

公表

第50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	備考
調理台	ステンレス製 W1800×D900×H800 (うち、大理石面 W900×D900)	1人 1台	シンクは別 IHヒーターの設 備なし
	ガスコンロ 2口		
洗い場	水道・湯水 40℃、各1口	1人 1カ所	共同シンク(場所 指定あり)
冷蔵庫	1段(W490×D600×H270)	1人 1段	
冷凍庫	1段(W500×D600×H270)	1人 1段	
急速冷凍庫	SANYO (BF-EB120H) 1段(W400×D600×H150)	1人 1段	
作業板	プラスチック製 W600×D400×T10	1人 2枚	
冷蔵・冷凍庫用トレー	アルミニウム製 W600×D400×T13	1人 2枚	
デッキオープン	フレンチ天板4枚差し	1人 1段	オープンは専用 の為、選手が操 作・管理すること
オープン用鉄板	フレンチ天板 W600×D400×T10	1人 2枚	課題2提出様式 にて、オープン使 用時間を報告す ること
	フレンチドゥミ天板 W400×D400×T10	1人 2枚	
グリル(冷却用網)	フレンチサイズ W600×D400(足無し)	1人 2枚	
ラック		1人 4段	共用(場所指定あり)
卓上ミキサー	ケンミックス アイコー(プロ KM-800 又は、 KMM-770) ミキサーボウル2個、ホイッパー、ビーター各 1個	1人 1台	持参したものを 使用してもよい
電子レンジ	100V(家庭用)	3台	共用
製氷機	45kgタイプ	1台	共用
ピストレブース		2カ所	共用