



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	4
2.1	技能五輪国際大会職業標準（項目及び配点率）	4
2.2	技能五輪国際大会職業標準（項目とその内容および相対重要性配点率(%)）	4
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	13
3.3	公表方法	13
4	競技課題の概要	14
4.1	競技課題の構成.....	14
4.2	競技課題作成上の要求事項.....	14
4.3	競技課題の公表.....	14
4.4	競技課題の変更.....	14
5	職種限定規則	15
6	実施要領	16
7	競技スケジュール.....	17
7.1	競技会場下見日.....	17
7.2	競技日	17
7.3	競技時間	17
8	支給材料	18
9	選手が持参できる器具	18
10	競技会場設備基準	19
10.1	各調理台に準備している器具（別紙写真参照）	19
10.2	共同使用器具.....	20
11	提出書類・競技課題等に関する問い合わせ先	24
11.1	提出物送付先.....	24
11.2	競技課題等に関するメールでの問い合わせ先	24

1 はじめに

1.1 競技職種の名称

西洋料理

1.2 競技職種に関連する職務または職業の説明

フランス料理をはじめとする「西洋料理」における技能の魅力は、なんといっても味覚・見た目の芸術性・盛り付けなどを支える調理技術です。グルメ時代と言われる今日、世界中のテレビや雑誌に、料理特集のない日はありません。料理も日々進歩し、国内にしながら、世界中の料理が味わえる時代となりました。ホテル、レストラン等の外食産業のお客様に喜ばれる西洋料理は、まさに将来性が豊かで、無限の可能性のある職業と言えます。

西洋料理の競技ポイントは、道具や機材の使い方、基本技術、衛生管理、作業態度、味付け、盛り付けなど。さらに調理後の後始末、材料の無駄の削減、ガス・水道の使い方なども採点項目に含まれます。指定食材を使って基本に忠実に、決められた時間内で仕上げること、お客さまに喜んで食べていただけることなどが審査の対象となります。優秀な調理技術をもって、おいしさ、美しさを表現できるかが問われます。

また、このような国内外の大会参加を通して経験を積み、調理技術だけでなく語学力の研鑽も期待されています。調理人の育成について、国内では調理師養成校や調理職業訓練校が数多く設立されています。海外においては、一般社団法人全日本司厨士協会が加盟している世界司厨士協会連盟（WORLDCHEFS、100カ国以上の調理団体が加盟）のもと、料理大会や各種セミナーを通して若い調理人の育成に力を入れています。このように西洋料理は、夢を大きく、志を高く持つことで世界にも羽ばたける魅力ある職種となっています。

2 技能五輪全国大会職業標準

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	5
2	顧客サービスとコミュニケーション	5
3	食品衛生や安全衛生と環境	15
4	食材および献立の開発	5
5	食材の準備	25
6	食料の製造と調理法の応用	15
7	料理の演出	20
8	食品の購入、保管、原価計算と管理	10

2.2 技能五輪国際大会職業標準（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		配点率(%)
1	作業の構成と管理	5
	各自は、以下を知り理解する必要がある。 - 業界内のあらゆる規則 - 接客業とレストラン・サービス産業の組織と構造 - 効果的なチームワークの重要性 - 料理に使用される特別な器具の使用方法和手入れ - ビジネス環境において献立や料理を作る際のプロのシェフの役割 - 料理方法やフードサービスの生産における最新の傾向・流行に関する知識を維持するため、専門能力開発を継続することの重要性 - さまざまな機会や状況、制約や予算の中でバランスの良い献立を作成する方法	
	各自は、以下を実施できること。 - プレッシャーの中でも、料理の初めから終わりまで品質基準の維持に努める。 - 一品料理の作業計画を作成し、献立作成のスケジュールを立てる。自分自身あるいは他者のために日々の業務計画を立てる。	

	• 提供前にあらゆる準備（ミザンプラス）を調整する。 • 業務の重要度に応じ作業の優先順位をつける。 • ワークフローを最適化する。 • 厨房の各エリアで効果的に働く。 • 時間や人材を考慮する。 • チームワークの乱れを発見し、それに対処し、解決法を見出す。 • 調理器具の使用時には、環境の持続可能性に配慮し、エネルギーの節約を心掛ける。 • あらゆる業務用厨房器具と技術を適切かつ安全に操作する。 • 料理の表示や販売に関する法的要件を満たす。 • 予想外の状況に前向きかつ柔軟に対応する。 • 与えられた状況に応じた作業方法を取り入れ、効果的なチームメンバーとして行動する。 • 作業手順改善のための提案を行う。 • 自らのアイデアでレシピを創り出し、手を加え、さらに発展させる。 • 食材に関する感覚と理解を示し、レシピなしで料理をつくる。 • すべての商品を尊重して扱い、持続的な経済観念を持って対処する。 • 個々の能力を十分評価し、不要なストレスを回避する。 • 個々に目標を設定し果たす。 • 自身の専門能力開発の継続に対して個人的責任を負う。	
2	顧客サービスとコミュニケーション	5
	各自は、以下を知り理解する必要がある。 • 食事の提供において異なるタイプやスタイルの特徴と、それぞれを適切に使う場面 • さまざまな料理の提供方法が食糧生産に与える影響 • 販売とコミュニケーション手段としての献立の重要性 • 宣伝用資料と献立の表記に関する法的要件および法的制限 • 公衆の目に触れる際や顧客との取引における見た目の重要性 • チーム内、顧客や請負業者との効果的なコミュニケーションの重要性	

	各自は、以下を実施できること。 ・ 常に自分の清潔さ、衛生状態、プロとしての見た目（ドレスコードを含む）に注意を払う。 ・ 常に作業エリアの清潔さと見た目に注意を払う。 ・ 同僚、チーム、顧客との効果的なコミュニケーションを図る。 ・ 献立を販売とコミュニケーション用のツールとして利用する。 ・ 作られた料理が献立の説明と一致しているかどうかチェックする。 ・ 場面や顧客に適したスタイルで料理を提供する。 ・ 意思決定と活動の中心に顧客サービスを置く。 ・ 管理部門、同僚、顧客に対し、料理に関して助言や案内を行う。 ・ 目標を見据えて解決法を提案、議論し、合意を得られる解決策を導く。 ・ 料理の宣伝を企画し実行する。 ・ サービス提供のタイミングを計画し、実現する。	
3	食品衛生や安全衛生と環境	15
	各自は、以下を知り理解する必要がある。 ・ 食品の購入、保管、準備、調理とサービスに関連する法律と優良事例 ・ 厨房での安全な仕事の仕方と業務用ケータリング機器の使用に関連する法律と優れた慣行 ・ 食品の劣化の原因 ・ 生鮮食品と保存食品の品質指標	
	各自は、以下を実施できること。 ・ 衛生的な作業と衛生的な食品の試食手順の実践 ・ 清潔で整頓され、整然とした仕事場、保管場所と廃棄物エリアの維持 ・ 保管、準備、調理、サービス中の食品安全の実践（HACCP 原則の適用） ・ 二次汚染、冷蔵庫の水滴による汚染、時間と温度による損傷の防止 ・ 封をし、覆いをかけ、ラベルを付け、日付を付けられたすべての食品の保管 ・ 食品以外のすべての商品、器具および機器の安全かつ衛生的な保管 ・ すべての機器および作業エリアが最高水準で清掃されていることの確認 ・ 安全に作業することおよび事故防止のための規則の順守 ・ すべての器具や機器の安全かつメーカーの指示に従った使用 ・ 労働環境内における安全衛生や環境と食品衛生の促進	
4	食材および献立の開発	5

	各自は、以下を知り理解する必要がある。 ・ 食材の市場価格、また価格と品質の相関関係について ・ 料理に使用する原材料の性質や種類 ・ 旬の食材の入手と価値 ・ 食品の質、洗練された献立、料理法レベルの相関関係 ・ 食材の栄養特性 ・ 調理法による物理的な栄養への影響 ・ 一部の原材料に適用される輸入規制と輸入制限 ・ 献立の種類やスタイル ・ 献立作成時のバランス ・ 食材調達時の持続可能性や倫理に関する問題 ・ 文化、宗教、アレルギー、過敏症、伝統が食事、料理に与える影響	
	各自は、以下を実施できること。 ・ 食材や器具調達に関する助言 ・ 献立、予算、状況に適した製品・品質基準の選択 ・ 成分表示の理解と遵守 ・ 顧客の期待・要望に沿うための栄養原則の適用 ・ 食材の品質状態を確認し、品質や鮮度の徴候を識別する（外観、香り、形など） ・ 最高の品質を維持するため、食材を正しい場所と方法で保管 ・ 基準以下の商品の判定と除去 ・ 特別な食事のための適切な食材の選択 ・ さまざまな場面や機会に応じた献立の作成 ・ 正確な献立の準備と食事やアレルギーに関する情報など、通知すべき事柄の考慮 ・ さまざまな場面や状況に応じた献立の作成	
5	食材の準備	25
	各自は、以下を知り理解する必要がある。 ・ 旬で環境的に持続可能な地で調達された食用獣肉、鶏肉、野生獣肉、内臓、魚介類、卵、乳製品、果物、野菜を使用することの重要性 ・ 献立に対して十分な成果を生むために必要なものだけを注文し、準備することの重要性 ・ 屠体と家禽または野生の鳥全体の構造 ・ 無駄を最小限に抑えて調理するための食用獣肉処理と準備の方法 ・ 食用獣肉、野生獣肉、鶏肉の種類およびそれらの有効利用	

	- 料理に一般的に使用される食用獣肉、鶏肉、野生獣肉の切り身や廃棄部分と肉片の再利用 - 内臓肉の種類とその適切な用途 - 入手可能な魚介類の種類と適切な用途 - 料理で使用する魚の切り身や廃棄部分と魚肉片の再利用 - 料理用の魚介類の下ごしらえの方法 - 卵の準備・使用方法 - 利用可能な乳製品の種類やそれらの適切な用法と再利用 - 利用可能な果物、サラダの材料、野菜の種類やそれらの準備方法、廃棄部分と切れ端の再利用方法 - 受け取った野菜のカットとその利用 - ブイヨン、スープ、ソースの作り方とその利用法 - ペストリー、ベーカリー製品、デザート of 作り方 - パスタなど、穀粉を使用した料理の作り方 - 肉屋、魚屋、食材の準備段階で使用する器具や道具 - 特に包丁などの道具の安全な使用と手入れ - リサイクルと堆肥化のための廃棄物の分別	
	各自は以下を実施できること - 環境的に持続可能な選択と、旬の地元産の食用獣肉、鶏肉、野生獣肉、内臓、魚介類、卵、乳製品、果物と野菜の使用 - 献立に対して十分な成果を生むために必要なものを注文、準備 - 製品の量の正確な計算、計測と計量 - 優れた包丁さばき、一般的なカッティング技術 - 食用獣肉、鶏肉、野生獣肉の切り身の骨抜き、さらなる加工のための準備と廃棄部分や肉片の再利用 - 食用獣肉、鶏肉、野生獣肉の形を整え、縛る。 - 食用獣肉、鶏肉、野生獣肉の切り身の準備、取り分け、カット - 内臓肉の準備 - さらなる加工のための魚肉全体の準備 - うろこ取り、はらわた取り、おろし、また、廃棄部分や切れ端の再利用 - 受け取った魚の部位を加工や調理に合わせて下ごしらえする。 - 貝・甲殻類の準備 - 卵の準備と使用 - 乳製品の準備と使用 - 果物、サラダの材料と野菜の準備	

	・ ブイヨン、スープ、ソース、マリネード、付け合わせやドレッシングの準備 ・ 無駄を最小限に抑えた献立全体のための計画と下ごしらえ ・ 未使用の廃棄部分・切れ端の再利用と活用および他の用途に向けた下ごしらえ ・ ペストリー、ベーカリー製品、デザート作りの準備 ・ パスタなど、穀粉を使用したさまざまな料理の作成 ・ リサイクルと堆肥化のための廃棄物の分別	
6	食料の製造と調理法の応用	15
	各自は、以下を知り理解する必要がある。 ・ 利用可能な湿式、乾式および非加熱の調理方法の種類と、さまざまな食材や献立に対するその適切な使用 ・ 食材に与える調理方法の影響 ・ 冷たい料理と冷たいデザートの盛り付け ・ ブロの料理で使用される温ソースや冷ソースの種類とソースの作り方 ・ ブロの料理で使用される温スープや冷スープの種類と作り方 ・ 伝統的な付け合わせと基本料理の応用	
	各自は以下を実施できること ・ それぞれの調理法に合った最適な調理器具を選択する。 ・ 各食材と料理に対して適切な調理方法を適用する。 ・ 食材の鮮度と栄養価を最大にするためのあらゆる調理方法を適用する。 ・ 乾燥、過度な調理、焦げを防ぐために調理時間と温度を監視する。 ・ さまざまな調理方法を同時に組み合わせ、適用する。 ・ 調理中の縮みを考慮する。 ・ レシピに従い、必要であれば手を加え、使用する食器に基づいて食材を計する。 ・ 食材を組み合わせる料理を作り、冷たい料理と冷たいデザートを見栄えよく仕上げる。 以下を含む幅広い種類の料理を作る。 ○ スープとソース（温かいものと冷たいものの片方か両方） ○ 前菜（温かいものと冷たいものの片方か両方） ○ サラダとオードブル ○ 魚介類の料理 ○ 食用獣肉料理、鶏肉料理、野生獣肉料理、内臓料理 ○ 野菜料理、ベジタリアン向け料理	

	○ 名物料理と世界の料理 ○ 米、パスタ、穀粉を使用した料理 ○ 卵料理 ○ ペストリー、ベーカリー製品、菓子、デザート ・ 食材を組み合わせて複雑な料理を準備・調理し、さまざまな味わいと食感（温かい、冷たい、サクサク、柔らかい、しっとり、乾燥物など）を備えた興味深く創造性に富む料理を作る。 ・ さまざまな食材を準備し、必要な火の通り具合になるまで調理する。 ・ レシピを利用し、地域、自国、世界の料理を準備する。 ・ 朝食、昼食、アフタヌーンティー、ハイティー、ディナーなど、さまざまな種類の食事を準備し、作る。 ・ 食糧生産に最新の技術と方法を適用する。	
7	料理の演出	20
	各自は、以下を知り理解する必要がある。 ・ 食事体験の一部となる食べ物の演出の重要性 ・ 提供に使うさまざまな種類の大皿、小皿、その他の利用できる道具 ・ 料理の演出の傾向 ・ 給仕のスタイルと料理の演出に与える影響 ・ 伝統料理のための、条件に合った付け合わせ ・ きれいな盛り付け、きれいなスライスのほか、食材の色や調和のバランスの取れた視覚的演出における高度な専門技術の重要性 ・ 商業レストランやケータリング業務における料理の再現性と分量管理の重要性 ・ 栄養バランスや食材の鮮度と栄養価を最大化することの重要性	
	各自は以下を実施できること ・ 必要な歩留まりの範囲内で要素を取り分け、すべての皿に対して同じ分量、食材、付け合わせを配分する。 ・ 食材、色、調理法、盛り付け技術の調和を生み出す。 ・ 料理の盛り付けにおいて複雑な技術や専門的技能を発揮する。 ・ 冷たい料理とサラダの盛り合わせを演出する。 ・ 温菜と冷菜のビュッフェやセルフサービスの料理を提供する。 ・ 条件に合った食用の付け合わせを準備し、料理の効果的な演出のためにそれらを利用する。 ・ 準備と盛り合わせのスタイルを料理の提供方法に合わせる。	

	- 料理を味見し、調味料、ハーブ、スパイスを加え、味と香りのバランスを取る。 - 顧客の食事体験を向上させ、料理への評価を高められるよう、食品を魅力的に見せる。 - 平皿、蓋つきの深皿、大皿等の食器類を使い、料理を演出する。 - 魅力的で喜んでもらえるような料理に見せるため、盛り付けた料理の適切な給仕・プレートまたは大皿で提供する。	
8	食品の購入、保管、原価計算と管理	10
	各自は、以下を知り理解する必要がある。 - 食材の旬と価格の変動 - 一般的な食材の市場プロセス - 地元、国内、海外の供給業者の種類と利点 - 一般的な支払い方法と輸送条件 - 商品や器具を注文する過程 - 料理の価格に影響する要素 - 材料コストに基づいた売り値の計算方法 - 無駄なく効率的に調理することの重要性 - 選択によって生じる持続可能性、環境への影響、二酸化炭素排出量の重要性 - レシピプログラム、献立、商品システム、宴会システムなどの製品ソリューション - 食材の保存についての利用可能な解決策	
	各自は以下を実施できること - 品質、サービス、種類、価格に基づく適切な供給業者の選択 - 日々の必要品の準備 - ビジネスの必要性に応じた、必要な食材や消耗品の正確な選択/注文 - 供給業者から、最良の価格、サービスと質を確保する。 - 購入注文書の記入、オンラインでの適時の注文書送付 - 商品の受け取りと配達数量・商品が、正しく許容できる品質であることの確認 - 納品書と注文書を照らし合わせ、相違がないかを確認 - すべての生鮮食品、冷凍食品、冷蔵食品および常温保存食品を正しく保管し、適切な保管温度と条件が維持され、すべての製品が適切に覆われ、ラベルが貼られ、日付が記入されていることの確認 - 保存損失を考慮する。	

	• 保存費用の見積もり • 保存容量に応じた発注書を作成する。 • 発注、管理、在庫の記録を手書きまたは IT を利用して作成する。 • 必要な厨房の利益を達成するため、材料費と販売価格を計算する。 • 必要な利益率を維持するため、食品製造と分量管理を監視および適用する。 • 必要な準備量を正しく見積もり、過剰に注文しないことにより無駄を抑制する。	
	合計	100

3 採点基準

3.1 採点対象

- 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、基本に忠実に作業し、決められた時間内に料理を提出すること。

3.2 採点基準

衛生状態、調理及び付け合せ、演出、味の基準に従って、加点法で採点。第64回技能五輪全国大会「西洋料理」職種における採点基準並びに競技課題に関しては、「2. 1 技能五輪全国大会職業標準」を参照。

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

材料のチェック、下準備、調理、盛り付け、後片付けとどの段階でも高い技術が求められる。また、茹でる(ボイル)、蒸す(スチーム)、揚げる(フライ)、炒める(ソテー)等の基本調理法が取り入れられている。

4.2 競技課題作成上の要求事項

- ・第1課題～第3課題を行う前にスキルテストⅠ、スキルテストⅡを順番に行う。
- ・スキルテストⅠは、指定時間内に指定食材の野菜を5mm角のブリュノワーズ(brunoise)にカットすること。
- ・スキルテストⅡは、指定時間内に、指定食材のイトヨリ(1尾500g前後)を3枚におろし、骨まで取り除き、そのイトヨリの骨とスキルテストⅠのブリュノワーズした野菜を使用し、フュメ・ド・ポワソン200gを作成する。
- ・第1課題は、指定食材の椎茸50g・しめじ50g・エノキ茸50g・マイタケ50gを使用し、4人前の冷製オードブルを仕上げる。上記指定食材以外に、使用可能な数量の共通食材を使用可とする。
- ・第2課題は、スキルテストⅡのイトヨリを使用し、メインプレート4人前を作成する。また、スキルテストⅡで作成したフュメ・ド・ポワソン200gを使い、4人前のソースを完成させること。
- ・第3課題は、指定食材の山形県産ラ・フランス2個を使用し、4人前のラ・フランスのムースを作成する。ソースを1種類以上と、飾りを1品以上添えること。
- ・第1課題～第3課題には、大会初日の全体ミーティングで発表されるミステリー課題が追加される。詳細については、大会初日の全体ミーティング時に発表する。
- ・各課題は、指定された皿に盛り付ける。
- ・すべての課題の作成に指定食材を使用する。それ以外の食材は共通食材から使用する。

4.3 競技課題の公表

事前公表の競技課題は、原則として大会開催の3ヶ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

- ・ 競技会場への、スマートフォン等の電波を発信する機器の持ち込みを禁止とする(昼食時の使用も同様に禁止とする)。注意事項に違反し不正行為が確認された場合、失格となる場合がある。
- ・ 競技会場内のマスク着用は選手各自の任意とする。
- ・ 競技中に手袋を使用する場合は、会場に用意した白の手袋（S・M・Lサイズ）を着用し、仕上げの盛り付け時は青の手袋を着用する。なお、アレルギー、サイズ等の問題で自分の手袋を持ち込む場合は、11月19日の全体ミーティングの際に競技主査に確認をすること。
- ・ 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。シェフ帽から髪の毛がはみ出る場合は、ネットを持参し着用。なお、ズボンの裾の折り返しは不可とし、サイズの合ったものを着用。また、ネックチーフの着用は不可とする。
- ・ コピーしたレシピは競技開始前に会場にて配布する。温度計等は4人分の作業に見合ったサイズの器具とする。
- ・ 競技に使用するナイフは、洋ナイフとする。使用用途に適したナイフを使用すること。
- ・ 競技時の布巾等については、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、鍋つかみ用トーションは、大会事務局が準備し競技当日の朝に配布。
- ・ 料理皿は全て競技会場で準備された物を使用のこと（ディッシュスタックリング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24頁に記載の競技課題等に関するメールでの問い合わせ先まで、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。

6 実施要領

- ・メモや書籍の持ち込みは禁止とする。
- ・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64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(11月19日)の全体ミーティングの際、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。
- ・競技会場へ機材・器具を宅急便等で直接送付することは禁止。
- ・大会初日の全体ミーティングでは、服装はスーツ・制服着用のこと。競技会場の設備について説明があるので、作業靴(黒)を各自必ず持参。
- ・「9 選手が持参できる器具」、「10 競技会場設備基準」に記載のない調理機材、備品を使用する場合は、事前に「11.2 競技課題等に関するメールでの問い合わせ先」まで、使用機材名、機材の写真、容量等を明記の上連絡すること。使用の可否はメールにて回答する。基本は「9 選手が持参できる器具」、「10 競技会場設備基準」に記載している器具・機材を使用すること。

7 競技スケジュール

7.1 競技会場下見日

令和8年11月19日(木)

14:00～16:30(予定)

全体ミーティング 競技説明・持ち込み器具類点検・競技会場下見

7.2 競技日

11月20日(金)	競技 1 日目	Aグループ	}	集合	8 : 00
11月21日(土)	競技 2 日目	Bグループ			
11月22日(日)	競技 3 日目	Cグループ			
11月23日(月)	競技 4 日目	Dグループ			

※競技会場には朝7:30以降に来場すること。

7.3 競技時間

7 時間

選手撮影	8 : 00
衛生検査	8 : 25
競技課題・食材・使用器具の説明	8 : 40 ～ 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・講評	16 : 40 ～ 18 : 30解散(予定)

8 支給材料

共通食材は「共通食材集計表」を参照。その他は非公表とする。

9 選手が持参できる器具

品 名
ナイフ類
ハサミ
竹串
極小型の泡立て
抜き型
絞り袋（口金）
トング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

10 競技会場設備基準

10.1 各調理台に準備している器具（別紙写真参照）

品 名	数 量
オープン用トレイ	1枚
まな板（肉・魚・野菜・他）	4枚
ボール（15～27cm）	5個セット
金ザル（19cm）	各1個
スパテラ（24・33cm）	各1本
菜箸（小）	1組
丸レードル（180cc）	1個
横口レードル	1個
穴あきレードル	1個
泡立て（20・30cm）	1本
角浅バット298×232×58	2枚
角浅バット248×202×45	1枚
材料皿	4枚
ソテーパン（18cm）	1個
ソテーパン（24cm）	1個
ソテーパン（28cm）	1個
アルコールスプレー	1本
味見用ティースプーン	20本
ゴムベラ	2本
麺棒	1本
パウンド容器161(150)×65(55)×H59	1個
ミルクパン（15cm）	1個
ソースパン（18cm）	1個
ソースパン（21cm）	1個
シルバーストーンフライパン	1枚(30cm)
P缶（白胡椒入り）	1個
塩入れポット	1個
ペッパーミル	1個
オイルポット	1個

品 名	数 量
計量カップ (200cc)	1 個
計量スプーン (5・15cc)	各 1 個
ハンドソープ	1 本
洗剤	1 本
スポンジ	1 個
亀の子タワシ	1 個
プリンカップ(90cc)	20個
キムタオル	10枚
ラップ (15cm)	1本
ペーパータオル	1 ロール
まな板すべり止めシート	1枚
スケール (1kg)	1個
プリン用丸型 (15cm)	1個

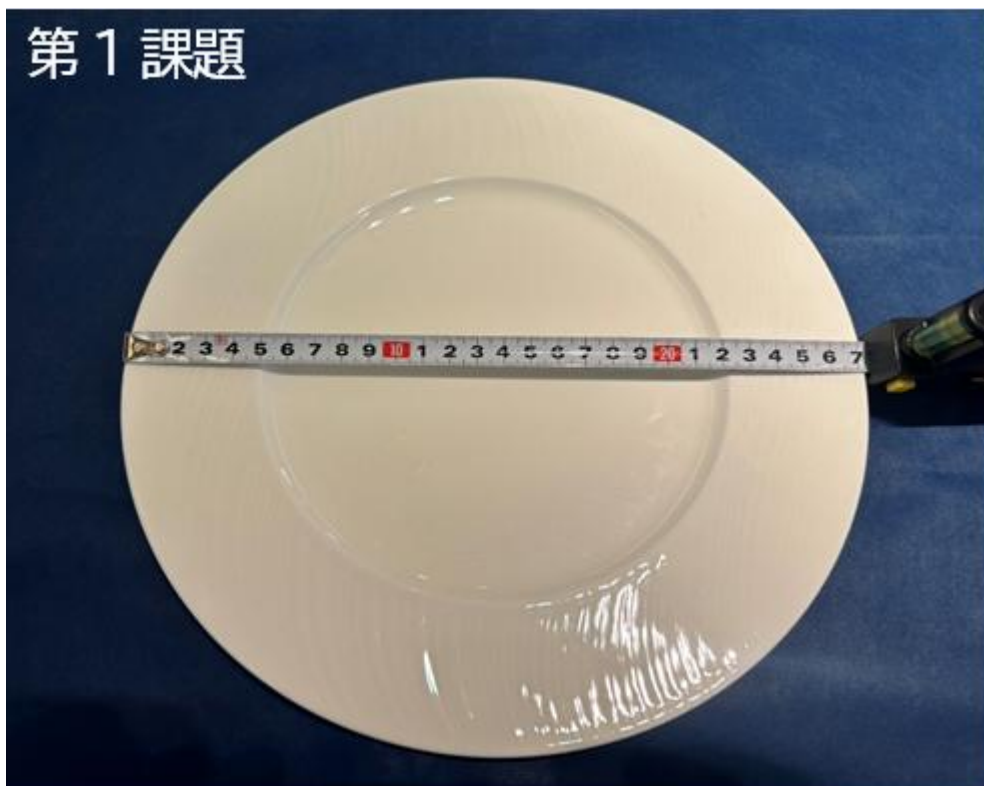
10.2 共同使用器具

品 名
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
ロボクーブ
製氷機
ゴム手袋(S・M・L)
ミキサー
ラップ(30cm)
アルミホイル
ベーキングシート

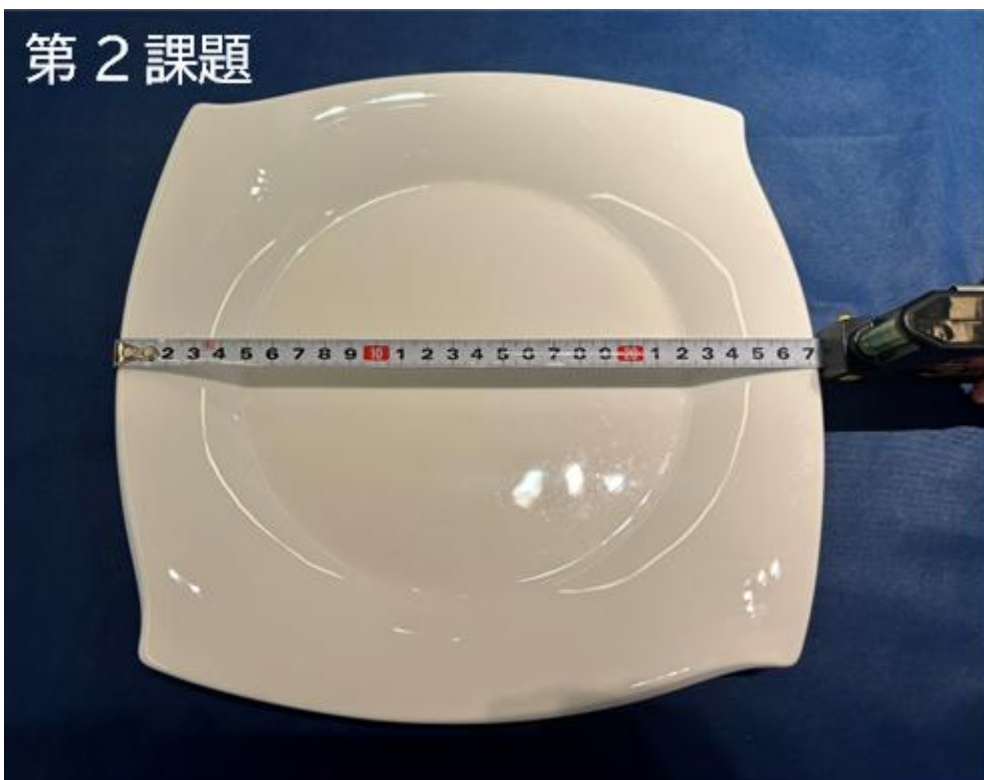
別紙

競技課題を盛り付ける皿について

第1課題



第2課題



第3課題



- ・課題1、課題2、課題3、それぞれ1人前を各4皿（審査用1皿、写真用1皿、その他2皿）を盛り付け、提出すること。
- ・競技当日の14時以降、選手番号札の付いた皿を用意する
- ・備え付けのディッシュスタックリング4個の利用可能



11 提出書類・競技課題等に関する問い合わせ先

- ・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・料理写真は、提出物送付先に電子メールもしくは郵送（郵送提出締切日消印有効）にて提出のこと。
- ・提出書類は指定の様式を使い、パソコンにて作成。

・提出締切日 令和8年9月30日(木)まで 締切日厳守

11.1 提出物送付先

E-mail national@javada.or.jp

〒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4階
中央職業能力開発協会 技能振興部振興課（西洋料理担当） 宛て

11.2 競技課題等に関するメールでの問い合わせ先

E-mail wsjcooking@gmail.com

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

問い合わせは選手本人のみとし、関係者は不可とする。所属(勤務先/学校名)・氏名を記載し、課題公表日より9月15日(火)までとする。