

公表

第51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         |
|----------|---|----------|------------|
| テーブル     | W1550×D750×H840<br>マーブル台 W750×D680<br>-----<br>テーブル下収納スペース<br>マーブル台 下部 W710×D710×H580<br>中板は取り外し可能<br>右側 引き出し部 W305×D710×H150<br>引き出し下部 W710×D710×H420                        | 1人<br>1台 | ※          |
|          | W1500×D750×H840<br>マーブル台 W750×D750<br>-----<br>テーブル下収納スペース<br>マーブル台 下部 W610×D720×H600<br>中央部 上部 W380×D720×H135<br>中部 W380×D720×H150<br>下部 W380×D720×H250<br>左側 W350×D720×H600 |          |            |
| オープン     | 南蛮釜（七洋製作所）<br>2段 内寸 W950×D870   | 3台       | ※<br>共用で使用 |
|          | 南蛮釜（七洋製作所）<br>2段 内寸 W810×D650   |          |            |
|          | バケツ（七洋製作所）<br>3段 内寸 W1170×D900  |          |            |
| ガスコンロ・台付 | 3500kcal<br>1口  | 1人<br>1台 |            |
| シンク      | 内寸 W1950×D530 蛇口3カ所   | 1人<br>1台 | 共用で使用      |
| 小型卓上ミキサー | キッチンエイド   | 1人<br>2台 |            |
| 電子ばかり    | 2kg用  | 1人<br>1台 | 共有で使用      |
| 電子レンジ    | 容量750W  | 3台       | 共有で使用      |

| 品名      |        | 規格   | 数量                           | 備考 |
|---------|--------|--|------------------------------|----|
| 冷凍冷蔵庫   |        | ジェットストリーム (コマジヤパン)<br>各2扉<br>1扉あたりピッチ H80 8段<br>1段あたりトレー(W600×D400)2枚差し、<br>ピッチ フリーサイズ | 1人<br>冷蔵庫<br>2段<br>冷凍庫<br>3段 | ※  |
|         |        | バリオサーモ (コマジヤパン)<br>各2扉<br>1扉あたりピッチ H80 8段<br>1段あたりトレー(W600×D400)2枚差し、<br>ピッチ フリーサイズ    |                              |    |
| 電気コンセント |        | 100V (50Hz) 1500W<br>差込口2カ所  | 1人<br>1ヶ所                    |    |
| ラック     | ラック    | W400×D600 19段 ピッチ H80  | 1人                           |    |
|         | トンボラック | 12段 ピッチ H80-90   | 3~6段                         |    |

- 注意事項) (1)※印の品名については、規格欄のいずれかを使用する。  
(2)オープンは専用の為、選手が操作・管理すること。  
(3)課題2提出様式にて、オープン使用時間を報告すること。  
(4)会場での鉄板の数量は、フランス鉄板(600×400)は30枚。6枚取り鉄板と8枚取り鉄板は必要量用意してある。  
(5)ラックは、ラック又はトンボラックのいずれかを使用。ラックの場合は、1人6段、トンボラックの場合は、1人3段で使用すること。  
(6)競技会場で使用できる電源は、100V (50Hz) のみ。1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不可。(いわゆるタコ足配線は、不可。)