

## 第49回技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種競技課題

次の3課題を仕様及び注意事項に従って製作しなさい。なお、製作の順序は自由とする。

### I. 競技時間：7時間

選手集合	8:00		
競技説明	8:30		
競 技	9:00	～	12:00
昼 食	12:00	～	13:00
競 技	13:00	～	17:00

#### 注意事項

- 昼食は指定の時間内にとること（厳守）。
- 昼食時間内は競技場には入れない（オープンも使用できない）。
- 後片付けは競技時間に含まれない。
- 競技に関する質問は競技中は受け付けない。
- 「課題3（マジパン）」は15:00までに提出すること。

### II. 課 題

#### 課題1、2、3に共通する注意事項

#### 注意事項

- 競技中はコックコート、帽子（頭巾）、前掛け（エプロン）及び作業靴を着用すること。
- 乳製品（牛乳、生クリーム、バター、卵）、洋酒、マジパンについては、競技会場で支給するため、持参しないこと。上記以外の使用材料については、選手の持参とする。選手持参の材料は、計量して持参しても良い（チョコレートは競技開始までに溶かし、着色しても良い）。乳製品、洋酒については、各自の使用予定量を別紙2により **11月30日（水）** までに下記あて郵送またはファクシミリにて連絡すること。なお、別紙2提出後の支給材料の変更は、一切認めない。
- 使用材料の銘柄は問わないが、全て食べられる材料に限る。
- 粉などの篩<sup>ふる</sup>い作業は競技時間内に行うこと。
- 器具は原則として全て持参すること。ただし、持参する電化製品についてはあらかじめその種類及び消費電力を別紙1により **11月30日（水）** までに下記あて郵送またはファクシミリにて連絡すること。

- 競技課題等に関する問い合わせは、**11月10日(木)**までに下記あてメール又はファクシミリで行うこと。質問内容とともに、名前、所属先、連絡先を必ず明記すること。

<別紙1、2の提出先及び競技課題の質問送付先>

中央職業能力開発協会 技能振興部振興課 あて

〒160-8327 東京都新宿区西新宿 7-5-25 西新宿木村屋ビルディング 11階

Tel 03-6758-2852 Fax 03-3365-2717

E-mail national@javada.or.jp

- 出来上がった作品は、随時指定された審査テーブルに移して良い。
- ゴミは、各作業台付近に備え付けてあるゴミ袋へ可燃物と不燃物に分別して棄てること。
- 道具、器具、材料などの貸し借りは禁止する。

課題 1. 工芸菓子（ピエスモンテ）1点を作りなさい。  
テーマ：「春」（Printemps 《プランタン》）

仕 様

- ① 底辺が 44.5cm×44.5cm の正方形、高さ 60cm のケースに収まる大きさに仕上げること。
- ② 素材はパステイヤージュ、アメ、マジパンなど自由とするが、チョコレートを主体としたピエスモンテは、室温が高いと形状維持が難しいため不可とする(ただし、一部分のパーツとしてチョコレートを使うことは可)。
- ③ パステイヤージュは、型取りして乾燥させたパーツの状態を持ち込んでも良いが、組み立て、着色は競技時間内に行うこと。
- ④ アメは煮詰めた状態（着色したものも可）で持参して良い。ただし、あらかじめ使用する形に流して固めたシュックル・クーレ（流しアメ）の持ち込みは禁止。
- ⑤ スガーを使用する場合はナッツをローストした状態で持参しても良い。
- ⑥ 作品を載せる台座はあらかじめ自分で作って持参すること。なお、台座は食べられない材料を使用して良い。

注意事項

- パステイヤージュの接着に使うグラス・ロワイヤル、アメなどは持参して良い（市販の接着剤の使用は禁止）。
- 飾りの絞りにバタークリームなどを使用する場合は、（必要ならば着色して）持参して良い。
- マジパンの着色は競技時間内に行うこと。
- チョコレートの吹付けまたは着色などでピストレ（噴霧器）を使用する場合は、あらかじめ申し出て指定された場所で行うこと。
- 台座は板やプラスチックなど壊れにくい材質のもので作ること。
- 作品は、展示場所まで自分で運ぶこと。
- 別紙様式（A3版）により仕上げ時のピエスモンテを絵で描き、かつ、作品の解説を 50 字以内を書いて、11月30日（水）（必着）までに別紙 1，2 と共に郵送にて連絡すること。

例：「下部の緑の部分は、芽吹きを表現している」

課題 2. シュクセの生地とビスキュイ（ジェノワーズを含む）、アントルメショコラ（ムースショコラを必ず入れる）を 2 台（同一のもの）作りなさい。

仕 様

- ① 味覚審査を行う。
- ② 直径 21cm の丸型またはこれに準ずるもので、高さ 5cm 以内のもの。ただし、立体的な装飾部分の高さを除く。

- ③ シュクセ生地は自分で焼いて持参し、ビスキュイは競技時間内に焼くこと。
- ④ ビスキュイの型、敷き紙などは持参すること。
- ⑤ 2台とも同じ仕上げにすること。
- ⑥ 飾りの部分は競技時間内に仕上げる。その仕様、注意事項は課題1に準ずる。
- ⑦ サンドまたはナッペするクリームやムース類は競技時間内に作ること。ただし、グラッサージュやナパーージュは市販のものを持参して良いが、調味などの加工は競技時間内に行うこと。

#### 注意事項

- 卵と牛乳、生クリームなどの乳製品は競技時間内に計量すること。
- フルーツの加工品、缶詰は容器に移し替えて持参して良い。
- 生のフルーツの皮むき、スライスなどの加工は競技時間内に行うこと。
- シロップは持参して良いが、洋酒などでの調味は競技時間内に行うこと。
- チョコレートの吹付けは着色などでピストレ（噴霧器）を使用する場合は、あらかじめ申し出て指定された場所で行うこと。
- 作品のレシピ（配合・製法）、アントルメの断面図、全体の仕上げ方、使用生地名、焼上げ時間、オーブンの温度等について、別紙様式（A3版）に記入し、**11月30日（水）（必着）**までに、別紙1，2と共に郵送にて連絡すること。
- 競技日前日会場下見の際に、半製品及び加工して持参したものは競技委員に提出すること。

#### 課題 3. マジパン細工を3種類、各3個ずつ作りなさい。

##### 仕 様

- ① 大きさは1個 80g以上 100g以内とする。
- ② マジパン以外の材料は原則として使用できない。ただし、動物や人形の目の部分にチョコレートを使用する程度は良い。

以 上

中央職業能力開発協会技能振興部振興課 あて  
 Fax 03-3365-2717

平成 年 月 日

第49回技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種競技に係る持参器具（電化製品）  
 の明細について（連絡）

持参する電化製品の種類	消費電力	その他
	W	
	W	
	W	
	W	
	W	
	W	
	W	
	W	

- ※1 競技会場で使用できる電源は、100V（60Hz）のみです。  
 ※2 一人あたりのコンセント数は2個で、テーブルタップの使用はできません。  
 （いわゆるタコ足配線は、不可。）

参加選手氏名

\_\_\_\_\_

所属先名

\_\_\_\_\_

都道府県名

都・道・府・県

\_\_\_\_\_

連絡先（TEL）

\_\_\_\_\_

中央職業能力開発協会技能振興部振興課 あて  
 Fax 03-3365-2717

平成 年 月 日

第49回技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種競技に使用する乳製品・卵・洋酒について

(連絡)

乳製品、卵、洋酒はこちらで用意致します。  
 各自の使用予定量についてお知らせください。

乳製品・洋酒	使用予定量
牛乳	g
生クリーム ※希望のメーカー及び乳脂肪分の% を明記してください。 ※希望メーカーは、支給材料供給元 一覧の中からお選びください。	希望メーカー名： % g % g
バター（無塩）	g
卵（生卵・冷凍加糖卵黄・冷凍卵白）	生卵 個
	冷凍加糖卵黄 g
	冷凍卵白 g
洋酒	cc

参加選手氏名

所属先名

都道府県名 都・道・府・県

連絡先 (TEL)

課題 1, 工芸菓子 (ピエスモンテ)

氏名

仕上げ時のピエスモンテをわかりやすく絵にしてください。  
デッサンには色を付けてください。

テーマ : 「春」 ( P r i n t e m p s 《プランタン》 )

作品の解説を 50 字以内を書くこと (11 月 30 日 (必着) までに提出してください)

課題 2, シュクセの生地とビスキュイ (ジェノワーズを含む) アントルメ  
 ショコラの配合を記入 氏名

＜シュクセの生地とビスキュイ＞			＜ショコラアントルメ＞		
配 合		製 法	配 合		製 法

〔アントルメの断面図〕 全体の仕上げ方を記入せよ。

キ リ ト リ 線

使用生地	焼上げ時間
ビスキュイ生地 (ジェノワーズを含む)	約 分
その他の希望	オーブンの温度 °C 上 °C °C 下 °C
選手 No.	オーブン使用開始時刻
(競技日記入) 氏名	時 分



公表

第49回 技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種 持参工具等一覧表

(1) 選手が持参するもの

品名	規格・寸法	数量	備考
計量器		2台	
マジパンスティック		適宜	
めん棒		適宜	
パレットナイフ		適宜	
タッパー		適宜	
色素		適宜	
ハケ		適宜	
ペテナイフ		適宜	
ハサミ		適宜	
ホイッパー		適宜	
セルクル		適宜	
ビストレ	100V	1式	コンプレッサー静粛なもの 大型のものは不可
飴ランプ	100V	1台	
扇風機・ドライヤー		1台	
ガスバーナー		1個	
ボール(大、小)		適宜	
ゴムベラ		適宜	
ピエスモンテ用の台底		1台	底辺が 44.5 cm × 44.5 cm の物
鍋		適宜	
飴細工用一式: タイマー、ホース、ガスバーナー、飴 用手袋、セルマット、飴用温度計、 アルコールランプ、フィユメタル、エ アースプレー等、飴細工に関する器 具一式		適宜	
カステラ包丁		適宜	
ハンドブレンダー		1台	(必要に応じて)
卓上ミキサー		1台	(必要に応じて)

※ 袖机、ラック等の持ち込みは不可。(ただし作業台の上で使用するものは可。)

※ 電子レンジの持ち込みは不可。

公表

第49回技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種競技会場設備基準

品名	規格	数量
調理台 (上面大理石、シンク、ガスIHヒーター、冷蔵庫付)	ステンレス製 w2500×d750×h800のうち 作業台 大理石 w1500×d750×h40 シンク 湯温70℃まで対応、 IHヒーター 1口、ガスレンジ 1口 冷蔵庫 w530×d600 2段棚(取り外し可)	10台
作業板	プラスチックボード 450×600	1人×2枚
製菓用オーブン	鉄板4枚×3段 共同使用 (課題2提出様式にて、オーブン使用時間を報告する)	1台
オーブン用鉄板	54cm×39cm	一人×4枚
冷凍庫	w500×d700×h600 2段	1台
急速冷凍庫	SANYO (BF-EB120H)	1台
冷蔵庫用トレイ	560×390	1人×2枚
電子レンジ	100V	3台
卓上ミキサー (キッチンエイドKSM90WW)	ミキサーポール、ホイッパー、ビーター	1人×1台
ラック	冷却用	2台
製氷機	60cm×42cm	1台
チョコピストレベース		1カ所

第49回技能五輪全国大会 洋菓子製造職種  
支給材料供給元一覧

供給元は下記のとおりです。支給材料は、こちらで供給できるものに限らせていただきます。

No.	供給元	供給材料
1	中沢乳業(株) 中沢東海販売(株)	生クリーム、牛乳、バター
2	森永乳業(株) 静岡支店	生クリーム、牛乳、バター
3	明治乳業(株) 中部支社	生クリーム、牛乳、バター
4	ドーバー洋酒貿易(株)	洋酒
5	合同酒精(株)	洋酒
6	キューピータマゴ(株)	卵
7	東海ナッツ(株)	マジパン