を持ち込むことができる。1/1ガストロノームの寸法は150mm（深さ）x 530 mm（幅）x 325 mm（奥行）で、写真例は <https://www.nisbets.co.uk/vogue-clear-polycarbonate-full-size-gastronorm-container-150mm/u226>である。蓋の取り付けに関しては5%の公差が許容される。

8.3 選手が提供する材料・機材・工具

- 選手は自分のナイフと基本のシェフナイフキットを持参する必要がある。
- 使用が承認された私用器具は、梱包を解いて1/1ガストロノームに収める必要がある。
- インフラリストでは、競技課題に必要なすべての器具を示すものとする。
- 選手は、公開用の料理陳列テーブルを装飾することができる。陳列テーブルは完成した料理を展示するためだけに使用し、作業スペースや器具置き場として使用してはならない。

8.4 エクスパートが提供する材料・機材・工具

エキスパートは、セクション7の職種限定の安全要件に明記されているとおり、自身の個人用防護具を用意しなければならない。

エキスパートは、通訳者の防護具の用意についても責任を負うこと。

エキスパートと通訳者は、接客業の管理者の基準となるにふさわしい服装で技能競技大会に参加し

なければならない（例えばスーツとネクタイ）。

仲間のエキスパートに贈り物をする必要はないが、贈りたい場合は、エキスパートと選手1名につき贈り物1つとメンバーバッジのみに限ること。

8.5 職種エリアで禁止されている材料・機材

選手とエキスパートは、セクション8.3および8.4に記載されていない材料または機材を持参することを禁止されている。

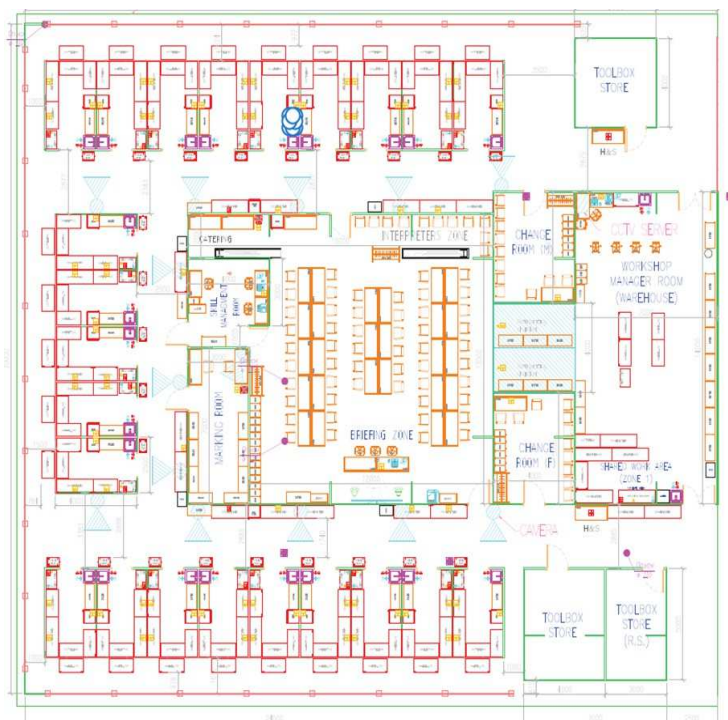
選手は、他の選手に対して有利になると見なされるような、自分の、あるいは現地で購入した原材料、例えば食品や添加物を技能競技大会に持ち込んで서는ならない。自分の皿や小皿、ピック、スプーンも、提供のために使用してはならない。順守しない場合には、失格となる。

電気機器を技能競技大会に持ち込んで서는ならない。

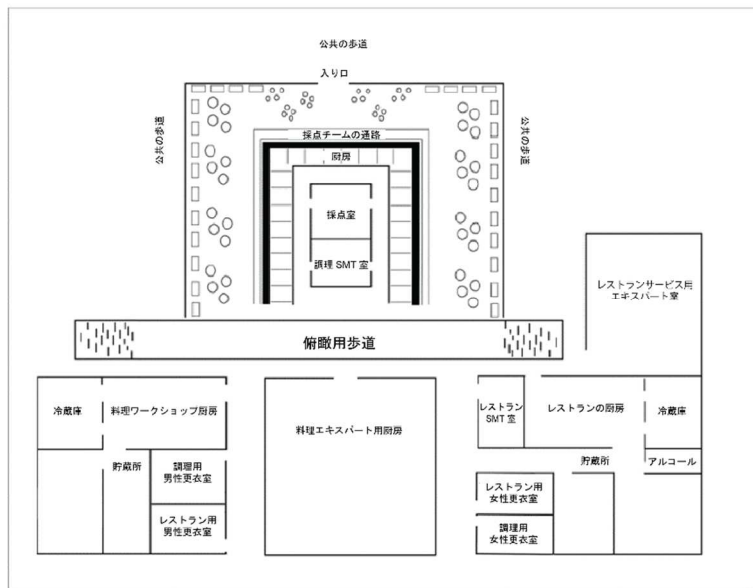
8.6 ワークショップとワークステーションのレイアウト案

過去大会におけるワークショップのレイアウトは、www.worldskills.org/sitelayoutで入手できる。

ワークショップのレイアウト例



西洋料理およびレストラン・サービスの職種を組み合わせた場合のワークショップ・レイアウトの例：



厨房の裏側の通路スペースは、幅4.5 m以上でなければならない。ブラインドテイasting室の前では、幅は少なくとも5mでなければならない。

また、ブリーフィング室に、エキスパートおよび選手、加えてグループに必要とされる人数に対して十分なスペース/面積があることも重要である。厨房エリアの近くに、ウォークイン冷蔵庫を2台用意する必要がある（両側に1つずつ、これは食材ボックスの保管用である（選手1名につき50リットル x 3個））。

9 職種限定規則

9.1 一般的な説明

職種限定規則は競技規則と矛盾があってはならず、競技規則より優先されてはならない。職種限定規則は職種競技によって異なるであろう分野において具体的詳細を示し、明確にする。これは、個々のIT機器、データ記憶装置、インターネットアクセス、手順やワークフロー、文書管理や配布を含むが、その限りではない。これらの規則に対する違反は、倫理行動規程罰則システムを含む、問題および紛争解決の手順に従って解決される。

9.2 職種限定規則

トピック / タスク	職種限定規則
テクノロジーの使用 - USB、メモリースティック	<ul style="list-style-type: none"> 職種競技マネージャ、チーフ・エキスパート、選手、エキスパートおよび通訳者は、個人用メモリースティックをワークショップ（各職種競技場）に持ち込むことができるが、使用しないときは競技第4日目が終了するまでロッカーに入れておく必要がある。
テクノロジーの使用 - 個人用ノートパソコン、タブレット、携帯電話	<ul style="list-style-type: none"> 選手、エキスパートおよび通訳者は、個人用ノートパソコン、タブレット、または携帯電話をワークショップに持ち込むことができるが、これらは職種競技マネージャまたはチーフ・エキスパートが回収し、各日の終了時までロッカーに保管する必要がある。職種競技マネージャまたはチーフ・エキスパートのみがノートパソコン、タブレット、あるいは電話の使用許可を与えることができ、メッセージを送信したり電話をかけたりする必要がある場合は職種競技マネージャまたはチーフ・エキスパートの前でのみ操作でき、その後返却するものとする。
テクノロジーの使用 - 個人の写真・動画撮影デバイス	<ul style="list-style-type: none"> 選手、エキスパートおよび通訳者は、ワークショップで個人の写真・動画撮影デバイスを使用することは許可されていない。評価用のタブレットは、写真や動画を撮影するためにエキスパートのみが使用できる。職種競技マネージャとチーフ・エキスパートのみがマーケティングやソーシャルメディアの投稿の目的で写真を撮ることができ、競争上の優位性を認めないまたは評価上の実用性を示さない写真のみを公開することができ、また、ただの外部訪問者が撮影するような写真しか公開してはならない。
食材	<ul style="list-style-type: none"> 選手は、いかなる食材、香料、着色料も競技エリアに持ち込んでではなく、使用することもできない。大会開催組織から提供された食材のみを使用できる。
テンプレート、補助器具等	<ul style="list-style-type: none"> 選手は、ワークショップに献立計画、作業計画、レシピを持ち込むことが認められている。

10 来場者とマスコミに対する職種の広報活動

10.1 広報活動の実施方法

来場者とメディアの参加を最大化するために考えられる方法を、以下に掲げる。

- 技能体験
- ディスプレイ画面
- 競技課題の説明
- 選手の活動に対する理解の促進
- 選手のプロフィールの紹介
- 就業機会の情報提供
- 競技状況の日毎の掲示
- 観客に、技能競技大会の日々の競技課題のハイライトを伝える
- エキスパートおよび選手の詳細なスケジュール

11 持続可能性

11.1 持続可能性の実践

本職種競技では以下の持続可能な実践活動を重視する。

- リサイクルの実施
- 「グリーン」材料の使用
- 技能競技大会終了後に、完成した競技課題を利用すること。
- ワークステーションをシェアする（1つのワークステーションにつき4人の選手）
- 必要な食材のみを金額を制限して注文し、食品コストを抑える
- 仲間の選手やエキスパートに渡すためにチーム、選手、エキスパートが持ち込む贈り物は、選手1人、エキスパート1人につき、ピンバッチ1つと名刺1枚のみ。代わりに、エキスパートは支援すべき技能に適した課題を見つけ、見込まれる支出額への寄付をすればよい。

12 産業界との協議に関する情報

12.1 一般的な説明

ワールドスキルズは、ワールドスキルズの職業基準が業界や企業における国際的に認められた最良事例のダイナミズムを完全に反映するよう努めている。そのため、ワールドスキルズは2年周期で関連する職業の役割についての説明案とワールドスキルズ職業基準に対するフィードバックが提供可能な、世界中の多くの組織にアプローチを行っている。

並行して、WSIは3件の国際職業分類とデータベースを参照している。

- ISCO-08: (<http://www.ilo.org/public/english/bureau/stat/isco/isco08/>)
- ESCO: (<https://ec.europa.eu/esco/portal/home>)
- O*NET OnLine (www.onetonline.org/)

12.2 参考情報

このWSOS（セクション2）が最も関連しているのは、コック、レストラン：

<https://www.onetonline.org/link/summary/35-2014.00>

およびシェフ：

<http://data.europa.eu/esco/occupation/1009be17-7efd-45f1-a033-566bf179c588>

これらのリンクは類似した職業の検索にも使用できる。

ILO 3434

以下の表に、技能五輪国際大会（2024年リヨン大会）に向け、関連する職業の役割の説明とワールドスキルズ職業基準について打診され、有益なフィードバックを提供した組織を示す。

組織	連絡先
アルスター大学	Michael Gillies、料理技術管理コースディレクター
ユニリーバ・フード・ソリューションズ	Audrey Crone、アイルランド総料理長

13 付録

13.1 付録情報

該当なし。