

公	表
---	---

第51回技能五輪全国大会

「西洋料理」職種 競技課題

第51回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 競技課題

下記の競技時間内に注意事項および仕様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	07:30
競技前の衛生面検査	07:45
競技課題説明、支給材料・使用器具の確認	08:00 ～ 08:25
競技開始	08:30 ～ 12:00
昼食	12:00 ～ 13:00
競技	13:00 ～ 16:30
第1課題提出	15:30
第2課題提出	15:50
第3課題提出	16:10
後片付け	16:10 ～ 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) 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臨むこと。
- (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・測り等は、競技場に持ち込まないこと。

3. 仕様

第1課題【冷菜と温菜】

2種の魚介類を使用し、4人前を作成する。

指定食材:16/20無頭海老8尾、貝柱小8個

1人前目安80g～100g、提出皿温度冷製15℃～25℃、温製50℃

- ① お皿は冷却または加熱して出すこともできる。
- ② ソースは1種類とする。
- 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。

第2課題【肉料理】

指定食材より1種の食材(肉)を選択し、肉料理を4人前作成する。

指定食材:仔牛の背肉または子羊骨付き肉600g (2種の使用は不可)

1人前目安150g、提出皿温度50℃

- ① お皿は加熱して出すこともできる。
- ② 2種の料理法を用いる。
- ③ ソースは1種類とする。
- ④ 3種類の付け合せと共に一さらに盛る。

第3課題【デザート】

デザートを4人前作成する。

指定食材:チョコレート(ミステリーとする)100g、レーズン200g

1人前目安100g

- ① 提出皿は冷却して出す。室温でも可。
- 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25年9月20日(金)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: 03-5473-7241(09:00～17:00)

TEL・FAX 0827-31-2377 (時間厳守 10:00～20:00・競技主査)