

公 表

第 55 回技能五輪全国大会
「西洋料理」職種 競技課題

第 55 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	07:45
競技課題説明、支給材料、使用器具の確認	08:00 ~ 08:25
競技	08:30 ~ 12:30
昼食	12:30 ~ 13:30
競技	13:30 ~ 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

- ・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事。
 - ・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。
 - ・競技会場への、携帯電話等の電波を発信する機器の持ち込みを全て禁止とする。
(昼食時の携帯電話等の電波を発信する機器の使用も全て禁止とする。)
- * 上記の注意事項に反した不正行為等が確認された時点で、競技会場から退出をして頂きます。

3.競技仕様

第1課題 【オードヴル】

指定食材 4 種類を使用して、4人分のベジタリアン前菜を作成する。

*ベジタリアンは「ラクト・オボ・ベジタリアン」とする。

従って卵・乳製品は可とする。

指定食材 : 1)かんぴょう 50g / 2)ひめきゅうり 8本 / 3)ニラ 1束

4)那須高原産フレッシュチーズ(生乳)150g (※注1)

1人前目安 100g~110g、提出皿温度 「常温」

① ソースは1種類とする。

② 競技用食材の中からデンプン質・繊維質を含まなければならない。

第2課題 【メインディッシュ】

指定食材 3 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 : 1)ニジマス 120g~150g × 6本

2)ハト麦 200g(水で戻した状態)

3)喜連川温泉なす×4本

4)こんにゃく芋 250g (炭酸ナトリウム 10g) (※注1)

1人前目安 150g~160g、提出皿温度 50°C~60°C。

① ニジマスは二種の異なる調理法を使用する事。

② ソースは1種類とする。

③ こんにゃく芋を含む、3種類の付け合せを含まなければならない。

第3課題 【デセール】

栃木県産トマトを使用し、4人前のデザートを作成する。

指定食材 : 栃木県産トマト(マイロック)×2個(400g 目安)

尚、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~110g、提出皿温度 「常温」

① 競技用食材の中から、アングレーズソースを作りソースとする。

② 補足的な付け合せ、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付ける事。

4. 提出書類について

- ・レシピは各課題指定食材と別紙(競技用食材集計表)から材料を選定し、作成すること。
*競技用食材集計表には、各課題指定食材は含まない。
- ・競技用食材集計表・レシピ・料理写真(カラーコピー不可)は9月29日(金)消印厳守にて、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お問い合わせ先

下記電話連絡又はメール

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)

電話での問い合わせは平日14時~18時にて受付。

E-mail : ape31boggi@yahoo.co.jp

尚、お問い合わせの際には所属(勤務先/学校名)・お名前をお願いします。

*FAXの対応はございませんので、ご注意ください。

(※ 注1)

● 下記食材使用に際してのお問い合わせ先

① 那須高原フレッシュチーズ調達先

有限会社「那須高原今牧場 チーズ工房」

連絡先 TEL:0287-74-2580 FAX:0287-74-2585

商品名「ゆきやなぎ」(今牧場さんホームページからネットでの購入も可能です。)

<https://www.cheesekobo.com/チーズの種類-1/ゆきやなぎ-フレッシュ/>

(第1課題【オードブル】にて使用の指定食材)

② こんにゃく芋調達先 (冷凍こんにゃく芋になります。)

株式会社「和壌」

連絡先 TEL:0233-55-3000 FAX:0233-29-5020 Mail: info@wajo.co.jp

(第2課題【メインディッシュ】にて使用の指定食材)

5. その他

大会初日(2017年11月19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ち込み器具類(別紙持参出来る器具類・ナイフ)を点検しますので、必ず持参してください。

尚、この点検を受けていない持ち込み器具類の競技当日の会場への持ち込みは原則禁止とします。ですので、宿泊ホテル等に置き忘れない様にご注意ください。

* 競技会場施設への宅急便等での、機材等の搬入は禁止します。

* 大会初日集合の際には、シェフコートは不要ですが、競技会場視察が有りますので、競技用靴(黒)は各自持参厳守して下さい。