

職種定義 クッキング

職種34



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	3
2 ワールドスキルズ職業基準 (WSOS)	5
3 評価戦略と仕様	17
4 評価設計と実践	18
5 競技課題	23
6 職種管理および情報伝達	27
7 職種限定の安全要件	29
8 材料および機材	30
9 職種限定規則	34
10 エキスパートの知識と経験	35
11 来場者とマスコミに対する職種の広報活動	36
12 持続可能性	37
13 産業界との協議に関する情報	38
14 付録	39

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

クッキング

1.1.2 関連する職務または職業の定義

シェフはプロとして、高級レストランやカジュアルレストラン、ホテル、病院や住宅施設、テーマパーク、航空会社、クルーズ船、プライベートクラブ、ファーストフード店、テイクアウト専門店、国際的な屋台料理まで、実に幅広い現場で活躍する。それぞれの場面では求められるスキルが異なり、状況に応じた対応が求められる。料理技術と顧客の期待とのバランスを見極めながら、提供するサービスの質がどのように顧客の価値認識を形づくるのかを理解することが重要である。

シェフは、クラシカルな高級料理、アラカルト、宴会料理、カジュアルなビストロ・サービス、レセプション、食堂、テイクアウトなど、多様なダイニング・スタイルを習得する必要がある。これには、プレート料理、ビュッフェ、シルバーサービス、ゲリドン、セットメニュー、カウンターサービス、朝食サービスといった複数のサービス形式が含まれる。さらに、献立計画、原価計算、食材の購入・保存、廃棄物削減、資源効率の向上など、厨房運営全体を厳しい予算管理と持続可能性の目標のもとで統括しなければならない。

シェフは、現代の多様化した料理界において、準備・製作・盛り付けの各工程において、エスコフィエやパウリが体系化した古典的な料理技法を基盤としつつ、真空調理（スーヴィード）、発酵、脱水、分子調理、低温調理などの現代の料理法を融合し、高度なスキルを発揮しなければならない。また風味と盛り付けにおける精度、一貫性、創造性も不可欠である。

グローバル化に伴い変化する食文化においては、世界各地の料理に精通していることが求められる。ヨーロッパの伝統や北米の革新、ラテンアメリカの大胆さ、アフリカの多様性、アジアの伝統、中東の深み、オセアニアの新鮮さといった要素を尊重しながら統合し、旅慣れた冒険心のある顧客にも響くメニューを構築しなければならない。そのためには文化的感受性、適応力そして地元の食材や慣習に合わせて古典的・現代的な料理技法を駆使する応用力が必要となる。

シェフは、植物ベースの料理、超地元産の食材調達、ゼロウェイストの実践、健康志向のメニュー開発、倫理的な調達、さらにはAIの活用といった世界的な食のトレンドにも対応しなければならない。現代の顧客は、風味や技術だけでなく、持続可能性や文化的感受性といった価値観も重視している。そのため、ベジタリアン、ビーガン、グルテンフリー、ハラル、コーシャ、アレルゲン対応など、多様な食事ニーズに応える能力が求められる。加えて、季節の食材、地元産の食材、持続可能な食材を適切に選び、料理に反映させることも重要である。

食品安全と衛生管理、そしてHACCPプロトコルの厳格な遵守は、厨房運営の基盤である。不備があれば、顧客の健康だけでなく店の評判も危険にさらされる。熱気や調理器具が入り混じる緊迫した厨房環境では、常に安全意識を高く保ち、事故を防ぐ姿勢が欠かせない。

シェフは、フロントスタッフや経営陣と連携し、料理・サービス・雰囲気が調和したシームレスな食事体験を創り上げなければならない。

近年はデジタル化が厨房を大きく変革しており、スマート調理機器、AIを活用した在庫管理、デジタルオーダーシステム、精密調理器具などの技術を取り入れ、安定性・効率性・顧客満足度を高めることが求められている。

つまり、21世紀のプロフェッショナルなシェフは、古典的な調理法と現代的な技術、地域料理と国際的な食文化、そして急速に変化するグローバルなトレンドが交差する環境に身を置いている。成

功するためには、技術的卓越性、創造性、収益性、持続可能性、生涯学習への姿勢が不可欠であり、これらすべてを情熱と正確さをもって実践することが求められる。

1.1.3 チームの選手数

クッキングは選手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 本書の位置づけおよび重要性

この文書には、この職種競技に出場するために必要な基準、および競技を管理する評価の原則、方法、手順に関する情報が記載されている。各エキスパートおよび各選手は、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・行動規範
- 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に関する一般的な注意事項

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を実証する知識や理解および特定の技能について詳述している。これらは職業に特有のものであると同時に、横断的なものでもある。産業界およびビジネスにおいてその関連する職務または職業が象徴するものについて、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、それらを覆す理由が無い限り、別途行うことはない。

WSOSは、見出し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性が示されている。これはしばしば「重要度」と呼ばれる。すべての評点の合計は100点である。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限り、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		相対的重要性 (%)
1	作業の構成と管理 各自は、以下を知り理解する必要がある。 <ul style="list-style-type: none"> • 厨房およびフードサービス業務に関する事業規制・関連法令 • ホスピタリティ産業およびレストランサービス業界の組織と構造 • 厨房チーム内および他部門との効果的なチームワークの重要性 • 料理に使用される専門的な器具・機器の使用方法、手入れ、メンテナンス方法 	10

セクション		相対的重要度 (%)
	<ul style="list-style-type: none"> • 商業環境において、メニューを作成し料理を提供する上で、プロのシェフが果たす役割の重要性 • 料理のトレンドや革新に後れを取らないように、専門能力の開発を継続することの重要性 • さまざまな機会や状況に置いて、制約や予算内でバランスのよいメニューを作成する必要性 	
	<p>各自は以下を実施できること。</p> <ul style="list-style-type: none"> • プレッシャーのかかる状況やピーク時のサービスにおいても、一貫した生産品質を維持する。 • 正確なタイムプランと日々のスケジュールを作成し、スムーズで効率性の高い生産とタイムリーなサービスを実現する。 • サービス前にすべての準備が必要な水準で完了していることを確認し、効果的に調理をコーディネートする。 • 課題を論理的に優先順位付けし、ワークフローを管理することで、効率性を最大化し、サービスの要求に応える。 • レストランサービスチームと効果的に連携することで円滑なコミュニケーションを図り、顧客に素晴らしい体験を提供する。 • 古典的な手法、現代的な料理法、世界の料理文化を取り入れながら、レシピを創造し、改良し、発展させる。 • 資源の責任ある利用や廃棄物削減など、環境的に持続可能な実践を行う。 • 業務用厨房機器や技術を、安全かつ効率的に、正しい手順で操作する。 • 個人の業績を評価し、ストレスに対処し、回復力と専門性を維持する。 • 専門能力の継続的な向上に努め、料理のトレンド、技術革新、業界の最新動向を常に把握する。 	
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"> • 多様なフードサービス（例：プレートサービス、ビュッフェ、シルバーサービス、テイクアウト）の特徴を把握し、顧客の期待や業務ニーズに応じて適切に運用する能力 • 各種フードサービスのスタイルが、厨房での調理・準備・提供のタイミングに与える影響 • 販売ツールおよびコミュニケーション手段としてのメニューの役割、メニューがゲストの選択を形づくり、レストランのコンセプト・価値観・スタイルを伝えるための重要なツールであること 	

セクション		相対的重要度 (%)
	<ul style="list-style-type: none"> • 販促資料およびメニュー表示に関する法的要件・制限を理解し、内容の正確性・透明性・コンプライアンスを確保すること • 常に身だしなみを整え、プロ意識を保つこと。特に顧客と直接接する場面では、その重要性が一層高まること • スムーズで質の高いサービスを実現するために、厨房チーム、ホールスタッフ、顧客、外部業者との間で効果的なコミュニケーションを行うこと 	
	<p>各自は以下を実施できること。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 常に高水準の清潔さ、衛生、プロとしての身だしなみを維持する。 • サービス全体を通じて、作業場の清潔さと整理整頓を保ち、プロフェッショナルな振る舞いを徹底する。 • 同僚、ホールスタッフ、顧客と明確かつ効果的にコミュニケーションを取り、円滑で質の高いサービスを提供する。 • メニューを重要な販売・コミュニケーションツールとして活用し、レストランのアイデンティティを正確に反映させ、ゲストの選択を導く • すべての料理がメニューの説明と一致しているか確認し、盛り付け、材料、分量の精度をチェックする。 • サービス状況、メニュー内容、顧客の期待に応じて、適切なフードサービスのスタイルを選択・適用する。 • 厨房での意思決定と行動の中心に顧客サービスを据え、記憶に残る顧客体験を提供する。 • 管理部門、チームメンバー、顧客に対して料理に関する助言や案内を行い、リーダーシップと専門性を発揮する。 • 業務上の課題に対して実践的な解決策を提案・実行し、合意された成果に向けて協働する。 • メニューに基づくイベントやサービス提供のタイミングを計画・推進・管理し、顧客の関心を高め、効果的なサービスを実施する。 	
3	食品衛生、安全性、環境の持続可能性	10
	<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、提供に関する現行の法規制およびベストプラクティスを理解し、食品の安全性と法令遵守を確保すること • 業務用調理機器の正しい使用方法、清掃、保守点検など、厨房における安全な作業手順を実践すること • 食品の腐敗、汚染、劣化の主な原因を理解し、安全性と品質を維持するために適切な予防措置を講じること 	

セクション		相対的重要度(%)
	<ul style="list-style-type: none"> • 生鮮食品、冷凍食品、保存食品それぞれの品質を判断する主要な指標を理解し、調理においては適切な基準を満たした食材のみを使用すること • HACCP（危害分析重要管理点）の基本原則を理解し、調理の各工程における潜在的な食品安全リスクを特定・管理・監視するための仕組みを把握すること 	
	<p>各自は以下を実施できること。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 公衆衛生を守り、法令を遵守するために、食品の購入・保管・準備・調理・提供に関する最新の食品安全法規および業界のベストプラクティスを適用する。 • 厨房において安全な作業手順を守り、業務用の複雑な調理機器を正しく、安全かつ効率的に使用・清掃・維持管理する。 • 食品の腐敗、汚染、劣化の主な原因を特定し、食品の安全性と品質へのリスクを防止するために適切な措置を講じる。 • 生鮮食品、冷凍食品、保存食品の品質指標を特定・評価し、安全で高品質な食材のみを使用する。 • HACCP（危害分析重要管理点）の原則を調理の各工程に適切に適用する。 	
4	食材および献立の開発	10
	<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"> • 食材の市場価格と、価格・品質・原産地・入手可能性との相関関係 • 古典料理法、現代料理法、世界各国の料理法で使用される食材の種類・性質・特徴の特定 • 季節の食材の入手可能性と価値が、費用対効果に優れた新鮮で持続可能な献立計画にもたらす影響の理解 • 食材の品質、献立の複雑度、料理法のレベルがもたらす食事体験との相関関係 • 食材の栄養特性と、バランスの取れた健康的なメニューへの貢献 • 調理法が食材の栄養価と物理的特性に与える影響 • 一部の食材の入手可能性および合法的使用に影響を及ぼす輸入規制・輸入制限 • さまざまな場面・コンセプト・客層に応じた多様な献立スタイル • メニューのバランスを構成する原則:風味、食感、色彩、食生活のニーズ、収益性 	

セクション		相対的重要度 (%)
	<ul style="list-style-type: none"> • 食材の選定時に考慮すべき持続可能性の要素、環境への影響、倫理的な調達的重要性 • 文化、宗教、地理的産地、アレルギー、不耐性、伝統が食事の選択やメニュー設計に与える影響 	
	<p>各自は以下を実施できること：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 品質・持続可能性・商業的目標に沿って、食材や機材の調達を提案する • メニュー要件、予算、サービススタイルに基づいて、適切な生産品質基準を選定する。 • アレルゲン情報食品表示、産地表示など、原材料表示に関する法的要件を把握し、遵守する • 顧客の期待や食事に関する要望、現代の健康志向に対応するために、栄養学の原則を適用する • 外観、香り、質感、健全性などの感覚的指標を用いて、食材の品質や鮮度を評価・識別する • 品質を維持し、廃棄を最小限に抑え、安全性を確保するために、食材を正しい方法で保管する • 基準以下の商品を適切に判定・除去し、適正な品質のものだけを使用する • 特別な食事や文化的な要件、調理法の基準を満たす適切な食材を選択する • さまざまな場面、客層、サービススタイルにバランスよく対応した、創造的かつ実用的な献立を作成する • アレルゲン表示、栄養面への配慮、法令遵守などを通じて、献立作成の精度を確保する • フードコスト率、粗利益率、売上高、税金を計算・管理し、献立の収益性と商業的成功を確保する 	
5	食材の準備	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"> • 環境的に持続可能な、地元産の旬の食材を使うことの重要性 • 料理に一般的に使用される食用獣肉、鶏肉、野生獣肉、甲殻類の切り落としや廃棄部分の再利用 • 卵の準備と使用方法、利用可能な乳製品の種類やそれらの適切な用途と再利用法 	

セクション		相対的重要度 (%)
	<ul style="list-style-type: none"> • 果物、サラダの材料、野菜の種類、下ごしらえの方法、野菜の切れ端の再利用方法 • ストック、スープ、ソースの作り方と用途 • ペストリー、ベーカリー製品、デザートของ作り方および仕上げ方法 • パスタなど、穀粉を使用した料理の調理法 • 古典的な技法、現代的な技法、世界各国料理の風味の特徴 • 料理の基本原則と方法：乾熱法、湿熱法、コンビネーション法、フライ法、スー・ヴィードなどの現代的技法 • 分子ガストロノミーにおける基本的な科学的原理 • 包丁や道具、最新の厨房機器を含む調理機器の安全な取り扱い方法 • 食材の鮮度、品質、分類の見極め方 • 食事制限への理解と、アレルギー・宗教的要件・文化的要件・表示義務に応じたレシピ調整方法 • 測定、調理時間、温度管理、廃棄管理の適正な実施と、コスト・価格・利益率の計算および管理方法 	
	<p>各自は以下を実施できること。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 地元産・旬・倫理的に生産された食用獣肉、鶏肉、野生獣肉、内臓、魚介類、卵、乳製品、果物、野菜を使用し、環境的に持続可能な選択をする。 • 古代穀物、豆類、海藻、食用花、スーパーフード、発酵食品、代替タンパク質、伝統野菜など、世界的な食材のトレンドを取り入れる。 • 食材を正確に計算・測定・計量し、適切な分量管理、コスト管理、品質の一貫性を確保する。 • 多様な料理や盛り付けに対応するために、包丁技能および伝統的・現代的なカット技術を駆使する。 • 食用獣肉、鶏肉、野生獣肉、内臓の下処理、取り分け、骨抜き、切り落とし、成形を行う。 • 魚や貝を丸ごと下処理し、さらに加工・調理するために小分けにする。 • 植物由来の代替品を含む卵を準備・使用する。 • 世界各国の調理技法を取り入れ、果物、サラダの材料、野菜の下ごしらえを行う。 • 乳製品および植物由来の乳製品代替品（例：ナッツミルク、オーツクリーン、ヴィーガンバターなど）を準備・使用する。 	

セクション		相対的重要度 (%)
	<ul style="list-style-type: none"> • ストック、スープ、ソース、マリネ、付け合わせ、ドレッシングの準備 • ペストリー、ベーカリー製品、デザート製造・仕上げの準備をする。 • 各種パスタ、ヌードル・ペースト、その他のファリネ料理を作る。 • 献立全体のミザン・プラス（仕込み）を計画し、廃棄を最小限に抑え、旬の食材を効率的に活用する。 • リサイクル、堆肥化、責任ある廃棄のために、廃棄物の分類を徹底する 	
6	食品製造とクッキングの応用	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"> • さまざまな食材、料理、メニューに対する調理法の範囲と応用、およびそれらの適切な使用法 • 調理方法によって、食材の食感、風味、色調、栄養価が変化することを理解し、望ましい料理結果を得ること • 古典的な盛り付けの良さと現代的な美しさの感覚を生かしながら、温かい料理・冷たい料理・デザートを美しく丁寧に組み立てて仕上げ、魅力的に盛り付けるための基本的な考え方 • 古典的なソースと現代的なソースの違いと作り方および、料理の風味を高め、味のバランスを整えるソースの役割に関する理解 • 正しいテクニック、テクスチャー、風味の発展、エレガントなプレゼンテーションに焦点を当てた、古典的でモダンな温製・冷製スープの調理法と給仕の仕方 <p>伝統的な付け合わせを活用し、基本的な料理に風味・食感・色彩・視覚的アピールを加えながら、料理の伝統と信憑性を維持するためのアレンジ手法</p>	
	<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適した器具を選び、望ましい結果を得る。 • 食材の鮮度、風味、栄養価を保ちながら、伝統的な料理法から現代的な料理法まで、あらゆる料理法を応用し、期待される仕上りを目指す。 • 過度な調理、乾燥、焦げを防ぐために調理時間と温度を監視し、正確な仕上がりで一貫性を確保する。 • 食材の傷み、過度な調理、下ごしらえから出る切れ端、未使用のまたは廃棄される食材を注意深く管理することで、持続可能な厨房業務を遵守し、切り落としや切れ端を活用することで、廃棄物を無駄を最小限に抑える。 	

セクション		相対的重要度 (%)
	<ul style="list-style-type: none"> • 確立されたレシピを正確に守り、サービス要件や顧客の好みに応じて調整し、提供する人数に基づいて材料の分量を計算する。 • 以下を含む幅広い種類の料理を作る： <ul style="list-style-type: none"> ◦ 温製・冷製スープとソース、温製・冷製前菜、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、野生獣肉料理および内臓料理、野菜料理、ベジタリアン向け料理 ◦ 名物料理と各国料理、 ◦ 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 ◦ 植物由来の料理、野菜由来のタンパク質、多国籍料理／世界各国の料理および名物料理 • 多様な食材を組み合わせ、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、ドライなど）に富む複雑な料理を準備し、調理する。 • 伝統的なレシピと現代的なテクニックを駆使して、本格的な郷土料理、国民食、世界各国の料理を調理する。 • 朝食、昼食、アフタヌーンティー、ハイティー、ディナーなど、さまざまな食事スタイルを演出し、提供する。 • 現代の調理技術や手法を、古典的な料理法に違和感なく融合させる。 	
7	料理の演出	15
	<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"> • 全体的な食事体験における料理の視覚的演出の重要性 • 料理を引き立て、給仕のスタイルをサポートし、視覚的な魅力を高めるために、サービス用の食器、皿、大皿、演出用の特殊な器などを幅広く取り揃えている。 • ミニマリズム、自然な盛り付け、デコンストラクション、食感のコントラスト、食用植物の使用など、現在の料理演出のトレンド • さまざまな給仕スタイル（プレートサービス、シルバーサービス、ビュッフェ、ゲリドン、ファミリースタイル）が、料理の演出、分量、提供に与える影響 • 伝統料理の美しさと風味を高めるために、その料理の伝統文化に合った本物のガーニッシュや付け合わせを選ぶ方法 	

セクション		相対的重要度 (%)
	<ul style="list-style-type: none"> • 盛り付けでは、正確さ・清潔さ・繊細さを大切にし、一皿の中で食材が調和するように組み立てることが求められる。 • 業務用厨房やケータリングでは、料理の品質を一定に保ち、コストを管理するために、分量・盛り付けの配置・見た目の基準を厳密に統一することが求められる。 <p>料理のデザインと調理において、栄養価、新鮮さ、季節の食材の品質が重要であること。</p>	

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"> 必要な歩留まりを確保するために、食材、ガーニッシュの盛り付けをどの皿でも同じ分量と仕上がりで一貫して再現する。 食材、色、食感、調理法、古典的な盛り付けテクニックのバランスを丁寧に整え、視覚と風味の調和を生み出す。 料理の仕上げや盛り付けにおいて、高度な調理技術と正確なテクニックを発揮する。 冷製プレート、コンポーズドサラダ、冷製の前菜を、クラシックなガーニッシュと上品な盛り付けで丁寧に仕上げ、鮮度と見た目の美しさを維持する。 ホット・コールドビュッフェ、カナッペレセプション、セルフサービス環境では、料理を美しく魅力的に並べ、見た目の良さ・提供中の持ちの良さ・ゲストが取りやすい配置を確保する。 クラシックなものから現代的なものまで、適切な食用ガーニッシュを準備し、料理の見た目と味のバランスを高めるために効果的に使う。 選ばれた提供スタイル（ファインダイニング、ビストロ／カジュアル、バンケット、グリドン／テーブルサイド、ビュッフェなど）に合わせて、下ごしらえ・分量・盛り付けのスタイルを調整し、料理の完成度と見た目の美しさを維持する。 すべての料理を順番に味見し、調味料・ハーブ・スパイス・香りの要素を適切に加えて、味と香りのバランスが整った仕上がりにする。 思慮深いデザインや色のバランス、丁寧な仕上げによって料理を魅力的に見せ、食事全体の体験を高め、顧客の評価につなげる。 平皿、クロッシュ、蓋つきの深皿、大皿、特製皿など、見た目のインパクトと実用性を両立させるために、適切なサービス用具を選択し、活用する。 盛り付けられた料理を適切なサービス用の皿や器に配置し、清潔で、正確で、美しく見えるように仕上げる。 	
8	食品の購入、保管、原価計算、廃棄管理	10
	<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"> 季節による食材の入手状況、品質・価格・メニュー構成に与える影響を考慮し、市場の状況と古典的な料理法の原則の両方を踏まえて、仕入れやレシピ設計に適用すること 生鮮食品、タンパク質、乾物など、一般的な食材の調達プロセスを理解し、品質を確保すること 	

セクション		相対的重要度 (%)
	<ul style="list-style-type: none"> • 食材の産地・品質・持続可能性・物流の信頼性を考慮した、地元・国内・海外の仕入れ先のそれぞれの利点 • 商品および機器の発注手順 • 食材費、人件費、分量、市場動向など、メニュー価格に影響を与える要因 • 従来の方法およびAIなどの最新技術を活用した、原価計算と販売価格の算出 • 調理における経済性と効率性の原則と実践 • 料理業界における環境への影響と持続可能な実践の重要性 • ケータリングサービス強化のためのデジタルソリューションの可能性 • 食品の保存方法の選択肢と、それぞれの利点と限界 	
	<p>各自は以下を実施できること。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 商品品質、サービスの信頼性、品揃え、持続可能性、価格競争力などの主要な基準に基づいて、適切な仕入れ先を選定する。 • 予測されるビジネスニーズと在庫状況に応じて、食品、飲料、消耗品の正確な日次発注書を作成する。 • 価格・品質・納期・サービスの条件を総合的に考慮し、仕入れ先から最適な条件を確保する。 • 手書きとオンラインの調達システムの両方を利用して、購入注文書を作成・提出し、サービスに支障が出ないように適時、注文を行う。 • 受取り時、すべての納品物を検品し、注文内容と数量が一致しているか、品質が指定の基準を満たしているかを確認する。 • 納品書、請求書、注文書を照合し、数量・仕様・価格の不一致を特定し、解決する。 • 生鮮・冷蔵・冷凍・常温のすべての食品を、安全かつ適切に保管し、適正な温度・環境・衛生基準を維持すること。また、すべての製品が適切に覆われ、ラベルが張られ、日付が記入され、FIFO/LILOの原則に従ってローテーションされていることを確認すること。 • 発注、在庫管理および記録を手書きまたはITを利用して正確に作成し、透明性・説明責任、およびリアルタイムの管理を維持する。 • 標準原価計算式を用いて食材コストを算出し、正確に販売価格を設定し、目標とする粗利益率を達成すること。必要に応じてAIやその他のデジタルツールを活用し、精度を高める。 	

セクション		相対的重要度 (%)
	<ul style="list-style-type: none">• 正確な予測、正しい発注、入念な生産計画により、無駄を最小限に抑える。	
	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。評価に関するエキスパート員の成長は、技能五輪国際大会で使用される主な評価手段である採点スキーム、競技課題、競技情報システム（CIS）の今後の使用方法や方向性に反映される。

技能五輪国際大会での評価は、大きく分けて2種類に分けられる：測定と判定。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、反復作業を通して設計、開発、および検証される。採点スキームと競技課題は共にその品質およびWSOSとの一貫性を示すためにエキスパートの同意を得、WSIからの承認を求めて提出される。

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、その品質を保証し、CISの実効性を確保するために、WSIの職種アドバイザーと連携する。

4 評価設計と実践

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、ならびに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、各技能競技を代表する基準に評価を結びつけるという意味で、技能五輪国際大会の極めて重要な手段であり、それ自体が世界的な職種を表している。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設計される。

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設計のためのパラメータを確立することになる。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、競技課題設計の手引きとして、最初に採点スキームをより詳細に開発することが適切な場合がある。オルタネーターは、採点スキームの概要に基づいて競技課題の初期設計を行うことができる。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開発するべきである。

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内の重要度から乖離してよいかを説明している。

誠実性と公平性のために、採点スキームと競技課題は、関連する専門知識を持つ1人以上の独立した者によって設計および開発されるようになってきている。こうした例として、採点スキームおよび競技課題は、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および競技課題がエキスパートによって設計される場合、独立した認証と品質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、規則を確認すること。

エキスパートおよび独立した評価者は、完了前に十分な余裕を持って、検討、検証、および妥当性確認のために採点スキームおよび競技課題を提出する必要がある。また、品質保証のため、そしてCISの機能を最大限に活用するために、設計および開発のプロセス全体を通じて、職種アドバイザー、検討者、および検証者と協力して作業することも期待される。

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手助けする。

4.2 評価基準（の項目）

採点スキームの主要な見出しは、評価基準（の項目）である。これらの見出しは競技課題よりも前に、または競技課題と連動して生成される。職種競技の中には、評価基準（の項目）がWSOSのセクション見出し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。見出しが一致する、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。

評価基準は採点スキームを作成する人によって作成されます。採点スキームを作成する人は、競技課題の評価と評点に最も適していると考えられる評価基準を自由に定義することができます。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、評点の配分、および評価方法は、この「職種定義」内に記載されるべきではありません。なぜなら、評価基準、評点の配分、そして評価には、以下の要素が含まれるからである。すべての採点方法は採点スキームと競技課題の性質に依存し、それはこの職種定義が公表された後に決定される。

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）および副基準の

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）は一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見出しになる。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、採点日および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の配点表に表示され、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。（4.1を参照）

	CRITERIA								TOTAL MARKS PER SECTION	WSSS MARKS PER SECTION	VARIANCE	
	A	B	C	D	E	F	G	H				
STANDARDS SPECIFICATION SECTION	1	5.00								5.00	5.00	0.00
	2		2.00					7.50		9.50	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
TOTAL MARKS		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

各副基準にはひと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および採点を行う。同じ採点チームがすべての選手を評価し、採点しなければならない。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動作を行わなければならない、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人の採点をしないよう手配される。（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。

- 各評価細目に対する詳細なガイダンス（言葉、画像、成果物、またはセパレーターによるガイダンスノート）のベンチマーク（基準）。これは「基準と評価の手引き」に記されている。
- を0～3の縮尺で示す：
 - 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

3人のエキスパートが、通常は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、同国選手の採点を防止するために、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0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。採点や送信の誤りを避けるため、採点用のシステムには多数の自動計算オプションが用意されており、その利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、職種競技を設計する過程で、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継続的な改善に取り組んでおり、それは過去における制限の振り返りや良い慣行を築くことを含む。下記に記す本職種競技の評価戦略と手順は、上記を考慮し、採点プロセスの管理方法について述べる。

職種評価基準は、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、評価する細目の例である。

採点された評価細目に違反が認められた場合、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される。

「作業の構成と管理」の評価基準項目は、次の根拠を含む：作業計画とワークフロー、厨房内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：身だしなみ（ドレスコードを含む）、身の回り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、安全性、環境の持続可能性」の評価基準（の項目）は次の根拠を含む：保存・準備・調理・給仕における食品の安全性、ワークステーションの安全性、道具や設備を安全に使用することによる事故防止。

「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：メニューの説明と識別がメニュー

一の要件基準を満たし、作られた料理に反映されていること。

食材の準備の評価基準に関しては、正確な量の計算／メジャメント／計量、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）

「食材の製造と調理法の応用」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に多様な調理法を正しく駆使できること、料理法の評価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（味覚）、魅力的なプレゼンテーション（視覚）、食感、スタイルと創造性、盛り付けの調和、サービス基準要件が満たされていること。

「食品の購入、保管、原価計算、廃棄管理」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材の選択／注文、商品の受領と確認、食材の正しい保管、食材の過剰選択／発注をしないことによる廃棄物の抑制。

各審査チームにはチームリーダーが配置される。エキスパートが選出され、大会期間中の評価業務、会場審査やその他の審査分野の任務を担当する。担当スケジュールは、大会4日間を通して組まれている。

技能34を審査するエキスパートは、新しく提供された「エキスパート審査ノートシート」に詳細にメモを取り、評価中にそれをSCMに提示して、加点および減点の根拠を明確に示さなければならない。

給仕のタイミングに遅れがあってはならない。料理の提供は、割り当てられた時間内に行い、全体で10分間（前後5分ずつ）の提供枠を守ること。5分間の猶予時間を過ぎて提供した場合には、追加で5分間が与えられるが、選手にはペナルティが課せられる。その後は、その料理の提供および味に対して評点は付与されない。

すべての皿は、構成要素、温度、外観が同一でなければならない。すべての料理は、全体として採点される。CEと指名されたELのみが、各コースに審査員テイスティングルームに提出する皿を選定する。

ブラインドテイスティング担当のエキスパートは、モジュール進行中はブラインドテイスティングルームに留まらなければならない、退出できるのは、SCM／チーフエキスパートの許可を得て、全員がまとまって行動する場合に限られている。エキスパートがテイスティングルームを離れる際は、調理エリアが見えない場所に留まらなければならない。これは、どの作品がどの選手によるものか知ることを防ぐためである。ブラインドテイスティング担当のエキスパートは、サービス開始の30分前までにブラインドテイスティングルームへ戻らなければならない。

判定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。SCM／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に対して再採点するよう指示する。

採点および評価は（可能な限り）タブレット端末を使用し、紙媒体はバックアップとしてのみ使用する。採点はすべてチーフエキスパートが主導し、判定チームはCE／SCMによって承認され公表される。

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。

定義された学習成果は、ワールドスキルの公式基準に直接基づいており、ブルーム分類法を用いて体系的に分類されている。

技能競技は、世界のホスピタリティ業界で働く熟練したプロフェッショナルの基準と期待に基づくものであり、競技料理や見せるための料理芸術だけを目的としたものではない。

(技能五輪TD34-クッキング、2026年)

この記述の目的は、学習者と選手に対して、一貫性があり、透明性が高く、測定可能な能力プロフィールを定義することである。これらの学習成果は、プロフェッショナルのための訓練基準として機能するとともに、国際料理競技における公正かつ客観的な評価の基盤となる。内容には、計画、整理、食材の知識、準備、プレゼンテーション、原価計算など、プロフェッショナルな厨房業務に不可欠なすべての要素が含まれている。

この職種定義（TD）は、料理競技における芸術的または創造的な目標だけを反映するものではなく、むしろ産業レベルかつ国際的なレベルで、クッキングという実際の職業を体現していることを理解することが重要である。

5 競技課題

5.1 一般的な説明

3（評価戦略と仕様）および4（採点スキーム）では、競技課題の開発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も、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、および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、採点スキームと連動して、満点にわたる評価と採点のための、完全で釣り合いのとれた本物の機会を提供することである。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。実際の作業パフォーマンスとの関係性についても同様である。

競技課題は、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内の評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。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、知識および理解を評価することができる。競技課題は、ワールドスキルズの規則と規制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設計および開発されている。これらは、職種競技マネージャまたは独立した競技課題開発者によって、通常は大会開催12か月前から設計および開発される。それらは、独立した検討、検証、および妥当性確認の対象となる。（4.1を参照）

以下に提示する情報は、この職種定義の完成時点で判明している内容および機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すること。

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 競技課題の設計要件

競技課題は、基礎となる職務の目的、構造、プロセス、結果を反映すること。また、その職務の小規模バージョンを目標とする。実用性に注視する前に、SMTはセクション5.1に記載のとおり、その競技課題が、WSOSにおいて包括的で、バランスの取れた、正真正銘の評価採点を提供していること示すこと。

すべての必須食材および/または必修調理法は、完全版の競技課題リストの中で明示する。

食材のリスト

持続可能性の観点から、食材の過剰発注を避けるとともに、ワークショップ・マネージャが食材を調達する際の実用性を考慮し、競技課題には以下のものが含まれる：

- 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2日前に開示さ

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2か月前に開示される）
- 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2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、これら5種類の開催国固有の追加食材を選択する。
- 固有の食材：必須の食材（技能競技大会の開催2日前に開示される）。職種競技マネージャは、ワークショップ・マネージャと協力し、入手性と可用性に基づいて、各ミステリー食材を選択する。
- すべてのモジュールは、大会開催の2か月前に概要が示され、公開される。

大会開催2日前の食材リストに記載されていない追加の食材は、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・マネージャが協議の上、追加することができる。

各モジュールの開始後に、選手がワークショップ・マネージャへ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が、合理的な範囲で使用しなければならない。選手が使用量よりも多くの食材を使用することを選択した場合、食材の廃棄としてペナルティが課せられる。職種技能マネージャは、各選手が持ち出す食材や器具の量を制限する権限を有する。

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。

食器類は大会開催2日前に、エキスパートと選手に提示され、それ以外の追加は認められない。

競技課題固有の用語集 Test Project-specific culinary glossary

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が含まれる（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。これらの用語は、競技大会終了後、将来の活用のためにスキル用語集に蓄積される。この用語集は英語版のみが提供され、翻訳の正確性および整合性については、各参加国が全責任を負うものとする。

競技課題において特に指示がない限り、選手にはすべての料理の表現において自主性と柔軟性が与えられる。

5.4 競技課題の調整と開発

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）

競技課題の調整は、SCMが行う。

5.4.2 競技課題/モジュールの開発者

競技課題/モジュールは、独立した競技課題設計者（ITPD）により、職種34（クッキング）の職種競技マネージャおよび職種35（レストランサービス）の職種競技マネージャと協力をして、両職種の競技課題の不可欠な要素として作成する。

5.4.3 競技課題の開発時期

競技課題／モジュールは以下のタイムラインに従って開発される。

時期	実施内容
技能競技大会の開催 15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。
ディスカッション・ フォーラム	基準評価ガイドは、Get more BrainやPauliのWorldSkills Digital Culinary Training Filesなどのデジタル学習リソースとともに、評価トレーニングの指針および手引きとして、ディスカッションフォーラムを通じて、すべてのエキスパートに提示される。
技能競技大会の開催 2か月前	モジュールの概要と共通テーブルの食材が、ワールドスキルズのウェブサイトで公開される。ESRがディスカッションフォーラムで発表される。
技能競技大会開催の 2か月前までに	競技課題文書が、ワールドスキルズインターナショナル技能競技運営マネージャへ送付される。
技能競技大会の開催 4日前	職種競技マネージャとチーフ・エキスパートは、エキスパートに対し、競技課題の採点、倫理行動規程、時間割、採点チームの割り当てに関するセッションを実施する。
技能競技大会の開催 2日前	職種競技マネージャは、チーフ・エキスパート/エキスパートおよび選手に競技課題の完全版を提示する。競技大会4日間で使用されるミステリー食材のすべてが、選手に開示される。選手は開催国の食材リスト5種類の中から、2種類の食材を選択する。

5.5 競技課題の初期検討および検証

競技課題の目的は、特定の職業における傑出した実践者の作業生活を真に象徴するように、選手へ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。ここの意味で、競技課題はその文脈、目的、行動、および期待において特有なものである。

競技課題の設計と開発をサポートするために、厳密な品質保証と設計プロセスが実施されている（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、独立した競技課題設計者（ITPD）は、競技課題の妥当性確認の前に、自身のアイデアや計画について初期検討を行う。その後、競技課題を検証するために、1人以上の独立した専門家や信頼できる個人を特定することが求められる。

職種アドバイザーは、この手配を確実に調整し、競技規則の10.7を支えるリスク分析に基づいて、初期検討および検証の双方の適時性と完全性を保証する。

5.6 競技課題の妥当性確認

職種競技マネージャは、妥当性確認に関する調整を行い、競技課題／モジュールが選手の材料、機材、知識、および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／モジュールの概要は、大会開催の2か月前に公開される。競技課題／モジュールの完全版は、大会開催2日前に、エキスパートおよび選手に提示される。

5.8 競技課題の変更

競技課題は、独立した競技課題設計者（ITPD）によって作成されるため、技能競技大会中に、競技課題／モジュールに変更を加える必要はない。例外としては競技課題文書の技術的な誤りや、インフラの制限に伴う修正である。

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、故障診断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 職種管理および情報伝達

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、協力および意思決定の全ては、技能競技大会に先立ち、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および情報伝達は、フォーラムで実行された場合のみ有効とする。チーフエキスパート（またはチーフエキスパートが指名したエキスパート）が、この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および職種競技開発の要件については、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 競技課題および採点スキーム

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の管理は、SCM（職種競技マネージャ）が指揮する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および副チーフエキスパートで構成される。職種管理計画は、競技大会の6ヶ月前から順次策定され、競技大会で最終決定される。職種管理計画は、エキスパートセンター (www.worldskills.org/expertcentre) にて閲覧できる。

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。一般的なベストプラクティスの手続きとは、問題と紛争解決の一環としてペナルティが適用される競技規則や職種別規則の違反として、エキスパートや選手に責任を固定することができない手続きである。

倫理行動規程および行動ペナルティ制度を含む。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、厨房の道具や器具を整えるため、15分間の非評価時間が与えられる。この間の食材の準備や調理は禁止である。各選手は、書面による献立を提出する前に、受け取った食材の品質と数量を確認して署名しなければならない。

ワークショップ・マネージャ／大会開催組織が提供するすべての食材は、国際的に高い品質と基準を満たし、サイズおよび性状において均一でなければならない。

- クッキングの競技課題は、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時間から20時間である。
- 全選手は、競技課題／モジュールに取り組み、各競技日に1つのモジュールを完了しなくてはならない；
- 選手は技能競技大会の開催前に、コンピューターによる無作為抽選で4つのグループに分けられる；
- すべての食品の準備は、競技課題／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、技能競技大会前に、いかなる準備も行うことは許可されない。

トピック/タスク	最良事例の手順
制服	<p>選手およびエキスパートに義務付けられる。すべてのエキスパートは、規定に沿った服装を着用しなければならない。本規定はすべてのエキスパートに厳格に適用され、いかなる例外も認められない。</p> <p>審査開始時、すべての審査員は白のフルレングスのシェフ用エプロンを着用しなければならない。定められた服装基準を満たさない場合、技能五輪大会のエキスパートとしての責務を果たすことはできない。</p>
通訳	<p>技能の登録者数が多いため、公平かつ平等に情報を入手し、質問できるよう、翻訳プロセスには十分な時間が確保される。通訳者は、通訳以外の目的では行動せず、SCM／CEからの指示があるまで、指定された「通訳者エリア」で待機しなければならない。</p>

7 職種限定の安全要件

7.1 個人の保護具

開催国または地域の規則については、技能五輪安全方針および規則を参照のこと。

タスク	フルヒールまたはハーフヒール（ヒールのないものは除く）で、靴紐がないもの、または靴紐をテープで止めたもの。	つま先が閉じ、ヒールのない丈夫な靴	ゆったりとし、長ズボン	白の長袖シェフジャケット（袖は肘までまくり上げないこと	フルエプロンまたはハーフエプロン	シェフハット（支給） 髪が長い方、ロットヘアネット	ひげが2mm以上の場合はひげ用ネット	調理済み食品を扱う際に使用する使い捨て手袋	オープン用手袋または布
安全なエリアでの一般的な保護具		✓	✓	✓					
食品の準備エリア	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
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

- 白い長袖シェフジャケット-全員；
- 黒のシェフズボン-全員；
- 黒の滑り止めのある、前後が覆われた靴（かかと部分がオープンになっているものは不可）-全員；
- プロ用の白いシェフトーク帽-全員（大会開催組織から支給）；
- 黒エプロン（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
- キッチンタオル類は組織側から支給されるが、これをエプロンに装着してはならない-選手

8 材料および機材

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、物品の実際の数量、種類、ブランド、モデルを明記したインフラリストを順次更新する。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、故障診断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、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が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

選手は大会にツールボックスを持ち込むことは許可されていない。しかし習熟日に、ナイフロール／ナイフセットを1セット、預入荷物に入れて持参することは許可される。その他すべての道具は、大会開催組織が用意する。ロール／セットの最大寸法および容量：長さ50cm×幅20cm×高さ20cm。

8.3 選手が持参する材料・機材・工具

すべての選手は、以下の内容を含むナイフロール／セット（1）のみを持参することができる：

シャープニングスチール（1）、シェフ用カービングフォーク（1）、小・ベジタブルピーラー（1）、パーリングナイフ（1）、大・フレンチシェフナイフ／中華包丁（1）、中・料理用ナイフ（1）、30cm・鋸歯状ナイフ（1）、ターニングナイフ（1）、マイクロプレーン（1）、大・パレットナイフ（1）※段付きパレット可、小・パレットナイフ（1）、骨抜きナイフ（1）、フレキシブル・魚用フィレナイフ（1）、11cm・鋸歯状ユーティリティナイフ（1）、パリジェンヌスプーン（1）、小・パリジェンヌスプーン（1）、ゼスター（1）、チャンネルナイフ（1）、ピンセット（2）、小型スロット付きコレクションスプーン（1）、50ml・シリンジ（針なし）（2）、クネルスプーン（1）ナイフセット／ナイフロールの検査は、大会2日前に行われる。

その後、登録・記録されたうえで大会開始まで保管される。規定に記載されていない追加の小型器具が入っていた場合、セットから外され、同国のエキスパートに返却される。競技大会2日前以降にナイフを追加することはできないため、ナイフロール／セットの準備の際には十分な注意が必要である。

その他の小型器具（例：モールド、トレー、シリコンペーパー、型、布類、ノンスティックスプレ

一、アセテートプラスチック、金属リングなど）は、すべて大会開催組織が用意し、競技大会2日前に確認できるようにする。

競技課題を遂行するために必要なその他の器具（リサイクル可能なテイスティングスプーン、マイクロスケール、はかり、計量カップと計量スプーン、スパイスグラインダー、ペッパーミル、シリコンモールドなど）は、インフラリストに載っており、選手が使用できるように大会側から提供される。

8.4 エキスパートが持参する材料・機材・工具

セクション7. 職種限定の安全要件に記載のとおり、エキスパートは自身の保護具を持参する必要がある。

エキスパートは、通訳者の保護具の持参にも責任を負うこと。

エキスパートおよび通訳者は、競技大会に適した服装で参加しなければならない。通訳者は、大会開催組織が提供する白衣と帽子を着用することが義務付けられている。

エキスパートは、ブリーフィングルームおよびリフレッシュメントエリアを常に清潔で整然とした状態に保つ責任がある。エキスパート用ブリーフィングエリアは毎日使用される場所であり、エキスパートおよび通訳者の立ち入りは、スキルマネジメントプラン（SMP）に定められた時間帯に限り認められる。

すべてのエキスパートは、常にプロフェッショナルな態度で行動することが求められる。

8.5 職種エリアで禁止されている材料・機材

選手及びエキスパートは、セクション8.3と8.4に記載のないいかなる材料・機材も持参してはならない。

8.3と8.4節を参照のこと。

競技者または同国エキスパートは、追加の材料や機材を持ち込むことはできない。

競技課題は、インフラリストで指定された材料と機材のみを使用して、すべての選手が作業を完了できるように設計されている。

セクション8.5に違反した場合は、競争上の優位性を得ようとする試みと見なされ、競技規則および倫理行動規程に基づき審査の対象となる。

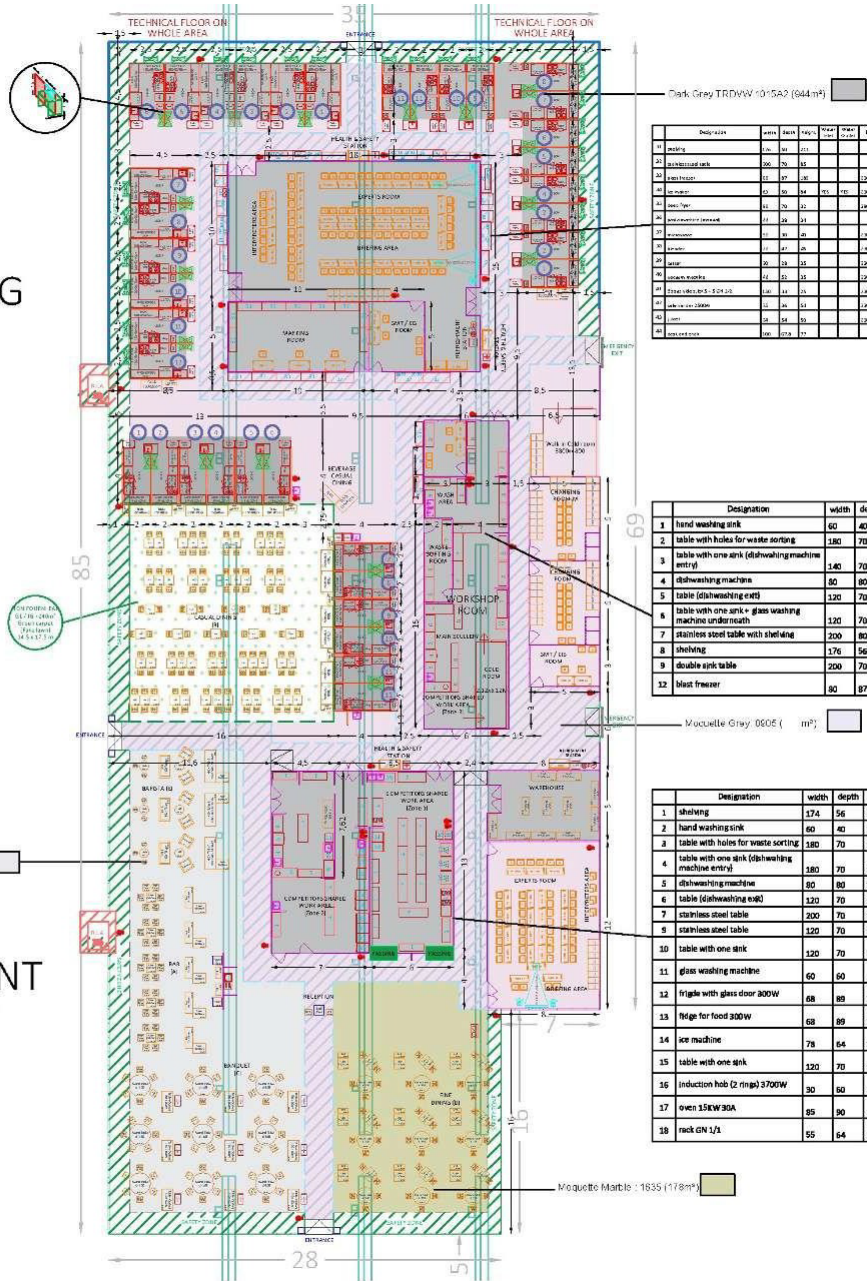
8.6 ワークショップおよびワークステーションのレイアウト案

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。

ワークショップレイアウトの例

- 34 -
COOKING

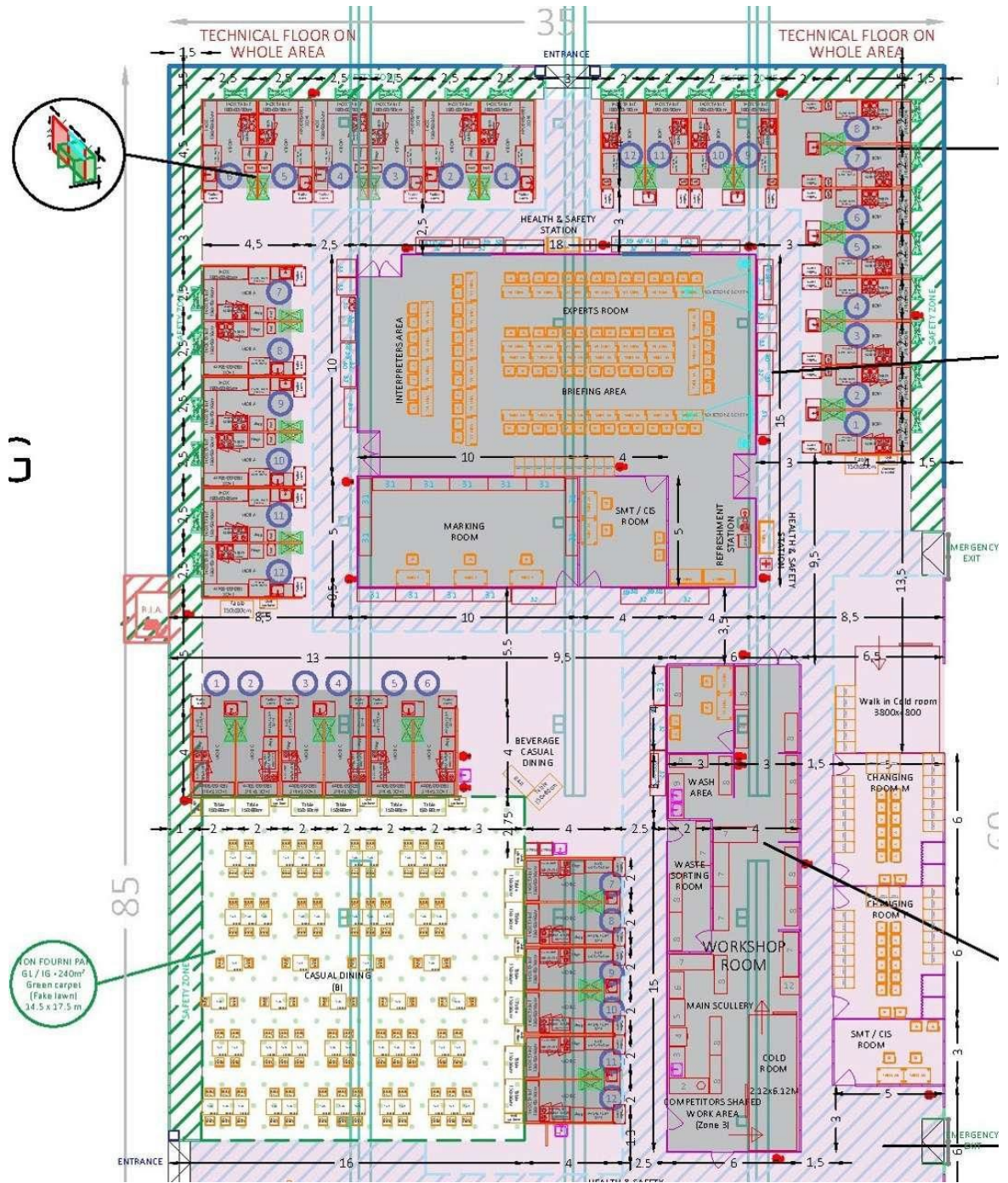
- 35 -
RESTAURANT
SERVICE



Item	Designation	width	depth	height	Qty	Remarks
1	bedding	120	80	180	1	
2	table with holes for waste sorting	180	70	90	1	
3	table with one sink (dishwashing machine entry)	140	70	85	1	
4	dishwashing machine	80	80	160	1	
5	table (dishwashing exit)	120	70	90	1	
6	table with one sink + glass washing machine underneath	120	70	95	1	
7	stainless steel table with shelving	200	80	90	7	
8	shelving	176	56	180	17	
9	double sink table	200	70	90	1	
10	blast freezer	90	87	180	1	

Designation	width	depth	height	Qty	
1	hand washing sink	60	40	85	1
2	table with holes for waste sorting	180	70	90	1
3	table with one sink (dishwashing machine entry)	140	70	85	1
4	dishwashing machine	80	80	160	1
5	table (dishwashing exit)	120	70	90	1
6	table with one sink + glass washing machine underneath	120	70	95	1
7	stainless steel table with shelving	200	80	90	7
8	shelving	176	56	180	17
9	double sink table	200	70	90	1
10	blast freezer	90	87	180	1

Designation	width	depth	height	Qty	
1	shelving	174	56	180	10
2	hand washing sink	60	40	85	1
3	table with holes for waste sorting	180	70	90	1
4	table with one sink (dishwashing machine entry)	180	70	85	1
5	dishwashing machine	80	80	180	1
6	table (dishwashing exit)	120	70	90	1
7	stainless steel table	200	70	85	18
8	stainless steel table	120	70	90	1
9	table with one sink	120	70	85	1
10	glass washing machine	60	60	150	1
11	fridge with glass door 800W	68	89	222	4
12	fridge for food 300W	68	89	222	4
13	ice machine	78	64	120	2
14	table with one sink	120	70	85	1
15	table with one sink	120	70	85	1
16	induction hob (2 rings) 3700W	30	60	10	3
17	oven 35KW 30A	85	90	150	3
18	rack GN 1/1	55	64	211	2



9 職種限定規則

9.1 一般的な説明

職種別規則は競技規則と矛盾したり、競技規則に優先することはできない。職種競技によって異なる部分については、具体的な詳細と明瞭性を提供している。これには、個人のIT機器、データ記憶装置、インターネットアクセス、手順とワークフロー、文書管理と配布が含まれるが、これらに限定されない。これらの規則に違反した場合は、倫理行動規程および行動ペナルティ制度を含む問題と紛争解決手続き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
テクノロジーの活用-USBメモリ、メモリスティック	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、個人用のメモリ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。ただし、使用しない場合は、競技開始2日前の終了時刻までロッカーに保管しておかなければならない。
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	選手、エキスパート、通訳者は、個人のノートパソコン、タブレット、または携帯電話をワークショップ内に持ち込むことができる。ただし、これらの機器は職種競技マネージャ、チーフエキスパート、または指名されたエキスパートリード/ESRによって回収され、各日の終了時までロッカーに保管される。機器を受け渡すことができるのは職種競技マネージャまたはチーフエキスパートのみであり、緊急のメッセージ送信や通話が必要な場合に限り、両者の立ち会いのもとで使用した後、再び預けなければならない。
テクノロジーの使用-個人用写真・ビデオ撮影デバイス	選手、エキスパートおよび通訳者は、ワークショップ内で個人の写真・動画撮影デバイスを使用することは認められない。エキスパートは、不備の確認を目的とする場合に限り、評価用タブレットを使用して写真や動画を撮影することができる。マーケティングやソーシャルメディア用の写真撮影を行うことができるのは、職種競技マネージャとチーフエキスパートのみであり、その内容は競技上の優位性を与えたり、評価方法を示したりするものであってはならない。写真撮影担当のエキスパート/ESRは、競技課題に関連する画像を毎日撮影する責任を負い、これにより各選手の作業が文書化され記録される。その他のいかなる画像の撮影も一切禁止される。
材料	選手は、いかなる食材、香料、着色料も競技エリアに持ち込むことはできず、使用することも認められない。大会開催組織から提供された材料のみを使用することができる。
テンプレート、補助ツールなど。	選手は、献立計画、作業計画、レシピなどの紙媒体（ハードコピー）のみをワークショップ内に持ち込むことができる。競技時間中は、「モノのインターネット」を含むあらゆるデジタル補助機器の使用が禁止される。

10 エキスパートの知識と経験

10.1 要件

本職種のエキスパートは、セクション1.1.2に記載されているとおり、適切な職務または業務の実施において、下記の知識と経験を有する必要がある。

技能五輪国際大会の職種34「クッキング」のエキスパートを務めることは、大会の公平性と品質を維持するうえで中心的な役割を果たすものであり、重大な責任を担う立場にある。この役割には、技術的知識だけでなく、公平さ、プロ意識、そして料理教育と実践における国際基準の向上へのコミットメントが求められる。

エキスパートは、自国および当該専門職の双方を代表し、審査員、指導者、そして職業能力の卓越性を体現する大使としての役割を果たす。彼らは、選手が国際的なベンチマーキングに対応できるよう準備を整える責任を負うとともに、競技基準が一貫性、透明性、公平性をもって適用されるよう確保する役割を託されている。

エキスパートは職務を遂行するにあたり、技能五輪国際大会規則を適用し、倫理行動規程を遵守し、国際的な同僚と協働して、最高水準の評価と選手の体験を確保する。

エキスパートの要件-エキスパートは、以下の知識と経験を備えていることが求められる：

- **豊富な業界経験**：5つ星レストラン相当の現場を含むプロフェッショナルな料理環境で、8年以上の経験を持つこと。古典的な料理法と現代的な料理法の双方に精通していること。
- **教育・指導の専門性**：職業教育・訓練（VET）での経験を持ち、カリキュラム作成、評価方法の開発、実技指導に携わった経験があること。
- **審査・評価の能力**：国内外の料理競技での審査経験があり、客観的な採点、キャリブレーション（採点基準の調整）、フィードバック方法に習熟していること。
- **技術的卓越性**：包丁技術、食肉処理、クラシックソース、ガルドマンジェ、温製・冷製料理、製菓・デザート、モダンガストロノミーなど、競技に関わる幅広い分野で高度な技能を備えていること。
- **技能五輪の文書に関する知識**：技能五輪の職種定義、インフラリスト、パフォーマンス要件を十分に理解し、競技課題の作成や評価に積極的に参加できること。
- **倫理行動規程の遵守**：すべての競技活動において、誠実さ、公正さ、プロフェッショナリズムをもって行動できること。
- **競技規則の遵守**：健康・安全、採点方式、紛争解決、技術委員会のプロトコールに関する要件を十分に認識すること。
- **国際的な協調とコミュニケーション**：異文化間での高いコミュニケーション能力を備え、多様な国のエキスパートと敬意をもって協働できること。
- **メンターシップとリーダーシップ**：プレッシャーのかかる環境において、指導、技術トレーニング、ストレス管理、リーダーシップを発揮し、選手や同僚を支援できる能力を有すること。
- **組織・運営能力**：職種競技マネージャとして、スケジュール管理、設備コンプライアンス、ワークスペースの準備、コンペティション条件下での持続可能性要件に技能がある。

11 来場者とマスコミに対する職種の広報活動

11.1 広報活動の方法

来場者とマスコミに対する職種の広報活動が最大限に見込める方法を以下に挙げる。

- 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

12 持続可能性

12.1 持続可能な実践活動

本職種競技では以下の持続可能な実践を重視する：

- 紙、段ボール、ガラス、プラスチック、食品廃棄物などのリサイクルの実施
- 真の「グリーン」材料の使用
- 効率性を高め、紙の使用を減らすため、可能な限り採点にタブレットを使用する。
- ツールボックスはナイフロール／ナイフセットのみに抑え、輸送時の重量削減による二酸化炭素排出量の低減を図る。
- 必要な食材だけを発注することで、食品コストを最小限に抑える。
- 職種35「レストランサービス」とリソースを共有し、コスト削減を図る。
- チーム、選手、エキスパートが他の選手やエキスパートに渡すために持参するプレゼントは、選手1人・エキスパート1人につき、ピンバッジ1個と名刺1枚までとする。

13 産業界との協議に関する情報

13.1 一般的な説明

ワールドスキルズは、ワールドスキルズ職業基準において、産業界およびビジネスにおいて国際的に認められた最良事例のダイナミズムが完全に反映されるように保障することをコミットしている。そのために、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および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できる、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つの国際職業分類とデータベースを利用している。

- 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/)

13.2 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、隣接する職業を検索するのにも役立つ。

ILO 3434

以下のテーブルは、技能五輪上海2026で実施される「関連する役割の説明」と「ワールドスキルズ職業基準」について、どの団体に働きかけ、貴重なフィードバックを提供したかを示す。

組織	担当者
ホテル&ガストロ・フォーメーション (Hotel & Gastro formation, SG AR AI FL)	Daniel Inauen、学校運営部門マネージング ディレクター
ホテルアルペンローズ(Hotel Alpenrose GmbH& CoKG)	Michael Josef Tschanun、シェフ
南アフリカシェフ協会 (South African Chefs Association-SACA)	Elsu Gericke、教育部長
ユニリーバ・フード・ソリューションズ (Unilever Food Solutions)	Audrey Crone、アイルランド総料理長
WACS (世界司厨士協会)-オーストリア支部	Mike Panso、ヨーロッパ大陸担当ディレク ター兼オーストリア支部会長
WACS (世界司厨士協会)	Andy Cuthbert、世界司厨士協会会長

14 付録

14.1 付録情報

参考文献

基準と評価ガイド (SAG)

各エキスパートと選手には、「Pauli」デジタル料理トレーニングファイルへの完全アクセスが付与される。このファイルには、競技課題の遂行に必要な現代のおよび古典的な料理技術に関するデモ動画が含まれている。この新しいリソースは、職種34（クッキング）のためにPauliが開発したものであり、ワールドスキルズ技能34基準・評価ガイドの不可欠な構成要素となっている。

WSC2026の職種競技登録の締切後、各エキスパートおよび選手には専用のプライベートデジタルリンクが発行される。また、個別パスワードに加えて、「使用方法」に関する完全なトレーニングが、ディスカッションフォーラム職種34を通じて提供される。

古典的料理法に関する参考資料については、Cracknell & Kaufmann著『The Complete Guide to the Art of Modern Cookery, Revised Edition』がすべてに優先し、従来の参考資料はこれに置き換えられる。

- 出版社：John Wiley & Sons
- 出版日：2011年8月8日
- 版：改訂第2版
- 言語：英語
- ISBN-10：047090027X
- ISBN-13：978-0470900277

現代的料理法に関する参考資料については、Harold McGee 著『On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen』がすべてに優先し、従来の参考資料はこれに置き換えられる。

- 出版社：Scribner
- 出版日：2004年11月15日
- 版：改訂新版
- 言語：英語
- ISBN-10：0684800012
- ISBN-13：978-0684800011

定義された学習成果は、ワールドスキルズ職業基準（セクション2を参照）に直接基づいており、ブルームの分類法を用いて体系的に分類されている。参考文献：Anderson, L. W., & Krathwohl, D. R. (編) (2001). 『A Taxonomy for Learning, Teaching, and Assessing: A Revision of Bloom's Taxonomy of Educational Objectives』 New York, NY: Longman

職種競技は、世界のホスピタリティ業界で働く熟練したプロフェッショナルの基準と期待に基づくものであり、競技料理や見せるための料理芸術だけを目的としたものではない。（技能五輪TD34ークッキング、2026年）