

公 表

平成 25 年 11 月 6 日

平成 25 年 11 月 11 日更新

第 51 回技能五輪全国大会 「洋菓子製造職種」Q & A

競技課題等に関する質問及びその回答を、下記に掲載いたしますので、ご確認下さい。
また、本Q&Aは更新する場合がありますので、隨時ご確認いただくようにお願いします。

Q1. マジパン細工の目にチョコレートを使用していいと書いてあるが、白のバタークリームは使用して良いか。

A1. 使用可。

Q2. マジパンの着色に、ココア、抹茶、竹炭などの粉末を使用して良いか。

A2. 使用可。

Q3. アントルメの仕上げの際、飾りの艶出し(フルーツやマロンなどに塗るもの)の寒天などは競技時間内に加工しなければならないのか。

A3. 艶出しは、競技時間内に行って下さい。

Q4. 昼食に入る前に流し餡を流し、昼食中の一時間、流し餡を放置しておくことは可能か。

A4. 可能ですが、昼食休憩時間中は競技会場内に入ることはできません。

Q5. マロンペーストは、市販のものではなく、自分で作ったものを持ち込むことは可能か。

A5. 市販のものは不可とします。マロンペースト等は、自分で作ったものの持ち込みは可とします。
また、市販のものの持ち込みも可とします。

なお、持ち込んだものの管理責任は選手自身となります。

Q6. マロングラッセや甘露煮などを作つて持ち込むことは可能か。

A6. 市販のものは不可とします。自分で作つたものの持ち込みは可とします。また、市販のものの持ち込みも可とします。

自家製の場合であつても、飾りとして使用するのであれば持ち込み可とします。

なお、持ち込んだものの管理責任は選手自身となります。

Q7. 流し飴の型の組み立ては時間内に行うことと明記されているが、デスクマット同士を接着させるのも時間内に行うのか。

A7. 競技時間内に行って下さい。

Q8. マジパン同士を接着するときに卵白を使用して良いか。

A8. 使用不可。

Q9. アントルメのサイドに付けるナツツのキャラメリゼを持参して良いか。

A9. ナツツを持参することは可能ですが、キャラメリゼとしてつける場合は競技時間内に行って下さい。

Q10. マジパンの動物の目に、グラスロワイヤルを使用して良いか。

A10. 使用可。

Q11. アメ(流しアメ)の型の組立ては、型は出来あがつた状態で会場に持つて行って良いか。また、セッティングは競技時間内でするのか。

A11. 持ち込み可。なお、セッティングは競技時間内に行って下さい。

Q12. アメやパステイヤージュにエアーコンプレッサーなどで色をふきつける場合は指定の場所はあるか。

A12. 量が多い場合は、指定された場所で行って下さい。少量の場合はテーブルで行って結構です。

Q13. シュクセ生地のチョコレートをぬる場合は会場で時間内に行うのか。

A13. 競技時間内に行って下さい。

Q14. ショコラアントルメの配合はアントルメで使用するすべての材料を記載するのか。

A14. すべて記載して下さい。

Q15. 餅細工の土台となる飴(44.5×44.5 の台座ではなくその上にのせる作品自体の土台)は競技時間内に作るのか。

A15. 競技時間内に行って下さい。

Q16. 餅細工の土台となる飴(44.5×44.5 cmの大きさで持参する物)は、44.5×44.5 cm以内の大きさであれば、小さくても構わないのか。また、その場合、作品が 44.5×44.5×60 cm以内であれば、土台の板から作品の一部がとび出していても良いか。

A16. 作品の大きさは 44.5×44.5×60 cm以内であれば構いません。なお、土台は小さくても構いません。

Q17. 昼食中、飴ランプをつけたままにしておいて、煮詰めて持参したブロック状の飴にあてたままにしておくことは可能か。

A17. 不可。昼食休憩時間中は、電気器具については電源を切った状態としてください。

Q18. 申請した生クリームや卵の変更はできるか。

A18. 量の変更はできません。

Q19. ラックは1人あたり何段使用することができるか。

A19. ラックは、「ラック」「トンボラック」の2種類があります。
いずれかを使用することが出来ます。設備基準を参照してください。

Q20. ラックの持込が不可と書いてあるが、どのようなことか。

A20. 競技会場に置いてあるラックのみを使用してください。個別に持ち込んでの使用は不可としています。

Q21.作業台のテーブル下に収納スペースはどの程度あるのか。

競技前にテーブルの上に何も置かないとあるが、持参した器具や材料はどこに保管するのか。

A21.作業台のテーブルの下に材料等を置くスペースがありますので、持参した器具や材料は指定場所において下さい。

作業台の収納スペースは、設備基準を参照してください。

Q22.キャビネットとは何か。トンボラックのようなものか。

キャビネットの大きさ・デザインを教えてください。

キャビネットは器具を入れる為のものか。大きさはどれくらいか。

A22.申し訳ありません。会場に設置してある棚ですが、利用することはできません。

設備基準から削除します。

Q23.オーブンは平釜と、コンベクションオーブンの併用は可能か。

A23.併用不可。オーブンは、競技会場で指定されたオーブンを使用して下さい。

申し訳ありません。コンベクションオーブンは設備基準から削除します。

Q24.自動洗浄機は、1人1台使えるのか。

A24.申し訳ありません。会場に設置してありますが、利用することはできません。

設備基準から削除します。

Q25.テーブルのサイズでWが2つあるが間違いではないか。

A25.申し訳ありません。設備基準を訂正します。

Q26.冷蔵庫は一人当たりに割り当てられる段の数は何段か。高さはどれくらいか。

A26.設備基準を参照してください。

Q27.吹きかけの作業をする場所はどのくらいの広さか。

A27.「W1500×D600」のテーブル(共用)を用意しています。

Q28.ガスコンロは何口か。

A28.1口です。

Q29.会場にミキサーを持って行ってよいのか。

小型卓上ミキサーは借りることはできるか。

A29.本体1台、ミキサーボウル2個、ホイッパー、ビーター各1個の持ち込み可とします。

設備基準に示す小型卓上ミキサーを貸出することは可能です(キッチンエイド:本体2台、ミキサーボール2個、ホイッパー2本、ビーター1本)。ただし、申し訳ありませんが、ミキサーは設備基準から削除します。

Q30.会場や作業スペース、作業台の写真や図を送ってもらうことはできるか。

A30.競技会場の参考写真を追加掲示します。ご参照ください。

なお、申し訳ありませんが作業台は設備基準から削除します。

Q31.アントルメをのせるお皿やトレーは持参するのか。

A31.持参する必要はありません。

Q32.一日目に競技する選手の作品は、いつのタイミングで審査されるのか。

A32.審査については、様々な観点から審査しますので一概に申し上げられませんが、ABグループ全て終了してからの審査ではなく、Aグループであれば、翌日に審査は行いません。

同様にBグループについても翌日は審査を行いません。

審査日は競技日と考えてください。

Q33.一日目に競技となった場合、荷物の準備は、抽選日にできるのか。

A33.Aグループの準備は、下見説明終了後の午前中で行っていただきます。

Bグループは、Aグループの競技終了後、準備を行っていただきます。

Q34.選手が持参する器具は何があるのか。

A34.持参工具一覧表をご参照ください。

Q35.オーブン用天板についての明記が無かったが、選手が持参すべきか。

競技用会場設備基準で、作業用のとり板、ショック用の鉄板、オーブン用の鉄板が書いていないが、持参した方がよいのか。

A35.持参しても構いませんが、設備基準への追加掲載として、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として追加掲載します。

Q36.扇風機、ドライヤー1台あるが、例えばドライヤー1台と電池式扇風機1台という形で両方持ち込んでもいいのか。

A36.持ち込み可。なお、会場電源を要する場合は、電源容量は許容範囲内とします。

Q37.ピエス作成の際、色の吹きつけをしたいと考えているが、ハンドピースタイプのエアースプレーを持参する際には、コンプレッサーも持参するのか。

A37.エアースプレーは、ポンベ式の携帯用のものを推奨します。

なお、コンプレッサーは持参しても構いませんが、大型のものは不可とします。また、静肃であるものに限ります。

Q38.作品の展示場所はどこか。

A38.競技会場と作品展示場所は異なりますが、どちらも2階です。ただし、約50mの距離があります。

Q39.課題1のテーマはどのようにとらえるのか。

A39.選手の着眼点、創造性、独創性、発想力などにより、個々でテーマを捉えて下さい。

Q40.アントルメの仕上げで、試食用のアントメルにも飾り付けはしないといけないか。

A40.アントルメの仕上げは、試食用のアントルメにも同じように飾りつけをしてください。

Q41.ピエスモンテのデッサンを提出後に、デザインの多少の変更があつても大丈夫か。

A41.ピエスモンテのデッサンの変更については、全体のイメージが変わらない範囲であれば多少の変更は認めます。

Q42.課題3について、「マジパン以外の材料は原則として使用出来ない」と記載されているが、粉糖を練りこむことは可能か。

A42.可能です。

Q43.課題3について、接着用でシロップを使用することは可能か。

A43.可能です。

Q44.課題3について、シロップを使用できるのであれば、会場で用意するのか。又は事前にたいておいたシロップの持ち込みが認められるか。

A44.こちらでは、シロップは用意できません。シロップの持ち込みは認めます。

Q45.課題1について、色を練りこんだパステイヤージュを型どりして乾燥させた状態で持ち込むことは可能か。

A45.色を練りこんだパステイヤージュの持ち込みは不可です。あくまでも色付けは競技内で行ってください。

Q46.アントルメを仕込む時に使う材料で、ピューレなど冷蔵庫に入れなければならないものがあるが、あらかじめ会場に持つて行って保管しておくことは出来るか。

A46.会場にある冷蔵庫で保管することは可能です。ただし、あらかじめ会場で保管される場合は、下見日以降となります。

Q47.秤はどれを使ってもよいのか。

A47.申し訳ありません。秤は「電子ばかり(2 kg用)」のみとします。

「上皿天秤ばかり、天秤ばかり、電子ばかり(5・10 kg用)」は設備基準から削除します。

Q48.作業台のテーブルは、どのテーブルも大理石の位置は同じか。その場合、同じなら右左どちらか。

A48.マーブル台の位置は、中央にガス台を配置していますので両端に配置しています。競技会場参考写真をご参照ください。テーブルは抽選により決定します。

※注) その他、以下について、追加・変更等がありますので、ご確認下さい。

(11/6 追加・変更) 競技会場設備基準

(11/6 追加掲載) 競技会場参考写真

(11/6 訂正) 「競技に係る持参器具(電化製品)の明細について(別紙2)」

(訂正前) ※1 競技会場で使用できる電源は、100V(60Hz)のみです。

(訂正後) ※1 競技会場で使用できる電源は、100V(50Hz)のみです。

注)再提出の必要はありません。

(11/11 変更) 競技会場設備基準変更

オープン台数を「1人1台」から「共有使用」に変更。