

第 61 回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 競技課題

1. 競技会場

学校法人誠心学園 東京誠心調理師専門学校
東京都大田区蒲田 3-21-4

2. 競技日

11 月 2 日(木) 全体ミーティング

集合時間 14:00～受付

14:30～16:30(予定) 競技説明・持ち込み器具類点検・競技会場下見

11 月 3 日(金) 競技 1 日目

11 月 4 日(土) 競技 2 日目

11 月 5 日(日) 競技 3 日目

11 月 6 日(月) 競技 4 日目

集合時間 8:00

※競技会場には朝 7:30 以降に来場すること。それ以前の来場は不可。

3. 競技時間 7 時間

衛生面検査	8:15	
共通食材、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

4. 注意事項

- ・競技会場内においては白のマスク着用を厳守。競技中に使用するマスクは大会事務局にて準備したものを使用。
- ・競技中は白の手袋を使用し、仕上げの盛り付け時は青の手袋を着用。なお、手袋は会場にて用意（S・M・L サイズ）したものを使用すること。
- ・作品は提出時間の 5 分前から提出可能。一番美味しいと思う状態で指定場所に提出する。
- ・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。なお、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。

- ・ 競技中の器具、材料の貸し借りは禁止とする。
- ・ レシピの持ち込みは可とし、競技当日の朝に競技委員より配布。午前の競技終了時に回収する。
- ・ レシピ以外のメモや書籍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が確認された場合、競技会場より退出とする。

※新型コロナウイルスに伴う今後の社会情勢等により、上記注意事項は予告なく変更になる場合がある。

5. 競技仕様

第1課題 【オードブル】

当日発表されるミステリー食材5種類と共通食材を使用し、4人前のスープを作成する。ミステリー食材は当日の発表後に個々に指定数量を配布する。

1人前目安 150g、提出皿（スープカップ）温度「適温」

- ① ミステリー食材5種類は必ず使用すること。
使用する量は個々のレシピに準ずる。
- ② 第2課題の鶏ガラの使用は可能。ただし可食部分の精肉の使用は不可。

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人前目安は、ソース別で160g、提出皿温度「50℃」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 野菜のピューレ・ペーストは、付け合わせとして含まない。
- ③ ソースは指定された容器に4人前60g以上入れて、課題2の料理と共に提出すること。

第3課題 【デザート】

当日発表されるミステリーデザートの実物を見て、発表されたデザートと同様のデザートを作成し、4人前を皿に盛りつけること。
また、別に指定する容器にソース・アングレーズを作成し合わせて提出すること。

1人前目安 110g、提出皿温度「15℃～25℃」

- ① ミステリーデザートの食材は当日発表後、個々に配布する。
- ② 共通食材を使用し、1人前60g(4人前)のソース・アングレーズを作成し、指定された容器に入れてミステリーデザートとともに提出すること。

※各課題4人前は、指定された皿に盛り付けること。

※第1課題、第3課題のミステリー食材と、第2課題の指定食材の使用は必須。それ以外の食材は、共通食材リストより使用すること。

6. 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。その際、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(高解像度のもの)は**9月30日(土)消印有効**にて、下記送付先に郵送のこと。なお、**第1課題のレシピ・写真は不要。また第3課題は、指定課題のソース・アングレーズの4人前レシピを記載し提出すること。第3課題の写真は不要。**

- ・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

問い合わせは、所属(勤務先/学校名)・氏名を記載し、課題公表日より10月18日(水)までとする。

7. その他

- ・競技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を徹底すること。大会期間中の体調不良の場合は、速やかに大会事務局まで電話にて連絡し、競技会場への立ち入りを自粛すること。連絡先等は後日、中央職業能力開発協会ホームページ「第61回技能五輪全国大会西洋料理」新着情報にて確認のこと。
- ・大会初日(2023年11月2日)の全体ミーティング後、参加選手全員の競技会場への持ち込み器具類の点検を行なうので、必ず持参すること。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する。宿泊ホテル等に置き忘れのないよう注意すること。
- ・競技会場へ機材・器具を宅急便等で搬入することは禁止。
- ・大会初日(11月2日)、シェフコートは不要。競技会場視察のため、作業靴(黒)を各自必ず持参のこと。

器具一覧

◆各調理台に準備している器具（別紙写真参照）

品 名	数 量	品 名	数 量
オープン用トレイ	1 枚	ミルクパン（15cm）	1 個
まな板（肉・魚・野菜・他）	4 枚	ソースパン（18cm）	1 個
ボール（15～27cm）	5 個セット	ソースパン（21cm）	1 個
金ザル（19cm）	各 1 個	シルバーストーンフライパン	1 枚（30cm）
スパテラ（24・33cm）	各 1 本	P 缶（白胡椒入り）	1 個
菜箸（小）	1 組	塩入れポット	1 個
丸レードル（180 cc）	1 個	ペッパーミル	1 個
横口レードル	1 個	オイルポット	1 個
穴あきレードル	1 個	計量カップ（200cc）	1 個
泡立て（20・30cm）	1 本	計量スプーン（5・15cc）	各 1 個
角浅バット 298×232×58	2 枚	ハンドソープ	1 本
角浅バット 248×202×45	1 枚	洗剤	1 本
材料皿	4 枚	スポンジ	1 個
ソテーパン（18cm）	1 個	亀の子タワシ	1 個
ソテーパン（24cm）	1 個	プリンカップ（90cc）	20 個
ソテーパン（28cm）	1 個	キムタオル	10 枚
アルコールスプレー	1 本	ラップ（15cm）	1 本
味見用ティースプーン	20 本	ペーパータオル	1 ロール
ゴムベラ	2 本	まな板すべり止めシート	1 枚
スクイージー	1 個	スケール（1kg）	1 個

◆共同使用器具

鉄製フライパン（32cm・22cm）	角型蒸し器	タミ（ステンレス）	電子秤
すり鉢（すりこぎ棒）	シノワ	ロボクープ	製氷機
ゴム手袋（S・M・L）	ミキサー	ラップ（22cm）	アルミホイル
ベーキングシート			

◆持参できる器具

ナイフ類	ハサミ	竹串	極小型の泡立て	抜き型
絞り袋（口金）	トンダ 30cm 未満	皮剥き	バーミックス	ミルサー
シルパット	パレットナイフ	茶漉し	小型ハンドミキサー	たこ糸
シノワ（小）	ピンセット	くり抜き	各種型類（セルクル等）	おろし器（おろし金）
スプーン 2 本	フォーク 1 本	タイマー	温度計	

◆その他

- 競技時の布巾等の使用については、各調理台備え付けのキッチンペーパー、キムタオルを使用のこと。
オープン、鍋つかみ用のトーション各自 1 枚は、大会事務局が準備し競技当日の朝配布。
- 料理皿は全て競技会場で準備された物を使用のこと（皿カバー 4 枚含む）。
冷凍庫、サラマnder、バーナーの使用は不可。
- 上記に記載のない調理機材、備品を使用する場合は、事前に 4 頁記載の競技課題等に関する問い合わせ先まで、使用機材名、機材の写真、容量等を明記の上連絡する。使用の可否はメールにて通知とするが、基本は本ページに記載されている器具・機材での競技とする。



第 61 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、身だしなみ、ガス、水道の使い方等。
- ② 競技後 : 後始末、材料の無駄。
- ③ その他 : 正確なレシピの作成、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。

3. 第 61 回技能五輪全国大会「西洋料理」競技における採点基準ならびに競技課題に関しては、前回の技能五輪国際大会の基準を基に作成。