

職種定義 ベーカリー

職種47



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	12
4	評価設計と実践	13
5	競技課題	17
6	職種管理および情報伝達	20
7	職種限定の安全要件	22
8	材料および機材	23
9	職種限定規則	26
10	エキスパートの知識と経験	27
11	来場者とマスコミに対する職種の広報活動	28
12	持続可能性	29
13	産業界との協議に関する情報	30
14	付録	31

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

ベーカリー

1.1.2 関連する職務または職業の定義

ベーカリー職人は、食品と栄養に関する高度な知識を持ち、さまざまなパンやペストリーを製造する熟練した専門家である。

ベーカリー職人は、あらゆる種類の穀物を使った、新鮮で風味の良いベーカリー製品を多種製造する。原料を甘みや塩味のある製品に変えるためには、さまざまな種類の発酵やその他の工程が使用される。例えば、小麦・ライ麦使用のパン、アルチザンブレッド、リッチなパン（フィリングを入れないケーキを含み、これらは天然または化学的に膨張させた、あるいは無膨張の生地で作られ、焼成、揚げ、または蒸しによって仕上げるもの）、折り込み加工品、風味を出すための材料などである。これらの品は、多くのベーカリーで見られる。ベーカリー職人はまた、創造的スキルや知識を働かせ装飾パンの精巧な陳列を行うことがある。

高度な専門知識と技能が求められる仕事である。ベーカリー職人は、必要なスキルのレベルを高め持続可能性についての十分な理解を深めるために、何年にもわたる訓練を積んできている。また、多様なベーカリー製品を開発および創造するための幅広い専門技巧と技術に熟達している。設定された時間枠内で優れた結果を達成するために効果的かつ経済的に働く能力に加えて、細部に注意を払うことが必要とされる、芸術的才能と職人スキルが必要である。

ベーカリー職人は、新しいレシピを作成するために、材料の機能、適合性や反応についての知識を持っている必要がある。また、レシピを改良し、環境の変化に適応する方法を理解しなければならない。自発的に仕事に取り組む能力が不可欠である。ベーカリー職人は、原材料の品質と顧客の健康と安全に対する要件を考慮しなければならない。材料を大切にし、高いレベルの食品衛生と安全性に取り組まなければならない。ベーカリー職人は、環境に優しい方法で、さまざまな専門機器、技術、材料を使用する。

ベーカリーの専門家は高級店や家族経営店、専門店^{など}、あらゆる種類のベーカリーにおいて、オーナー、マネジャー、勤務員などのキャリアを築くことができる。また、ベーカリー業界における指導や材料・器具メーカーでの仕事も選択肢のひとつである。

専門の小売店では大抵、専門的な職人のスキルを駆使して調理した手作り・装飾的なペストリー製品、アルチザンブレッド、装飾された生地を販売している。

1.1.3 チームの選手数

ベーカリーは、選手1名の単独で行う職種競技である。

1.1.4 選手の年齢制限

選手は大会開催年において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

本文書は、この職種競技で競うために必要となる基準、また、競技を運営する上での評価指針や方

法と手順に関する情報を含む。

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。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、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。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		相対的重要度 (%)
1	作業の構成と管理	8
	各自は、以下を知り理解する必要がある。 <ul style="list-style-type: none"> • ビジネスの原則 • 原材料の購入から価値の高い製品の製造、それらを顧客に販売するまでの段階 • 廃棄物の最小化と持続可能性の最大化の重要性 • 季節、入手可能性、コスト、保管方法、使用方法など、ベーカリーに使用される材料に影響する要素 • ベーカリーに使用される道具や設備の範囲 • 食品の購入、保管、準備、調理、焼き上げおよびサービスに関連する法律と優良事例 • 販売を目的としたベーカリー製品の陳列方法 	
	<ul style="list-style-type: none"> • 販売とコミュニケーションツールとしての陳列や広告の重要性 • 販促資料の表現に関する法的制約 • 人前に出るときや顧客と接するときの身だしなみの重要性 • チーム、同僚、請負業者、その他の専門家を越えた効果的なコミュニケーションの重要性 • 顧客との効果的なコミュニケーションの必要性 	

セクション		相対的重要度 (%)
	<p>各自は以下の能力を有すること</p> <ul style="list-style-type: none"> • 道具や設備を準備し、正しく使用する。 • 与えられた時間内に作業するための、優先順位づけ、効率的な計画立案 • 材料を大切に扱う。 • 原材料をコスト効率よく使用し、廃棄物を最小限に抑える。 • 規定のコスト内で製品を準備する。 • 計画された作業のために、商品や材料を正確に事前発注する。 • 職場とそこにいる人々に注意を払いながら、効率性と清潔さを保ち、仕事をする。 • 優れたワークフロースキルの実証 • デザインや製造技術に関して、ひらめき、センスや新しい工夫を示すこと • 与えられたテーマの中で作業する。 • 大量のベーカリー製品を一貫した基準で製造する。 • 顧客満足度と利益率を維持するため、製品のサイズと重量を統一する。 • 不測の事態にプロとして効果的に対応する。 • 期限に合わせた作業 • 全ての顧客の注文を適切なタイミングで準備する。 • 顧客とプロとしての会話をする。 • 特別注文の希望に応じた、顧客との連携による適切な製品の考案 • 同僚や他の専門家と実効性をもって働く。 • 効果的なチームメンバーになる。 • 売上を最大化するために商品を陳列する。 • 常に自分の清潔さと身だしなみに気を配る。 • 同僚、チーム、顧客との実効性あるコミュニケーション • マネージャ、同僚、顧客に対し、専門的な事柄について助言や指導を行う。 • 他のすべての職人が読んで良質のパンを製造できるようなレシピの作成 	
2	食品衛生と職場の安全衛生および環境	8
	<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、サービスに関連する法律と優良事例 • 生鮮食品と保存食品の品質指標 • 食品劣化の原因 	
	<ul style="list-style-type: none"> • ベーカリーに使用される道具や設備の範囲 • ベーカリー厨房における、また業務用機器の使用に関する法律と安全な作業実践 	

セクション		相対的重要度 (%)
	<p>各自は以下の能力を有すること</p> <ul style="list-style-type: none"> • 食品の保管、準備、調理、およびサービスに関して、国際基準に従ったすべての個人衛生基準および安全規制を遵守する。 • すべての健康・食品安全規則と最良事例への準拠 • すべての商品を国際基準に従って安全に保管する。 • すべての作業エリアが最高水準で清掃されていることの確保 • 仕事場の衛生・安全および環境に関する内部方針を適用する。 • 安全に作業することと、事故防止のための規則の遵守 • すべての道具と設備を安全かつ製造元の指示に従って使用する。 • 労働環境内における安全衛生や環境と食品衛生の促進 	
3	<p>リッチなパン</p>	12
	<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"> • イーストおよび化学醗酵製品の性能に影響する要因 • 様々な形態での酵母の使用（工業用と天然型） • 菓子パンの生地製品やリッチな生地製品の範囲 • 砂糖、卵、バター、牛乳などの材料でリッチな生地を作る方法 • リッチな材料が発酵工程に与える影響 • 菓子パンの生地製品やリッチな生地製品の販売のための陳列方法 • 生地を編み込んだり、さまざまに型抜き成形したり、そうした品を焼いたり揚げたりするための多様な技術 • 菓子パンの生地製品またはリッチな生地製品の保管方法 	
	<p>各自は以下の能力を有すること</p> <ul style="list-style-type: none"> • さまざまな菓子パンの生地またはリッチな生地の製造 • 菓子パンの生地またはリッチな生地を使用した、様々なベーカリー製品の製造 • 一貫したサイズ、形、外観、風味、水準の製品を大量生産する。 • 揚げる、焼く、蒸す、煮るなどの適切な調理法を実行する。 • 適切な香味料を効果的に使用する。 • 必要に応じた製品の仕上げや装飾 • 販売のための商品陳列 	

セクション		相対的重要度 (%)
4	小麦パン	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"> • イーストの性能に影響を与える要因 • 様々な形態でのイーストの使用 • パンの製造工程の段階 • 大小さまざまなサイズのパン • 世界のパンの種類と特徴 • 見た目、食感、味の重要性 • ベーカリー製品におけるさまざまな作業技術の影響 • 生地温度の重要性 • 小麦生地におけるグルテン構造生成の重要性 • さまざまな生地の扱いと保管方法 • 発酵の種類、発酵プロセスに関与する物質、酸性化などの発酵の科学 • ベーカリー製品にオールインワン法を使用する場面 • ポーリッシュ、スポンジ、ビガ、ルヴァンなどのスターター（元種）を用いるプレファーマント（前発酵生地）による発酵法の利点 • 長時間発酵法において、翌日まで発酵を制御するために用いる冷蔵技術システムの利点 • ソーカー、生地茹で、マッシュとして知られる予備給水またはデンプン糊化法の目的 • サワー種法の、パン酵母を使う方法と使わない方法 	
	<p>各自は以下の能力を有すること</p> <ul style="list-style-type: none"> • さまざまな製粉製品や小麦粉がベーカリー製品に与える影響に関する知識の利用 • 乾燥材料と液体材料の影響を考慮しながら、さまざまな生地を作る。 • ベーカリー製品における原材料の特性を考慮する。 • 適切な材料と香味料を効果的に使用する。 • 工夫とセンスを示す製品を考案する。 • 高品質な品を作るためのレシピ策定 • 様々なパン、ロールパン、ローフのレシピを作成する。 • サイズ、形状、外観、風味や基準が一貫した製品の大量生産のための設計 • 適切な香味料を効果的に使用する。 • 顧客の指示に基づいた陳列用製品の設計 • 陳列品の目的やその陳列環境を考慮したデザインの作成 	

セクション		相対的重要度(%)
5	折り込み生地／ペストリー	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"> • ペーストや生地起こしの形態としての折り込み（ラミネーション）の原理 • ベーカリー製品に使用される折り込みペーストと生地の範囲 • 折り込みペーストおよび生地の製造方法および使用方法 • 色付け、味の組み合わせや食感の調整 • ベーカリー製品に使用される生地とペーストの種類と用途 • 原材料の種類とフィリングへの加工方法 • 焼き上げるフィリングに高温安定性が求められる理由 • 季節の果物や野菜をフィリングに使うことの有効性 • 見た目、食感、味の重要性 	
	<p>各自は以下の能力を有すること</p> <ul style="list-style-type: none"> • 高品質の折り込みペーストと生地を製造する。 • デニッシュペストリー、クロワッサン、パン・オ・ショコラ、ブリオッシュ、シュークリームなど、折り込みペーストや生地を使用したベーカリー製品 • 品質、サイズ、仕上がりの一貫性を確保した、製品の大量生産 • 製品の仕上げまたは装飾 • 販売商品の展示 • 販売場所における製品の安全かつ衛生的な保管 	
6	栄養価を重視したパン／スペシャルティブレッド	12
	<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"> • 焼成前の生地成形と装飾の重要性 • 世界中で知られる特定製品に使用される一般的な形状 • ベーカリーで成形や装飾のために使用される様々な道具や設備 • 品質管理におけるレシピの重要性 • 世界中で知られる発酵種有りと発酵種無しのパン製品の種類や特徴 • 色付け、味の組み合わせや食感の調整 • 製品を製造するために原料を正確に組み合わせる基本原則 • さまざまな材料と作業上の技術を駆使して、ベーカリー製品の見た目、食感、味を作り出す方法 • さまざまな穀物、シリアル、疑似シリアルの加工方法 • 様々な小麦粉と原材料が完成製品に与える影響 • 製造技術を通じた原材料の加工 	

セクション		相対的重要度 (%)
	<ul style="list-style-type: none"> • ベーカリー製品におけるさまざまな作業技術の影響 • 色付け、味の組み合わせや食感の調整 • 技巧と芸術的審美眼 • カウチ上、ローディング装置上、バネトン内、トレイ上など、さまざまな方法による最終発酵の重要性 • 焼き上げ前のさまざまな仕上げ方法例：再成形、カット、切り目を入れる、穴をあける、振りかける、はけ塗りをする、伸ばす、粉を振りかける。 • 特定の食物制限のあるベーカリー製品の製造方法。 	
	<p>各自は以下の能力を有すること</p> <ul style="list-style-type: none"> • 生地から一般的なパン製品を成形する。 • 生地が十分に発酵し、伸ばして成形するための準備が整ったタイミングの認識 • 使用する発酵済み生地の取り扱いと伸ばし • パン製品の形を一定に、決められた形に成形する。 • 大小さまざまなサイズのベーカリー製品を製造する。 • 顧客の注文に従って生地を成形するための創意工夫 • 大量の同じ製品の同一成形 • 品質、サイズ、仕上がりの一貫性を確保した、製品の大量生産 • 焼き上げ前にフィリングを入れ装飾する製品の製造 • 成形のためのさまざまなテクニックを応用する。 • 製品の焼き上げ前に必要となる最終発酵時間の決定 • さまざまな技術を使用した、生地焼き前の装飾の仕上げ • 陳列品や装飾パンの製造のためのさまざまな技術の使用 	
7	装飾を施したパン	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"> • 陳列品や飾りパンの目的と機能 • デザインの創造性の重要性 • 陳列品や装飾用パンの製造に使われる様々な技術 • 食べられるものを陳列することの衛生上の影響 	
	<p>各自は以下の能力を有すること</p> <ul style="list-style-type: none"> • 顧客の指示に基づいた陳列用製品のデザイン • 陳列品の目的やその陳列環境を考慮したデザインの作成 	

セクション		相対的重要度 (%)
	<ul style="list-style-type: none"> • 仕様に合わせた陳列品や飾りパンの製造 • 必要に応じて、適切な材料を使用して製品を組み立てる。 • 発酵種を入れた生地と入れない生地を調和させて一緒に扱う作業 	
	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、また競技情報システム（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、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。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（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）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。

- 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

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。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。

評価基準（の項目）は、特定の評点が付与される方法と理由を正確に説明した明確かつ簡潔な評価細目仕様である。

評点は以下に対して付与される。

- WHS（労働安全衛生）と食品安全
- レシピ策定
- 製品プレゼンテーション（展示）
- 味と香り
- 製品の重量と数量
- 製品の視覚的特徴
- 最終的な見た目（陳列）

競技の手順

技能競技大会に参加するエキスパートは、交代制の混合グループに分けられる。エキスパートは、技能競技大会期間中、選手の監督をし続ける。

エキスパートは、必要がない限り、選手の作業エリアに侵入したり立ち入ったりしてはならない。ワークショップのレイアウトによっては、チーフ・エキスパートがより強い制限を設けることでも

きる。

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、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5つの一連のモジュールである。

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。

競技課題は、セクション2.2で説明されているスキル（技能）を含め、それを評価するものでなければならない。また、セクション5.2に従って構成され形式を合わせ、かつ最新の基準に準拠するものでなければならない（セクション2を参照）。競技課題は、寸法、設備能力、強度等の理由により実用に供されない場合があるが、実際の用途を模擬するレクリエーション的目的を有するものであることに留意する。

- モジュールの1つは装飾の作業でなければならない。
- モジュールの1つには、リッチな生地または菓子パンの生地を使ったパン作りが含まれている必

要があり、フィリング（具材）入りのものも含むものとする。

- モジュールの1つはベーカリー製品のための折り込み生地製造に充てられなければならない。
- モジュールの1つは“小麦”パンの製造に使用され、大きさや構成が異なる少なくとも2種類のパン作成に充てられなければならない。
- モジュールの1つは、スペシャルティスタイルの小麦粉や食材を含まなければならない。
- モジュールの1つはミステリーバスケットからの材料を使ったパンの調理に充てられなければならない。

ベーカリー製品の種類に応じて他のモジュールを追加することもできる。

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、独立した競技課題考案者（ITPD）が職種競技マネージャと協力して作成する。

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
大会開催15ヶ月前	ITPDが特定され、WSIとITPDの間で機密保持契約が結ばれる。
大会開催3ヶ月前	競技課題の文書が、ワールドスキルズのウェブサイト上で公開される。
遅くとも大会開催の2ヶ月前まで	競技課題の文書が職種競技運営マネージャに送られる。
大会開催時、競技2日前	ミステリー要素は翻訳のために選手やエキスパートに提示される。

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。

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/モジュールは大会開催3か月前に、ワールドスキルのウェブサイトを通じて公開される。

5.8 競技課題の変更

競技課題は技能競技大会前に公開されるため、独立した競技課題考案者はワールドスキルの要求に応じて30%の変更を作成する必要がある。秘密の要素は、30%の変更を構成する。この変更は、大会開催2日前にエキスパートと選手に提示される。

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。

すべてのエキスパートは、大会開催1か月前までに、選手が使用する特定の材料とすべての材料の注文を、英語でワークショップ・マネージャに提出する必要がある。これは、インフラリストに表示されている食材の中からどれでも選択することができる。これは評価にカウントされるため、必須である。

作業エリアの最終検査を行う際、持続可能性の理由から、使い残しの材料が考慮に入れられる。

すべての設備と材料の仕様はワークショップ・マネージャによって作成され、できるだけ早く、ただし最低でも大会の3ヶ月前までにインフラリストに掲載される。

インフラリストに記載されているように、機械と一定量の設備が用意される。大会開催組織に用意される場合、その品を選手が持参することはできない。たとえば、キッチン補助タイプのミキサーが用意されるため、選手はミキサーを職種競技に持ち込むことはできない。

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) 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、エキスパートおよび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。

トピック/タスク	運用上の最良事例
翻訳、コミュニケーションと評価	<ul style="list-style-type: none"> • 通訳者は紙ベースの媒体（辞書など）のみ使用でき、インターネットに接続された電子機器は使用できない。 • 選手は、通訳者または同国エキスパートと話することができるのは、他にエキスパートが1人以上いる場合のみである。 • 通訳者には、競技課題に対する任意の変更（ミステリー要素、30%）を、自分自身で（エキスパートとともにではなく）翻訳する時間がある。 • 採点グループ担当エキスパートから始まるやりとりを除き、評価中に話し合いが行われることはない。つまり、採点担当のエキスパート発の議論は行われない。
機器の故障	<ul style="list-style-type: none"> • 選手が持ち込んだ装置や工具が故障した場合、時間の延長は認められない。

7 職種限定の安全要件

7.1 個人の保護具

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制を参照すること。

タスク	オープン用耐熱手袋	耐切創手袋	つま先が閉じ、ヒールのない丈夫な靴	体にぴったりと合った作業服（長ズボン）	ヘアネット/帽子/あごひげガード	エプロン着用	コック服
安全なエリアでの一般的なPPE（個人用防護具）			✓	✓	✓		✓
オープン使用時	✓		✓	✓	✓		✓
超低温冷凍庫の使用時	✓	✓	✓	✓	✓		✓
ワークステーションにて			✓	✓	✓	✓	✓

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

選手は大会に工具箱を送ることはできない。道具はすべて大会開催組織が用意する。

8.3 選手が持参する材料・機材・工具

選手が材料、器具、道具を大会に持ち込むことは許可されない。ただし選手は習熟日（大会開催2日前）の午前中に、外側の総容積が0.12立方メートルを超えないスーツケースを持ち込むことができる。（容積=長さx高さx幅）

容積の測定には、梱包箱、その他の保護梱包材、輸送用パレット、車輪などは含まない。

さらに、選手は、セクション7の職種限定の安全要求事項で指定されているように、自身の個人用防護具を用意する必要がある。

スーツケース	仕様
	例:長さ50cmx幅30cmx高さ80cm 重量指定なし 車輪は寸法に含まれない。

スーツケース	仕様
	

選手は、以下の物品を技能競技大会に持ち込むことができる：

- 粉末、ペースト、液体、または天然の形態の食品着色料（インフラリストにないもの）
- サワー生地の元種；
- ステンシル、カッターおよび型

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。

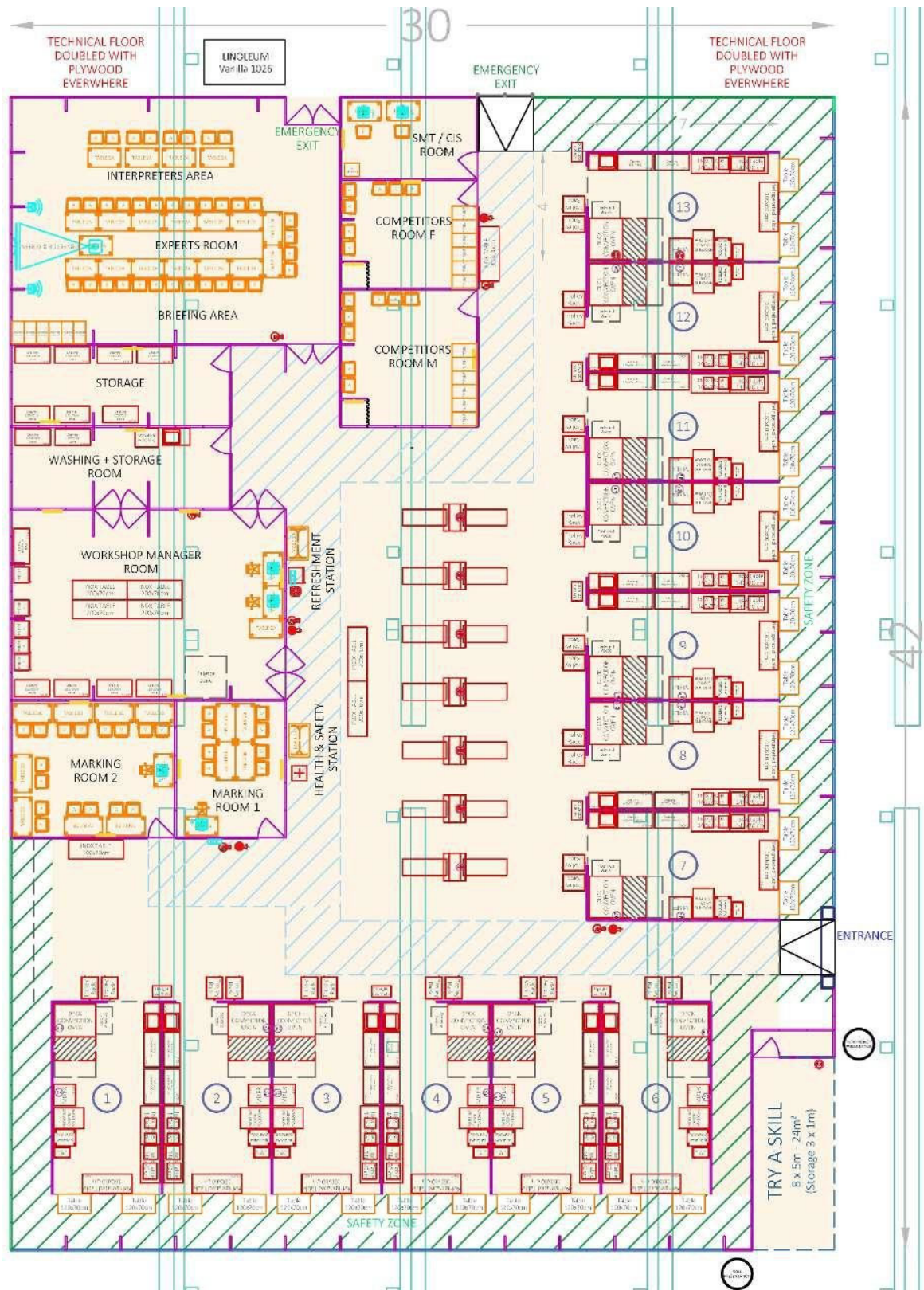
8.5 職種エリアで禁止されている材料・機材

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。

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



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
テクノロジーの活用 -USBメモリ、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、エキスパートおよび通訳者は、ワークショップへのメモリースティックの持ち込みが許可されている。これらは、職種競技の時間は個人用ロッカーに入れて施錠する必要がある。
テクノロジーの使用 -個人のノートパソコン、タブレット、携帯電話	<ul style="list-style-type: none"> • エキスパート、選手および通訳者は、個人のラップトップ、タブレット、または携帯電話をワークショップ（各職種競技場）に持ち込むことができるが、これらは、昼食時までと各職種競技日の終わりまで、個人用ロッカーに入れて施錠する必要がある。 • チーフ・エキスパートは、準備目的に限り、個人用ノートパソコンとワールドスキルズが支給した携帯電話を使用することができる。 • 職種競技マネージャは、個人用ノートパソコンだけでなく、個人の電話とワールドスキルズが支給する電話の両方をいつでも使用できる。
テクノロジーの使用 -個人用写真・ビデオ撮影機器	<ul style="list-style-type: none"> • 競技の時間中、すべての選手、エキスパートおよび通訳者は、ワークショップで携帯電話、個人の写真・動画撮影用デバイスを使用することはできない。この間、職種競技マネージャのみがカメラまたは携帯用デバイスを使用できる。チーフ・エキスパートは、職種競技中に使用可能なワールドスキルズ支給のデバイスを持つことができる。これらのデバイスは、休憩時間中にエキスパートや選手が使用できる
テンプレート、補助器具など。	<ul style="list-style-type: none"> • 選手は、競技課題で特に規定している場合を除き、テンプレートや補助器具をワークショップに持ち込むことができる。テンプレートや補助器具をワークショップに持ち込む場合は、チーフ・エキスパートに申告しなければならない。 • チーフ・エキスパート、エキスパートおよび通訳者は、テンプレートや補助器具をワークショップに持ち込んで選手に提供することはできない。

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。

エキスパートは以下のいくつかを備えていなければならないが、すべてを備えていなければならないわけではない。

- パン職人としての適格性
- ベーカリー環境における食品安全、衛生管理、およびWHS（労働安全衛生）を十分に理解していること
- ホテル、リゾート、クルーズ船、航空会社を含むベーカリー環境におけるマネジメント経験
- ベーカリーの科学に対する確かな理解
- 選手またはエキスパート／トレーナーとしての過去の競技経験
- パン製造の教師、トレーナー、講師の資格を持つ
- ベーカリー製品の評価・試験経験が2年以上あること
- 持続可能な食品生産につながる適正製造規範に関する一般的な知識を有する
- 基礎および高度な製パン技術と不具合診断に熟達している
- 強力な組織力と時間管理技能を発揮し、指導する能力
- 強力な対人能力およびコミュニケーション能力を有し、リーダーシップを発揮できること

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：訪問者が仕事の技能を試すことができる。
- 職種競技全体を通して毎日製作される作品を画面に表示する。これは、より多くの人々がキッチンに入ることなく技能競技大会の詳細を観察することのできる興味深い方法である。
- 競技課題の説明-これには、選手の活動とプレゼンテーション時間に対する理解を深めるために、技能競技大会に関連する技能を十分に説明することが含まれる。
- 選手のプロフィールの紹介：スタンド全体の均一性を確保するため、各選手の完全なプレゼンテーションは、単一の発信元（場合によっては大会開催組織）によって編集される必要がある。
- 就業機会の情報提供：世界中で優秀なパン職人が不足しているため、世界に羽ばたく可能性は高い。ホテルやレストラン、学校、製品開発領域、自社事業などにおいて存在する機会を十分に提示する必要がある。

12 持続可能性

12.1 持続可能な実践活動

この職種競技では、以下の持続可能な実践に焦点を当てる：

- 廃棄物のリサイクル；
- 「環境に優しい」材料の使用を奨励；
- 技能競技大会後の、競技課題モジュールから生じた完成品の再利用；
- インフラリストをベースにした注文リスト：選手/エキスパートは、前回の職種競技でエキスパートが合意したインフラリストに基づいて、原材料の具体的な注文リストを作成する必要がある。
- 材料は技能競技大会の1か月前に発注する必要がある、この発注は必要な注文品のすべてを構成する必要がある。追加の小麦粉は大会開催組織によって発注される。
- 各選手/エキスパートがインフラリストから要求する設備の管理-競技大会開催国が要求しない設備は、技能競技大会の1か月前にエキスパート/選手によって申告されるべきである。
- 使用していない機器の電源を切ることによる省エネ；
- 採点にタブレットを使用；
- 別の目的のための使用：競技課題は、WSI加盟国/地域、会員の訓練で使用し、国内の職種競技で参考にすることができる。

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）は、以下最も密接に関連しているように見える。ベーカリー：
<https://www.onetonline.org/link/summary/51-3011.00>

および、ベーカリー：

<http://data.europa.eu/esco/occupation/laadb308-432a-4d01-b54b-b4f7f76dd419>

これらのリンクから、類似した職業も検索することができる。

ILO 3434

以下の表に、技能五輪国際大会（2026年上海大会）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	担当者
Richemont Center of Excellence	Markus Zimmerli、副ディレクター兼教育部長

14 付録

14.1 付録情報

該当なし。