

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)

第50回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 競技用食材集計表

(氏名)

品名	規格	限度	必要数	品名	規格	限度	必要数
玉ねぎ	M	1個	個	バニラビーンズ		1/2個	個
人参	M	1/2個	個	くるみ		30g	g
セロリ		1本	本	干しブドウ(カレンズ)		50g	g
ニンニク		1株	株	グロゼイユ(冷凍)		50g	g
エシャロット		1個	個	アーモンド	パウダー	100g	g
ズッキーニ		2本	本	ココアパウダー		100g	g
アスパラガス(グリーン)	M	8本	本	牛乳		500cc	cc
カブ		4個	個	生クリーム	38%	400cc	cc
サツマイモ	M	1個	個	バター	無塩	225g	g
ジャガイモ		2個	個	サラダオイル		200cc	cc
トマト	M	4個	個	オリーブオイル	EX	100cc	cc
チェリートマト		20個	個	パン粉	冷凍	100g	g
紫キャベツ		1/4個	個	小麦粉	強力粉	500g	g
黄パプリカ		2個	個	小麦粉	薄力粉	500g	g
赤パプリカ		2個	個	コーンスターチ		50g	g
ほうれん草		1束	束	チキンブイヨン		250cc	cc
マッシュルーム	M	200g	g	フュメ・ド・ポワソン	洋風魚だし	250cc	cc
しいたけ	M	4個	個	フォン・ド・ボー	液状	250cc	cc
パセリ		1/2P	P	板ゼラチン		6枚	枚
コリアンダー(粒)				レモン		3個	個
セルフイーユ		1/2P	P	オレンジ		3個	個
バジル		1/2P	P	ブランデー		20cc	cc
タイム		1/2P	P	白ワイン		200cc	cc
ローズマリー		1/2P	P	赤ワイン		200cc	cc
ミント		1/2P	P	キルシュ		20cc	cc
ベイリーフ		4枚	枚	ラム		20cc	cc
イチゴ		8個	個	マデーラ酒		100cc	cc
グラニュー糖		200g	g	ポルト酒		100cc	cc
粉砂糖		50g	g	バルサミコ酢		40cc	cc
蜂蜜		30g	g	マスタード	フレンチ	30g	g
ビターチョコレート	市販	100g	g	グランマルニエ		50cc	cc
ホワイトチョコレート	市販	100g	g	白粒胡椒		20g	g
スイートチョコレート	市販	150g	g	緑胡椒(粒)		10g	g
ワインビネガー	白	100cc	cc	ピンクペッパー		5g	g
ワインビネガー	赤	100cc	cc	鶏卵	M	8個	個
塩		50g	g				

第50回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 レシピ用紙

【課題 1】

氏名

料理名

材料・調味料(4人分) *重量(g)・容量(cc)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

作り方

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12.
- 13.
- 14.
- 15.
- 16.
- 17.
- 18.

第50回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 レシピ用紙

【課題 2】

氏名

料理名

材料・調味料(4人分) * 重量(g)・容量(ml)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

作り方

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12.
- 13.
- 14.
- 15.
- 16.
- 17.
- 18.

第50回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 レシピ用紙

【課題 3】

氏名

料理名

材料・調味料(4人分) * 重量(g)・容量(ml)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

作り方

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12.
- 13.
- 14.
- 15.
- 16.
- 17.
- 18.

第50回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 写真添付用紙

【課題 1】料理写真

2L(12×17cm)の写真を貼付のこと

氏名

料理名

第50回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 写真添付用紙

【課題 2】料理写真

2L(12×17cm)の写真を貼付のこと

氏名

料理名

第50回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 写真添付用紙

【課 題 2】料理写真(スープ)

2L(12×17cm)の写真を貼付のこと

氏 名

料理名

第50回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 写真添付用紙

【課題 3】料理写真

2L(12×17cm)の写真を貼付のこと

氏名

料理名

第50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
オープン用トレイ(大・小)	各1枚	ソテーパン(24cm)	2個
俎板(肉・魚・野菜・他)	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
スूप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(15cm)	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(18cm)	2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 播り鉢(播粉末) ロボクーブ 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

4. タオル等の使用について

備付のキッチンペーパーを使用すること。
オープン、なべ・フライパンつかみ用トーション1枚は持参可。