

公	表
---	---

第 56 回技能五輪全国大会

「西洋料理」 職種 競技課題

第 56 回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 競技課題

次の競技日程、注意事項及び仕様に従って調理作業を行いなさい。

* 集合時間	08:00
1. 競技時間	7 時間
衛生面検査	08:15
競技課題説明、支給材料、使用器具の確認	08:30 ～ 08:55
競技	09:00 ～ 13:00
昼食	13:00 ～ 14:00
競技	14:00 ～ 17:00
第 1 課題提出	16:00 ～
第 2 課題提出	16:20 ～
第 3 課題提出	16:40 ～
後片付け	16:40 ～ 17:00

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こと。
- ・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・秤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、競技会場から退出していただきます。

3.競技仕様

第1課題 【オードヴル】

指定食材 5 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 島豆腐 200g ②もずく 100g ③四角豆 8 本
④紅芋 200g ⑤モロヘイヤ 1 束

1 人前目安 110g、提出皿温度 「15℃~25℃」

- ① ソースは 1 種類とする。
② 競技用食材の中においてデンプン質・繊維質を含まなければならない。

第2課題 【メインディシュ】

指定食材 2 種類を使用し、魚料理と肉料理を一皿に盛り付け 4 人分作成する。

指定食材： ① クロダイ(1 尾 800g 前後) ②アグーローズ 500g

1 人前目安 180g、提出皿温度「50℃」

- ① 1 人前の皿に、3 種類の付け合せを含まなければならない。
② ソースは魚・肉異なるものとする。

第3課題 【デザート】

共通食材の中からジェノワーズ生地を焼き上げ、4 人前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。

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 110g、提出皿温度 「15℃~25℃」

- ① 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こと。

*課題 1~3 の作成に指定食材使用は必須だが、それ以外の使用食材は共通食材リストより、使用可能範囲で使用する事。

4. 提出書類について

- ・ レシピは各課題指定食材と別紙(共通食材集計表)から材料を選定し、作成すること。
*共通食材集計表には、各課題指定食材は含まない。
- ・ 共通食材集計表・レシピ・料理写真(カラーコピー不可)は 9月30日(日)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 西新宿プライムスクエア 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 15 時～17 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。

5. その他

大会初日(2018 年 10 月 30 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(「各作業台に準備されている器具並びに共通使用器具一覧 No. 2」の下
「①持参できる器具」参照)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ので、宿泊ホテル等に置き忘れのないようにご注意ください。

*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ください。