公 表

第 49 回技能五輪全国大会「西洋料理」職種　競技課題

次の3課題を仕様および注意事項に従って調理作業を行ってください。

1．競技時間 ： 7時間30分

選手集合	
競技課題説明、支給材料・使用器具の確認	07:20
競技開始	08:30 ～ 12:00
昼食	12:00 ～ 13:00
競技	13:00 ～ 17:00
第1課題提出	15:50
第2課題提出	16:10
第3課題提出	16:30
清掃、整頓、競技終了	17:00
講評	17:00 ～

2. 注意事項

・レシピは、期限内に事前提出のこと。
・課題は、指定材料および共通食材（別表）から選定し作成すること。
・課題は適正分量に仕上げること（すべて未発表のこと）。
・食材等の持ち込みは厳禁のこと。
・料理用皿は、指定の物を使用する。
・器具類は、別紙の器具一覧による。

その他

(1) 各課題は、指定された時間に一番美味しい状態で、所定の場所に提出すること。
(2) 競技中は、コックコート・シェフハット(帽子)・前掛け・作業靴(黒)を着用し清潔で衛生に配慮した態度で行うこと。
(3) 競技は、タイムキーパーの合図で開始のこと。各課題提出は、指定時間の5分前より可能。
(4) 調理器具等の後片付けは、第3課題を提出後、補佐員に作成作業終了の意思を表示し行なうこと。
(5) レシピは別表にある材料から必要量だけを使用して作成すること。
(6) 支給材料・調理器具等は、競技開始前に確認すること。
(7) 競技開始後、支給材料が不良の物については交換をする。
(8) 競技中の器具、材料の貸し借りを禁止する。
(9) レシピ・メモ・タイマー・温度計・測り等は、競技場に持ち込まないこと。

3. 競技課題

＊テ ー マ:第1課題【前菜】菜食主義料理(ベジタリアンメニュー)、卵・乳製品使用可。
第2課題【魚料理】2種の料理法を用いる。3 種の付け合せと共に一皿に盛る。(指定食材から2種類の魚介類を選択)
第3課題【デザート】チョコレートの1成分と他の2つの選択肢の成分を使用。

＊規　　定:第 1 課題
① お皿は加熱または冷却して出すこともできる。
② 1つのソースを使用すること。
③ 補足的な付け合わせ、飾り付けを含まなければならない。
④ 共通食材の中からデンプンを含まなければならない。
第 2 課題
① お皿は加熱または冷却して出すこともできる。
② 1つのソースを使用すること。
③ 補足的な付け合わせ、飾り付けを含まなければならない。
④ 3種の付け合せ材料は、当日のミステリーボックスから選択する(当日30%変更)。
第 3 課題
① お皿は加熱または冷却して出すこともできる。
② 1つのソースを使用すること。
③ 補足的な付け合わせ、飾り付けを含まなければならない。

＊食　　材:指定食材を使用のこと。

＊盛り付 け:1人前皿盛りで2皿提出、他2人前はプラター等に盛り付ける。

厳守事項

- 提出書類は規定用紙を使用し、パソコンで作成のこと。
- 第 1 課題、第 2 課題、第 3 課題を各 1～2 枚にまとめ、各食材の総合計を競技用共通食材リストの集計欄に記入し、レシピと提出のこと。
- 平成23年11月1日(火)までにレシピ・料理写真(画像が鮮明なこと)・競技用共通食材リスト集計表を下記あてに郵送のこと。
- 競技場および中央職業能力開発協会には、私物(器具等)を送らないこと。
- 競技当日は、健康保険証を持参のこと。

提出物送付先:
中央職業能力開発協会　技能振興部　振興課
〒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
競技課題等に関する問い合わせ先:
公益社団法人　全日本司厨士協会　技能五輪全国大会「西洋料理」担当(教育指導委員会)
〒105-0011 東京都港区芝公園3－6－22 JCﾋﾞﾙ 5階
TEL(FAX)　03－3658－5430

第49回技能五輪全国大会「西洋料理」職種　指定食材

（すべての食材持ち込み禁止）

指定材料(4人分)

第1課題 【前　　菜】 レンズ豆（皮なし） 100g、 ガルバンゾー 100g、十穀米 30g、白米130g

第2課題 【魚 料 理】 小海老（冷凍 26/20） 12尾、ムール貝 12個、 タラ（ヒレ） 400g
鮭（冷凍） 400g、かわはぎ（冷凍） 400g、メイタカレイ 400g
（以上から2種選択）

第3課題 【デザート】 チョコレート 120g（共通食材から選択）

競技用ミステリーボックスリスト （当日変更あり）

食 材	規 格	分量(限度)	備 考
ポテト(男爵)		2個	
茄子		2個	
かぶ		2個	
レンコン		長さ10cm	
ピーマン(赤)		1個	

競技用共通食材(野菜・ハーブ・果物)リスト

食 材	規 格	分量(限度)	集計欄(課題1．2．3の総合計)
玉ねぎ	中	1個	
キャロット	中	1／2本	
セロリ		1 本	
ガーリック		1株	
エシャロット		1個	
ズッキーニ		2本	
アスパラガス(グリーン)	M	8本	
ブロッコリー		1/4個	
さつまいも	中	1個	
トマト	M	4個	
チェリートマト		20個	
ピーマン(赤)	肉厚	2個	
ピーマン(黄)	肉厚	2個	
ほうれん草		1把	
マッシュルーム	M	200g	
椎茸	M	4ps	
パセリ		1／2pc	
イタリアンパセリ		1／2pc	

セルフィーユ		1／2pc	
バジル		1／2pc	
タイム		1／2pc	
ローズマリー		1／2pc	
ミント		1／2pc	
オレンジ		2個	
レモン		2個	
イチゴ		8個	
くるみ		30g	
アーモンド・スライス		30g	
ココナッツ		30g	

競技用共通食材（乳製品・だし汁、油脂・その他）リスト

食　材	規格	分　量	集計欄（課題1．2．3の総合計）
ミルク		500cc	
生クリーム	45%	200cc	
生クリーム	38%	200cc	
ヨーグルト	プレーン	100g	
パルメザンチーズ	粉	50g	
バター（無塩）		225g	
卵	中	8ps	
サラダオイル		200cc	
EXオリーブオイル		100cc	
パン粉	冷凍	100g	
小麦粉（強力）		500g	
小麦粉（薄力）		500g	
コーンスターチ		50g	
アーモンドパウダー		100g	
ココアパウダー		100g	
ブイヨン・ド・レギューム	野菜ブイヨン	250cc	
フュメ・ド・ポワッソン	洋風魚だし	250cc	
フォン・ド・ヴォー	液状	250cc	
ブイヨングラニュレイト	粉末	13g・500cc	
デミグラスソース	液状	250cc	
粉ゼラチン		30g	
板ゼラチン		6 枚	
パスタ（フィスリ）		100g	

競技用共通食材(調味料)リスト

食　材	規　格	分　量	集計欄(課題1．2．3の総合計)
上白糖		200g	
グラニュー糖		200g	
粉砂糖		50g	
蜂蜜		30g	
ワインビネガー(白)		100cc	
ワインビネガー(赤)		100cc	
バルサミコ酢		40cc	
フレンチマスタード		30g	
粒マスタード		20g	
グランマルニエ		50cc	
キュラソ		20cc	
ブランデー		20cc	
白ワイン		200ml	
赤ワイン		200ml	
キルシュ		20cc	
ラム		20cc	
ビターチョコレート	通常市買の物	100g	
ホワイトチョコレート	通常市買の物	100g	
スィートチョコレート	通常市買の物	150g	
白粒胡椒		20g	
黒粒胡椒		20g	
ピンクペッパー		5g	
精製塩		50g	
バニラビーンズ		1/2ps	
シナモン	粉末	5g	
ベイリーフ		4 枚	

第49回技能五輪全国大会「西洋料理」職種　レシピ用紙

第1課題【前菜】(4 人前)

氏名

料理名			
材　　料	数　　量	単　　位	備　　考
作り方			

第49回技能五輪全国大会「西洋料理」職種　レシピ用紙

第2課題【魚料理】(4 人前)

氏名

料理名			
材　　料	数　　量	単　　位	備　　考
作り方			

第49回技能五輪全国大会「西洋料理」職種　レシピ用紙

第3課題【デザート】(4 人前)

氏名

料理名			
材　　料	数　　量	単　　位	備　　考
作り方			

第49回技能五輪全国大会「西洋料理」職種　写真添付用紙

第1課題（料理名）

氏名　　NO.

第49回技能五輪全国大会「西洋料理」職種　写真添付用紙

第2課題（料理名）

氏名　　NO.

第49回技能五輪全国大会「西洋料理」職種　写真添付用紙

第3課題（料理名）

氏名　　NO.

第49回技能五輪全国大会「西洋料理」職種　器具一覧

品　名	数　量	品　名	数　量
オーブン用トレー	オーブン内径（横42cm 縦29cm　奥行50cm）		1枚
俎板（肉・魚・野菜）	各1枚	ミルクパン（15cm）	1個
ボール（17～29cm）	5個セット	ソースパン（18cm）	1 個
金ザル（19・24cm）	2個セット	ソースパン（21cm）	1 個
スパテラ（24・33cm）	2本セット	シルバーストーンフライパン	1 枚（30cm）
ゴムベラ	1本	P缶（白胡椒入り）	1 個
菜箸（大・小）	各1組	塩-入れポット	1個
スープレードル（200cc）	1個	ペッパーミル	1個
横口レードル	1個	オイルポット	1個
穴あきレードル	1個	計量カップ（200cc）	1個
泡立て（30cm）	1本	計量スプーン（5・15cc）	各1個
角・浅バット　298×232×58	2枚	洗剤	1本
〃　　248×202×45	1枚	スポンジ	1個
材料皿	2枚	亀の子タワシ	1個
ソテーパン（18cm）	1 個	ノロウイルス消毒スプレー	各テーブル1
ソテーパン（24cm）	1 個		
ソテーパン（28cm）	1 個		

その他の器具

1．共同使用器具

鉄製フライパン（32cm・22cm）　揚げ物用鉄鍋（28cm）　角型蒸し器

タミ（ステンレス）　シノア　擂り鉢（擂粉木）　ロボクープ　ミキサー　電子秤

2．固定器具

冷蔵庫、製氷機

3．持参できる器具

ラップ（45cm）　アルミホイル（30cm）　クックパー（30cm）

ナイフ類　鋏　皮むき　くり抜き　抜き型　絞り袋（口金）　トヨ型　テリーヌ型

バー・ミックス　ミルサー　極小型の泡立て　シノア　各種型類（セルクル等）

パレットナイフ　スプーン　フォーク　茶漉し　竹串　たこ糸

＊調理作業に必要な布巾（トーション1枚、ダスター5 枚以内）等は各自で用意すること。