

公 表

第50回技能五輪全国大会

「西洋料理」職種 競技課題

第50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

選手集合	07:00
競技場入場前の衛生面検査	07:30
競技課題説明、支給材料・使用器具の確認	08:00
競技開始	08:30 ~ 12:30
昼食	12:30 ~ 13:30
競技	13:30 ~ 16:30
第1課題提出	15:50
第2課題提出	16:10
第3課題提出	16:30

2. 注意事項

- (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・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) 調理後の片付けは、第3課題を提出後、補佐員に作業終了の意思を表示し行なうこと。
- (5) 課題は、指定食材および共通食材(別表:競技用食材集計表)から選定し作成すること。
- (6) 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。
- (7) 支給材料・調理器具等は、競技開始前に確認すること。
- (8) 競技開始後、支給材料が不良の物については交換をする。
- (9) 競技中の器具、材料の貸し借りを禁止する。
- (10) レシピ・メモ・タイマー・温度計・秤等は、競技場に持ち込まないこと。

3. 競技課題

第1課題【スターター】

2種の魚介類を使用し、4人前を作成する。

指定食材:サーモン200g、16/20無頭海老8尾

1人前目安80g、提出皿温度冷製15℃、温製40℃。

- 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 競技用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 【スープ】、【肉料理】

鴨1羽を使用しスープと肉料理を4人前作成する。

【スープ】

指定食材:鴨1羽、キャロット、セロリ、絹さや

鴨1羽(肉料理共有)を使用し、クリアなコンソメスープ。

提出皿温度40℃。

- ① お皿は加熱して出すこともできる。
- ② 鴨と他の野菜類を使用し、澄んだコンソメスープを作ること。
- ③ 1種類のクネルと、3種野菜のジュリエンを浮き身に含まなければならない。

【肉料理】

指定食材:鴨1羽(スープ共有)

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。

1人前目安120g、提出皿温度50℃。

- ① お皿は加熱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 補足的な付け合せ、飾り付けを3種類含まなければならない。

第3課題 【デザート】

指定食材:チョコレート120g、リンゴ2個を使用し、4人前を作成する。

1人前目安110g、提出皿温度室温でも可、温製40℃。

- 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。

盛り付け:1人前皿盛りで4皿提出すること。

料理用皿:指定のものを使用。

4. 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。
- ・ 平成24年9月1日(土)までにレシピ(各課題を1~2枚程度)・料理写真(画像が鮮明なこと)・競技用食材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

〒105-0011 東京都港区芝公園3-6-22 JCビル 5階

TEL・FAX 043-309-8810 (時間厳守:09:00~22:00)