

公 表

第 59 回技能五輪全国大会  
「西洋料理」職種 競技課題

## 第 59 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ってください。

### 1. 競技日

12月14日(火) 西洋料理 競技日抽選会・全体ミーティング

集合時間 14:00 受付開始・競技日抽選

15:00～17:00 全体ミーティング・競技会場下見

12月15日(水) 西洋料理 Aグループ

12月16日(木) 西洋料理 Bグループ

12月18日(土) 西洋料理 Cグループ

12月19日(日) 西洋料理 Dグループ

集合時間 8:00 (12月15・16・18・19日)

※競技会場には、競技当日の朝7:30以降に来場すること。それ以前の来場は不可。

### 2. 競技時間 7時間

衛生面検査	8:15
-------	------

競技課題説明、支給材料、使用器具の確認	8:30	～	8:55
---------------------	------	---	------

競技	9:00	～	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
------	-------	---	-------

### 3. 注意事項

・参加選手は新型コロナ感染症対策の観点から、下記の期間の体温ならびに体調管理の記録を別紙健康チェック表に記載、全体ミーティング(12月14日)に持参し、受付にて提出すること。(健康チェック期間 12月7日～14日)

※上記の体調管理記録を忘れた場合、会場への入室が出来ませんので、予めご了承ください。

・大会期間中は、自宅または宿舎にて必ずご自身で体温計を準備し、毎朝検温を実施してから競技会場に来ること。

・競技会場内においては、白のマスク着用を厳守し、競技を実施。競技中のマスクに関しては、大会事務局にて準備したものを使用すること。

- ・競技中は青の手袋を使用し、仕上げの盛り付け時は白の手袋の着用を厳守。なお、競技中の手袋(青・白)は会場にて用意したものを使用すること。  
※S・M・Lサイズを用意します。
- ・作品は提出時間の5分前から提出可能。
- ・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。  
※シェフコートのズボンの裾折り返しは不可とし、サイズの合ったズボンを着用。またネッカチーフの着用は不可。
- ・競技中は器具、材料の貸し借りを禁止する。
- ・レシピ・温度計・秤等の持ち込みは可とする。ただし、レシピは競技当日の朝、競技委員より会場にて配布し、午前の競技終了時に回収します。温度計・秤等は4人分の作業に見合ったサイズの器具とする。
- ・レシピ以外のメモ・書籍・タイマーの持ち込みは禁止とする。
- ・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。

※新型コロナ感染症に伴う今後の社会情勢等により、上記記載事項が予告なく変更になる場合もありますので、予めご了承ください。

#### 4. 競技仕様

##### 第1課題 【オードブル】

指定食材 1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」とし、卵・乳製品は可とする。

**指定食材** : 大豆ミート(乾燥) 50g

1人前目安 110g、提出皿温度 「15°C～25°C」

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・纖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】

指定食材を使用し、2種の異なる調理法を用いて4人前のメインディッシュを作成する。

**指定食材** : 若鶏 1羽(中抜き 1kg)

1人前目安 160g、提出皿温度 「50°C」以上

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、少なくとも1種のソースを必要とする。

##### 第3課題 【デセール】

指定食材を使用し、2種類のデザート4人前を作成する。

なお、当日食材の30%をミステリーとし、食材は当日公表し支給する。

**指定食材** : オレンジ2個 (1個 180g～200g)

1人前目安 110g、提出皿温度 「15°C～25°C」

①補足的な付け合せ、飾り付けを含まなければならない。

②ソースは、少なくとも1種のソースを必要とする。

※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こと。

## 5. 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11月5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の書式を厳守し、パソコンにて作成。

### ● 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 宛て

### ●競技課題等に関するメールでの問い合わせ先

一般社団法人全日本司厨士協会 総本部教育指導委員長 毛塚宛て

E-mail : ape31boggi@yahoo.co.jp

なお、お問い合わせの際には所属(勤務先/学校名)・氏名の記載をお願いします。

## 6. その他

※大会会場に入る際にはマスクの着用、入り口での検温、手の消毒等のコロナ感染症対策の徹底をお願いします。また、大会期間中の体調不良の場合には、速やかに大会事務局まで申し出てください。その際、先ずは電話にて連絡をし、大会会場への立ち入りを自粛してください。後日連絡先等は、中央職業能力開発協会ホームページ「第59回技能五輪全国大会西洋料理」新着情報にてお知らせいたします。

※大会初日(2021年12月14日)の全体ミーティング(競技実施日抽選)後、参加選手全員の競技会場への持ち込み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。

※大会会場への宅急便等での、機材・器具の搬入は禁止します。

※大会初日はシェフコートは不要ですが、競技会場視察のため、作業靴(黒)を各自必ず持参のこと。