

第53回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 採点基準

1. 審査対象

- ① 競技中:道具、機材の使い方や基本技術、味付け、盛り付け法、衛生観念、作業態度、ガス・水道の使い方等。
- ② 調理後:後始末、材料の無駄。
- ③ その他:基本を忠実に作業し、決められた時間内に提供すること。

2. 採点基準

衛生状態、調理および付け合せ、演出、味の基準に従って、100点からの減点法で採点。