

公	表
---	---

第53回技能五輪全国大会
「西洋料理」職種 競技課題

第53回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 競技課題

次の注意事項及び仕様に従って調理作業を行いなさい。

1 競技時間 7時間

衛生面検査	07:15
競技課題説明、支給材料、使用器具の確認	07:30 ～ 07:55
競技	08:00 ～ 12:00
昼食	12:00 ～ 13:00
競技	13:00 ～ 16:00
第1課題提出	15:00
第2課題提出	15:20
第3課題提出	15:40
後片付け	15:40 ～ 16:00

2 注意事項

- ・ 選手はシェフ帽・シェフコート・作業靴(黒)を着用し、清潔で衛生に配慮すること。
- ・ 競技中は器具、材料の貸し借りを禁止する。
- ・ レシピ・メモ・タイマー・温度計・測り等の持ち込みを禁止する。
- ・ 作品は提出時間の5分前から提出可能、一番美味しい状態で、指定場所に提出すること。

3 競技仕様

第1課題【冷製または温製】

指定食材を使用して、4人分のベジタリアン前菜を作成する。

指定食材：3種類の野菜とカッテージチーズ200g

指定野菜：南瓜1/4・カリフラワー1/2・キャベツ1/4

1人前目安80g～100g、提出皿温度冷製15℃～25℃。

- ① お皿は冷却して出すこともできる。
- ② ソースは1種類とする。
- ③ 補足的な付け合せ、飾り付けを含まなければならない。

第2課題【温菜】

指定食材2種類を使用し、メインの魚料理を4人分作成する。

指定食材：ホウボウ200gと帆立貝(Mサイズ)8個

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 ホウボウ、帆立貝はそれぞれ異なる調理法を使用すること。
- ③ ソースは1種類とする。
- ④ 補足的な付け合せ、飾り付けを2種類含まなければならない。

第3課題【デザート】

2種類のチョコレートを使用し、4人分のデザートを作成する。

指定食材：ホワイトチョコ150gとスイートチョコ150g

なお、当日食材の30%をミステリーとし、食材は当日公表する。

1人前目安100g、提出皿温度15℃～25℃。

- ① お皿は冷却して出すことも出来る。
- 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。

各課題4人前は、指定された皿に盛りつけること。

4 提出書類について

- ・ レシピは別紙(競技用食材集計表)から材料を選定し、作成すること。
- ・ 競技用食材集計表・レシピ・料理写真は10月2日(金)までに下記送付先に郵送のこと。
- ・ 提出書類は規定用紙に書式を厳守の上、パソコンで作成のこと。

● 提出物送付先

〒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
中央職業能力開発協会 技能振興部振興課 あて

● 競技課題等に関する問い合わせ先

下記電話連絡先またはメール

電話 0282-21-7544 (内閣府認定公益社団法人全日本司厨士協会専用ダイヤル)

E-mail : ape31boggi@yahoo.co.jp

※ FAX の対応はございませんので、ご注意ください。

5 その他

大会初日の競技実施日抽選会後、参加選手全員の競技会場への持込器具類(包丁・10ページの持参できる器具類)を点検しますので、必ず持参してください。

なお、この点検を受けていない持込器具類の競技会場への持ち込みは原則禁止とします。