

競技職種実施要領

洋菓子製造

Ver. 2_2026年8月31日



本競技職種実施要領は、以下の内容で構成される。

1	はじめに	3
1.1	競技職種の名称	3
1.2	競技職種に関連する職務または職業の説明	3
2	技能五輪全国大会職業標準	5
2.1	技能五輪全国大会職業標準（項目及び配点率）	5
2.2	技能五輪全国大会職業標準（項目とその内容および相対重要性配点率(%)）	6
3	採点方法、採点基準とその配点、公表方法	13
3.1	採点対象	13
3.2	採点基準	14
3.3	公表方法	14
4	競技課題の概要	15
4.1	競技課題の構成	15
4.2	競技課題作成上の要求事項	15
4.3	競技課題の公表	15
4.4	競技課題の変更	15
5	職種限定規則	16
6	実施要領	16
7	競技スケジュール	17
8	支給材料	17
9	選手持参工具・材料	18
10	競技会場設備基準	20

1 はじめに

1.1 競技職種の名称

洋菓子製造

1.2 競技職種に関連する職務または職業の説明

洋菓子製造業界には、幅広い種類の複雑かつ主に甘い菓子を作る高度なスキル（技能）を持つ専門家がいる。彼らは、ホテルやレストランでの給仕用、または専門店や直販店での小売り用に、手仕上げのチョコレート、キャンディ、ミニサイズのケーキなどの様々な菓子製品を作る。

洋菓子職人は、高級ホテルやブティックホテル、レストランでの給仕用や洋菓子店での小売り用の、あらゆる種類の温菓から冷菓、ケーキ、ビスケットや氷菓を作る。また、チョコレート、砂糖、氷、マジパンその他のデコレーション用の素材や原料を使用した精巧な展示用の作品を作る場合もある。特別なイベント用のデコレーションケーキや、テーマのあるケーキを作ることを専門とする者もいる。

高度な専門知識とスキルが必要とされる。

洋菓子職人は、必要とされるレベルのスキルを身に付けるため、何年にもわたる訓練を受ける。彼らは、菓子類やスイーツ品を製造し装飾するための幅広い専門技術に精通している。所定の時間、予算と食物に関する制限事項の範囲内で素晴らしい成果を得るためには、効率的かつ経済的な作業ができるだけでなく、芸術的才能や調理に長けていることも必要である。

洋菓子職人は直接顧客とともに仕事をする必要がある場合もあるため、顧客の要望について話し合う能力とアドバイスを提供する能力とともに、高い顧客サービススキルも必要である。自発的に取り組む能力は不可欠である。

有能な職人は、様々なプロ用の道具や材料を使用して仕事をする。

洋菓子職人は、材料の品質に配慮し、材料を大切に、高レベルな食品衛生や安全衛生に沿った仕事をしなければならない。

洋菓子職人はハイクラスなホテルやレストランで働くことが多い。一部の国においては、手作りや装飾を施したペストリー製品、ケーキ、菓子製品を販売する専門小売店が、パティシエ/菓子職人のスキルを頼りにしている場合が多い。専門職人の中には自営業者として、特殊な製品を求める顧客からの要望に直接対応して働く者もいる。

ショートケーキやシュークリームなどの生菓子、マドレーヌやタルトなどの半生菓子、クッキーのような焼き菓子、食品売り場でも販売されているチョコレートやキャラメル、

アイスクリームなど、洋菓子は日常生活に欠かせないものとなりました。また、洋菓子は結婚式などのお祝い事で利用されることも多いのも特徴です。

食生活の多様化とともに、お菓子の需要も多様化し、それに伴い技術も進化しています。

2 技能五輪全国大会職業標準

以下の表は技能五輪国際大会で示されていた「技能五輪国際大会職業標準」である。参考として示す。

2.1 技能五輪全国大会職業標準（項目及び配点率）

項目		配点率 (%)
1	作業の構成と管理	14
2	食品衛生と安全衛生（食物制限を含む）及び環境	10
3	ケーキ、ガトー、アントルメ	14
4	温かい/冷たい/凍った/皿盛りデザート	13
5	菓子類とチョコレート	13
6	ミニサイズのケーキと1人用のケーキ	13
7	展示用作品	12
8	様々な材料によるモデリング	11

2.2 技能五輪全国大会職業標準（項目とその内容および相対重要性配点率(%)）

項目とその内容		相対重要性 配点率(%)
1	作業の構成と管理	14
	各自は、以下を知り理解する必要がある： ● 材料を正確に組み合わせることで最適な結果を得るための基本原則、また、結果が計画通りでなかった場合のトラブル対応 ● 製造技術を通じた原材料の取り扱い ● 季節、入手可能性、コスト、保管、用途など、洋菓子製造に使用する材料の範囲 ● 着色、味の組み合わせと食感の調整 ● 製品の仕上げにおける技巧と芸術的審美眼 ● 無駄の最少化や持続可能性と、あらゆる材料を大切にすることの重要性 ● 効果的なチームワークの重要性やチーム内や顧客との効果的なコミュニケーションの重要性 ● 予期せぬ状況や要求への対応力 ● 良好な時間管理のための計画立案	
	各自は以下の能力を有すること： ● ワークフローと効率を最大化するための、道具と器具の確認と準備 ● 所定の時間枠内で作業するための、作業の効果的な優先順位付けと計画 ● 原材料や完成した製品を大切にすること ● コスト効率よく材料を使い、無駄を最小化すること ● 計画された作業のための、商品と材料の正確な事前注文 ● デザインや製造の技術に関して、ひらめき、美食に関する才能や新しい工夫を示すこと ● 与えられたテーマの中での作業 ● 書面・口頭による詳細な指示に従い、イメージ通りに作ること ● 製品イメージや製造・プレゼンテーション方法を含むポートフォリオを、要望によりビジョン・ステートメントを付けて顧客のために作成すること ● 予期せぬ状況や要請に対し専門的かつ効果的に対応すること ● 予測外の不足をカバーするため、他の材料を策定し代用すること ● 同僚、チームや顧客と効果的にコミュニケーションをとること ● 所定の時間枠内でさまざまな製品を生産し、指定された時間に提示すること	

項目とその内容		相対重要性 配点率(%)
2	食品衛生と安全衛生（食物制限を含む）及び環境	10
	各自は、以下を知り理解する必要がある： - 食物制限やアレルギー、安全、環境を含む健康に関する要件、製品の製造、陳列、販売に関する食品衛生と法律 - プロ用の道具や器具の使用と手入れ、また、安全な作業方法に関する法制と優良慣行 - 食品の劣化の原因 - 生鮮食品、保存食品、乾燥食品の品質指標 - 製造とサービスのための安全な温度範囲	
	各自は以下の能力を有すること： - 衛生的に作業し、食品の保管、準備、調理、サービスのための規則に責任を負うこと - 予期せぬ悪い環境状態を解決するため効果的に対応すること - 自身の清潔さと身だしなみに常に留意すること - 食物制限やアレルギーの情報に関して、全ての安全プロセスと安全要件を順守すること - 正確なメニューを作成し、栄養やアレルギー情報などの通知義務に責任を負う - 作業エリアと器具のすべてが最も高い基準に従って清潔にされていること、かつ器具の交換を確実にすること - 安全に作業すること、また、事故防止のための規則の順守 - 道具や器具を安全かつメーカーの指示に従って使用すること - 全ての商品と製品を安全かつ衛生的に保管すること - 安全衛生を維持するために、製造と提供においてすべての製品の使用温度を監視すること	
3	ケーキ、ガトー、アントルメ	14
	各自は、以下を知り理解する必要がある： - あらゆる種類の伝統的または現代的なケーキ、ガトー、アントルメ - ケーキ、ガトー、アントルメの製造、保管とプレゼンテーション方法 - ケーキ、ガトー、アントルメの製造に使用するプロ用の道具 - ケーキ、ガトー、アントルメの製造や飾り付けに使用する様々な材料	

項目とその内容		相対重要性 配点率(%)
	- 世界の慣習や慣行の違いと、食事に関連する考慮事項 - ケーキ、ガトー、アントルメに関する期待と定義の違い - 消費に最適な温度	
	各自は以下の能力を有すること： - 様々な技術や様々な種類のケーキとデコレーションを用いて、与えられたテーマやトピックに基づいたものを含む、あらゆる種類のケーキを製造すること - 才能と新しい工夫を発揮し、あらゆる種類のガトーを組み立てて仕上げること - スポンジ、ビスケット、クリーム、カスタード、ガナッシュ、ゼリー、ムース、果物などの層を効果的に組み入れ、あらゆる種類のアントルメを製造すること - 適切な味の組み合わせ、食感、プレゼンテーション、装飾に関して質の高いケーキ、ガトー、アントルメを製造すること - ポーション・コントロール、コストと無駄を最小化するように配慮しつつ、生産する製品の大きさ、重量、品質、見た目の一貫性と正確さを保証すること 味、食感、色彩を効果的に組み合わせること - 魅力を最大にし、かつ場面、環境、提供スタイルに適した形で、設定された時間内にケーキ、ガトー、アントルメを提示すること - 食するために安全かつ好ましい温度ですべてのケーキを提供すること	
4	温かい/冷たい/凍った/皿盛りデザート	13
	各自は、以下を知り理解する必要がある： - あらゆる種類の伝統的、また現代的な温かい/冷たい/凍ったデザート。これには製造方法、材料、代替プレゼンテーションと製造コストを含む - アレルギーと食物制限 - 温かい/冷たい/凍った/皿盛りデザートの製造に使用する材料の種類、保管、季節、入手可能性、コスト - 温かい/冷たい/凍った/皿盛りデザートを様々なセッティングや場面で提示および安全に提供し、伝統的な、また現代的なトレンドを反映する方法 - イースト、ベーキングパウダー、卵白、また、あらゆる新しく現代的な商品を含む膨張剤の使用と影響 - 温かい/冷たい/凍った/皿盛りデザート製品の種類と範囲	

	項目とその内容	相対重要性 配点率(%)
	• 温かい/冷たい/凍った/皿盛りデザートの製造時と提供時における無駄の管理	
	各自は以下の能力を有すること： • アレルゲン等の食物に関する配慮の有無にかかわらず、一貫して高水準なあらゆる種類の温かい/冷たい/凍ったデザートを製造すること • ベイク（焼く）など、適切な調理方法を使用し、すべての製品が消費するのに安全かつ美味しいものであることを保証すること • 整然として、適切な味付け・食感で、うまく調整され、工夫があり、かつバランスの取れた皿盛りデザートを提示すること • 露店コンセプト、ビュッフェ形式、バンケットや高級料理店向けなど、様々なセッティングや場面で提供するデザートを提示すること • 時間的制約の中で一貫して高水準の温かい/冷たい/凍った/皿盛りデザートを製造すること • それまでの経験や知識を応用して自発的にデザートを作るため、指示、レシピおよび料理の仕様書に従うこと • 材料の不足や変更に対応し、適切に補うこと • 作りすぎを防止すること • 余ったものを他の製品に活用すること • 利用可能な器具に適した方法を使用すること • 最適な安全温度で提示すること	
5	菓子類とチョコレート	13
	各自は、以下を知り理解する必要がある： • チョコレートと菓子製品の幅広い種類 • 手作業でクーベルチュール・チョコレートをテンパリングする方法 • 様々なクーベルチュール・チョコレートとチョコレート製品の種類、品質と使用法 • フルーツゼリー、マシュマロ、ヌガー、ヌガティーヌなどの砂糖をベースにした製品または食生活のニーズに対応するための多様な糖類や砂糖代用品を用いた専門製品の製造原理 • チョコレートの産地の持続可能性と倫理 • 高温の砂糖製品を取り扱う際の安全問題 • 菓子類やチョコレートの製造に使用する材料に関する食物やアレルゲンの情報や効果的な代替可能性	

	項目とその内容	相対重要性 配点率(%)
	各自は以下の能力を有すること： • ファット・ブルームまたはシュガー・ブルームの見られない、光沢と「スナップ性」のある製品を作るためにクーベルチュール・チョコレートでテンパリングできること • ダーク/ミルク/ホワイトチョコレートのクーベルチュールを限られた時間内で効果的かつ経済的に扱うこと • 均一な大きさと性質で、チョコレートや菓子類のパイピング、フィリング、レイヤー、カットなどを行うこと • 食感と味を組み合わせ調整すること • なめらかできめ細かい被膜を得るために、手作業用のディッピング・フォークを使用して製品をディップおよびコーティングすること • 流し型を使用して許容可能なレベルのライニング、キャッピングを行うこと • ガナッシュを効果的に製造、使用すること • サービスまたは販売に適したスタイルで菓子類とチョコレートを提示すること • 品質保持期間が最大になるよう、菓子類、チョコレート、チョコレート材料/製品を保管すること • キャラメライズや砂糖漬けにした果物、ナッツ、ハーブとチョコレートの形（パイピング、カット、流し型での成形など）を含む装飾を適切に製造、使用すること • チョコレートや菓子類を特定の重量、大きさや数量で正確に製造すること。 • 廃棄物を最小限に抑え、配慮すること • 様々なスキルや材料を用いてさまざまな菓子製品を製造・引き渡し、また食の最も重要な要素に注意を払うこと • 予期せぬ要望に対応し、それに沿った作業計画を立てること • 高温の製品を扱う際には手際よくかつ安全に作業すること	
6	ミニサイズのケーキと1人用のケーキ	13
	各自は、以下を知り理解する必要がある： • ミニサイズのケーキ、小型のケーキのあらゆる種類の製品、材料（食物制限やアレルギーに関する情報を含む）、技術とプレゼンテーション方法 • ペストリー、ケーキ、スポンジなどの種類、また、1人用ケーキ、ペストリー、ミニサイズのケーキの製造とプレゼンテーションのためのそれらの使用	

	項目とその内容	相対重要性 配点率(%)
	- ミニサイズのケーキ、1人用ケーキ、ペストリーの製造への膨張剤の使用 - ミニサイズのケーキ、1人用ケーキとペストリーの製造に使用するプロ用の道具と器具 - ミニサイズのケーキ、1人用ケーキ、ペストリーの保管と陳列 - 商業ケータリング・サービスでのポーション・コントロールの重要性 - 流し型の有無にかかわらず、手作業での製品のパイピングと製造	
	各自は以下の能力を有すること： - パフ、ショート、シュー、スイート、サブレなどのあらゆる種類のペストリーを製造し適切に使用すること - あらゆる種類の1人用ケーキ、ビスケットを製造すること - 一貫した正確な品質、重量と大きさで、設定された時間枠内で指示の範囲内の最終製品を製造すること - 以下のようなスイート・ビスケットとケーキの組み合わせをベースとしたミニサイズのケーキ、1人用ケーキを製造すること： - ドライケーキ、ペストリー - グレージングおよびコーティングを施したケーキおよびペストリー - ムース - さまざまなフィリング：スポンジ、クランチ、クリーム、ゼリーなど - 装飾 - 果物 - 市場の需要に沿ったミニサイズのケーキ、1人用ケーキを提示すること - 絞り袋と絞り口金を使用して、一貫性のある個々の製品を製造し提示すること	
7	展示用作品	12
	各自は、以下を知り理解する必要がある： - ディスプレイや展示用作品の効果 - 展示用作品が使用できる場面 - 環境（熱、光、湿度への曝露）が展示用作品に及ぼす影響 - 展示用作品の製造に使用する材料、道具、技術の種類 - 砂糖を使う作業とプロ用器具の取扱いに特有の安全問題 - プロ用の流し型に頼らずにドラマチックで巧みな成果を達成する方法	

	項目とその内容	相対重要性 配点率(%)
	各自は以下の能力を有すること： ・ 割り当てられたテーマやトピックを反映したデザインを創造し、整った形や仕上げで上品さを生み出すこと ・ 顧客の要望、また、会場や環境に関する制約を考慮しながら、芸術的才能や新しい工夫を発揮した展示用作品をデザインすること ・ 注入、成形、カット、パイピング、ブラッシング、つや出し、彫刻、カービング、モデリングなどの技術をチョコレートに施し、チョコレートを使用した展示用作品を製造すること ・ 流し飴、引き飴、吹き飴、砂糖の成形、パスティヤージュ、ヌガティーヌなどの技術を施し、砂糖を使用した展示用作品を製造すること ・ 食用にデザインされた展示用作品を製造すること ・ 砂糖やチョコレートの作品に着色すること ・ 既製の使用は最小限にし、砂糖やチョコレートの作業に専門的な道具を使用すること ・ 指示を読んで効率的に作業し、割り当てられた時間内で作業計画を管理すること ・ 所定の大きさ以内の展示用作品を製造し、発生しうる変更に対応するために調節して取り扱うこと	
8	様々な材料によるモデリング	11
	各自は、以下を知り理解する必要がある： ・ モデリング・成形過程が使用する素材に与える影響 ・ モデリングされた形を使用した展示の視覚的効果 ・ モデリングされた形の制作に効果的に使用できる材料の種類 ・ モデリングされた形のモデリング、成形、着色、提供の技術と方法 ・ モデリングが効果的かつ使用に適している時と場所	
	各自は以下の能力を有すること： ・ 人物、果物、動物、花などのテーマやトピックを含めるために、滑らかでひび割れのないマジパンとシュガーペーストの形を手作業で成形すること ・ 顧客の言葉または絵による要望の通りに、作品を視覚化し製造すること ・ 手作業での成形において、正確な大きさと重量で作ること ・ エアブラシをかける、ペイントする、バーナーで焼く、着色料を使用するなどの様々な技術を使用して、モデリングされた作品に着色すること	

項目とその内容		相対重要性 配点率(%)
	• 必要に応じて、カッター、流し型、プレスなどのモデリング用の道具を効果的に使用すること • 形と色において創造的かつ調和的に外観をデザインすること • スタイリッシュでコーディネートされたモデルによる展示を提供すること • 特徴を強調するためにロイヤルアイシングやチョコレートを使用して装飾すること • 手作業によるモデリングの際には、徹底的な安全衛生手順を順守すること。 • 時間の制約内で作業すること	
	合計	100

3 採点方法、採点基準とその配点、公表方法

3.1 採点対象

項目	観点	配点
ピースモンテ	構成、バランス	30点
	美的評価	
	技術	
	色彩	
	指示違反	
アントルメショコラ	味覚	40点
	美的評価	
	技術	
	技法の誤り（ビスキュイ ジョコンド）	
	指示違反	
マ ジ パ ン	構成	20点
	色彩	
	技術	
	指示違反	
衛生面	服装・髪、爪の手入れ、整理整頓、手洗い等	5点

項目	観点	配点
安全な作業	器具の手入れ、器具・材料の取扱い、危険な作業等	5点
合 計		100点

3.2 採点基準

採点方式：採点は、減点方式とし、100点満点とする。

3.3 公表方法

主催者が指定する方法において、参加選手本人による照会の場合のみ、原則として競技結果（順位、得点）を伝達する。

4 競技課題の概要

4.1 競技課題の構成

競技課題は、小麦粉、砂糖、卵、そしてバターや生クリームなどの乳製品を主な材料として、フルーツ、チョコレート、ナッツ類、洋酒などの副材料をそれぞれ組み合わせて加工し、多種多様な洋菓子製品をつくる。

課題はピエスモンテ、アントルメショコラ、マジパン細工の3種目を仕様や注意事項にしたがって競う内容で、競技時間は7時間。

各種目に合わせた構成・バランス、味覚、美的評価、技術、色彩、指示違反が評価される。

課題1はテーマに沿った工芸菓子。

課題2は、シュクセの生地とビスキュイを使用したアントルメショコラを2台。指定する果物等の材料の使用が必須で、味のバランスを考えて他の素材を加味することも可能である。

課題3は、マジパン細工。3種類を各3個、1個80g以上 100g以内といった細かい設定もあるなかで、表情やしぐさの変化を出していく。

4.2 競技課題作成上の要求事項

1つ目の課題・ピエスモンテでは、芸術的な感性と高度な技能が要求される。2つ目の課題・アントルメショコラでは味覚審査もあり、見た目に加え、素材の組み合わせによる美味や触感のバランスにも細心の注意が必要となる。3つ目の課題・マジパン細工では色彩などの独創性も評価対象となる。食生活の多様化により、洋菓子の需要が高まっている今、洋菓子の文化や知識を掘り下げ、技術・技能を磨くことが求められる。

4.3 競技課題の公表

事前公表の競技課題は、原則として技能五輪大会開催の3か月前に主催者ウェブサイトで公表する。

4.4 競技課題の変更

事前公表競技課題に変更がある場合は、主催者ウェブサイトで公表する。

5 職種限定規則

- 「課題3（マジパン）」は、15：00までに提出すること。
- 粉などの篩^{ふる}い作業は競技時間内に行うこと。

6 実施要領

- 競技使用開始前はテーブルの上に何も置かないこと。
- 競技にあたっては、安全に十分配慮し、作業を行うこと。
- 午前と午後の競技時間内に洗い物は済ませ、テーブル・シンクは競技開始前の状態にすること。
- 競技に関する質問は、競技中は受け付けない。
- 競技中は、コックコート、帽子（頭巾）、前掛け（エプロン）、マスク、作業用手袋及び作業靴を着用すること。
- ダスターは、白色を使用すること。
- ゼッケンは、安全ピンで留め、固定すること。
- 昼食は、指定の時間内に取ること（厳守）。
- 昼食時間内は、競技場には入れない（オープンも使用できない）。
- 出来上がった作品は、随時指定された審査テーブルに移して良い。
- ゴミは、各作業台付近に備え付けてあるゴミ袋へ可燃物と不燃物に分別して棄てること。
- 道具、器具、材料などの貸し借りは禁止する。
- 乳製品（牛乳、生クリーム、バター）、卵、マジパンについては、競技会場で支給するため、持参しないこと。

上記以外の使用材料については、選手の持参とする。

- 選手持参の材料は、計量して持参しても良い（チョコレートは競技開始までに溶かし、着色しても良い。**ただし、事前に申し出ること**）。
- 使用材料の銘柄は問わないが、全て食べられる材料に限る。
- 乳製品については、各自の使用予定量を、別紙1により**10月9日（金）**必着で、下記あてメール送信もしくは郵送すること。

なお、別紙1提出後の支給材料の変更は、一切認めない。

- 器具は原則として全て持参すること。ただし、持参する電化製品については、あらかじめその種類及び消費電力を、別紙2により**10月9日（金）**必着で、下記あてメール送信もしくは郵送すること。

- 競技課題等に関する問い合わせは、下記あてメールで行うこと。件名に必ず技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種への質問と記載いただき、質問内容とともに、名前、所属先、連絡先を必ず明記すること。

<別紙 1、2、3、4 の提出先及び競技課題等に関する問い合わせ先>

中央職業能力開発協会 技能振興部振興課 あて

〒171-0033 東京都豊島区高田 3-19-10 ヒューリック高田馬場ビル 4F

E-mail national@javada.or.jp

7 競技スケジュール

競技時間 7 時間

選手集合	8 : 30		
競技説明	8 : 30		
競 技	9 : 00	～	12 : 30
工具入替	12 : 30	～	12 : 40
昼 食	12 : 40	～	13 : 30
競 技	13 : 30	～	17 : 00

8 支給材料

支給材料は、主催者で供給できるものに限る。

No.	供給元	供給材料
1	中沢乳業株式会社 ※	生クリーム、牛乳、バター
2	キューピータマゴ株式会社 ※	加糖凍結卵黄、凍結卵白
3	大東力カオ株式会社 ※	マジパン

※ 各社様からご協賛いただいております。

9 選手持参工具・材料

品 名	寸法又は規格	数 量	備 考
計量器		2 台	
マジバンスティック		適宜	
めん棒		適宜	
パレットナイフ		適宜	
タッパー		適宜	
色素		適宜	
ハケ		適宜	
ペテナイフ		適宜	
ハサミ		適宜	
ホイッパー		適宜	
セルクル		適宜	
ピストレ	100 V	1 式	コンプレッサー静粛なもの 大型のものは不可
飴ランプ	100 V	適宜	
扇風機・ドライヤー		1 台	
ガスバーナー		1 個	
ボール（大、小）		適宜	
ゴムベラ		適宜	
ピエスモンテ用の台座		1 台	底辺が 44.5 cm×44.5 cmの物
鍋		適宜	
飴細工用一式： タイマー、ホース、飴接着用ガスバーナー、飴用手袋、シルパット、飴用温度計、アルコールランプ、フィユメタル、エアースプレー等、飴細工に関する器具一式		適宜	
カステラ包丁		適宜	
ハンドブレンダー		1 台	（必要に応じて）
洋酒		適宜	
IH ヒーター		1 台	

品 名	寸法又は規格	数 量	備 考
卓上ミキサー		適宜	本体 1 台、ミキサーボウル 2 個、 ホイッパー、ビーター各 1 個の持 ち込み可 若しくは、設備基準に示すものを 使用することも可
オーブントレー（天板）		必要数	
冷蔵庫用トレイ		必要数	
カルトン（厚紙）		必要数	アントルメをのせる時に使用
白色ダスター		必要数	
作業用手袋、マスク		必要数	

※ 袖机、ラック等の持ち込みは不可（ただし、作業台の上で使用するものは可）。

※ 電子レンジの持ち込みは不可。

※ 電気器具は、各テーブルの使用可能W数（3 kW）以内とする。

10 競技会場設備基準

品 名	寸法又は規格	数 量	備 考
テーブル	W1500×D750×H850 マーブル台 W750×D750 ステンレスカバー付き。	1 人 2 台	2 台合わせて長方形の台にして使用 1 人当たり W3000×D750×H850
	下収納スペース 引出部（同一サイズ 3 箇所） W410×D300×H80 下収納スペース W1450×D600×H500 棚板は無し		
オープン	2 F グランプリ(EIWA・栄和製作所) 3 段 内寸 W1150×D850	1 台	グランプリと北沢のいずれか 1 台を 4 人～5 人で共用使用
	4 F kitazawa 電気スーパーオープン（北 沢産業）3 段 内寸 W1150×D900	1 台	
ガスコンロ・台付	6500kcal 1 口	1 人 1 口	
シンク	内寸 W700×D450	1 人 1 台	
小型卓上ミキサー	ケンミックス/キッチンエイド	1 人各 1 台 (2 台)	
電子ばかり	3 kg 用 微量計切り替え付き(0.1 g ～ 3 kg)	1 人 1 台	
電子レンジ	容量 500～700W	4～5 人あ たり 2 台	共用で使用
急速冷凍・保管庫	IRINOX(急速冷凍・保管庫)1 扉 1 扉あたりピッチ H65 14 段 1 段あたりトレー(W400×D600) 1 枚差し	1 人当たり 2 段	急速冷凍庫を 4～5 人あたり 1 台 (共用で使用)
冷凍・冷蔵庫	冷蔵 上 2 扉 W500×H800×D600	1 人 1 段	1 人当たり W500×約 H250×D600
	下 2 扉 W500×H650×D600		1 人当たり W500×約 H250×D600
	冷凍 上 1 扉 W500×H800×D600	1 人 1 段	1 人当たり W500×約 H200×D600
	下 1 扉 W500×H650×D600		1 人当たり W500×約 H200×D600
電気コンセント	100V (50Hz) 1500W 差込口 2 カ所	1 人 1 ヶ所	

品 名	寸法又は規格	数 量	備 考
ラック	トンボラック 13 段×1 / 14 段×2 ピッチ H80	1 人 4 段	共用で使用

(注意事項)

- (1) 競技会場は、4～5人 1 エリアで実施。共用で使用する機器については、1 エリアの台数。
- (2) オープンは共用使用すること。使用時刻の調整を必要とする。
- (3) 課題2提出様式にて、オープン使用時間を報告すること。
- (4) 会場での鉄板の数量は、フランス天板(600×400)は10枚。(300×400)は25枚。アルミ材質
軽量型(600×400)は10枚。6枚取天板と8枚取天板は必要量用意してある。
- (5) トンボラックの場合は1人4段で使用する。
- (6) 競技会場で使用できる電源は、100V (50Hz) のみ。1人あたりのコンセント数は2個で、
テーブルタップの使用不可（いわゆるタコ足配線は不可）。