

第64回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 Q&A

NO.	質問内容	回答内容
Q 1	魚の3枚おろしに使う包丁に指定はありますか？	実施要領に競技に使用するナイフの記載がありますのでそちらを確認ください。
Q 2	スキルテストⅡの際、イトヨリの鱗を取る必要はありますか？	イトヨリの取り扱い方は選手の判断とします。
Q 3	スキルテストⅡで作成したフュメドポワソンは第1課題の冷製オードブルに使用してもよろしいですか？	スキルテストⅡで作成したフュメドポワソンは第2課題で使うことが原則ですが、第1課題で使うことも可です。
Q 5	第2課題の1皿に5種類以上の野菜を使用について、フュメドポワソンを作成する際のブリュノワーズした3種類の野菜も含めていいのでしょうか？	スキルテストにて使用して、フュメドポワソンに使用したブリュノワーズ3種の野菜は第2課題の5種類の野菜には含みません。
Q 6	スキルテストⅡで支給されるイトヨリは何尾でしょうか。	実施要領に記載がありますので確認ください。
Q 7	イトヨリを卸す際に頭や骨はカットしてもいいのでしょうか。	スキルテストⅡの実施要領を確認ください。
Q 8	第1課題のオードブルでイトヨリは使用してもよいのでしょうか。	イトヨリは第2課題にて使用とします。
Q 9	ハンドブレンダーなどは持参可能でしょうか。	ハンドブレンダーの持ち込みは可とします。
Q10	ディスペンサーボトルなどは持参可能でしょうか。	ディスペンサーボトルの持ち込みは可ですが、あくまでも4人前使用のサイズに見合ったものとします。
Q11	第2課題のソースにフュメドポワソンは200g全量使用する必要がありますか。	フュメドポワソンの使用量に関しましては、選手の判断とします。
Q12	第3課題のラフランスは支給された全体量をムースに使用する必要がありますか。	ラフランスの使用の仕方は選手の判断とします。
Q13	実施要項の24ページに提出物の締め切り日が9月30日の木曜日となっていますが、カレンダーでは30日は水曜日かと思います。締め切り日は9月30日の水曜日ということでしょうか	9月30日(水)です(木曜日の記載は誤りです)。提出書類等は9月30日(水)までに提出してください。
Q14	実施要項の15ページで、選手はシェフ帽・シェフコート・作業靴(黒)となっていますが、本校の作業靴は(白)を使っています。やはり黒を購入しなければだめでしょうか？	作業靴の件ですが、学校での作業靴(白)の使用を可とします。
Q15	スキルテストⅠのブリュノワーズを切る際、切った切り端も含みますか。	野菜の切り端は、別にブリュノワーズの横に添えて提出ください。
Q16	スキルテストⅠのブリュノワーズで支給される野菜は縦半に切られたものか横半に切られたものどちらでしょうか。	野菜は基本縦半分カットになります。

第64回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 Q&A

NO.	質問内容	回答内容
Q17	スキルテストIでブリュノワーズを切る際、5ミリずつ切っていくと端数が出てしまった時は別で保存しておいてもいいのでしょうか。	野菜の切り端は、別にブリュノワーズの横に添えて提出ください。
Q18	スキルテストIIでフュメをとる際はブリュノワーズの全てを使う必要がありますか。	選手個々の判断とします。
Q19	第3課題でムースを作るのに型を持参しても良いですか。	第3課題での型の持ち込みは可とします。
Q20	中心温度計、表面温度計の持ち込みが可能ですか。	左記機材の持ち込みは可とします。
Q21	スキルテストIIで使うブリュノワーズの量はフュメドポワソンに必要な量だけでよろしい でしょうか？	食材の使用量は選手の個々の判断とします。
Q22	歯ブラシを使用したいのですが持ち込むことは可能でしょうか？	歯ブラシの持ち込みは不可とします。
Q23	スキルテストI 指定野菜:玉葱・人参・セロリそれぞれ1/2とありますが、どのぐらいの量でしょうか。また、その量を全て使用する必要があるのか、それとも必要な分だけ使用しても良いのでしょうか。	玉葱、人参、セロリ1/2の量ですが、各100gになります。またスキルテストIにおいてはその全ての野菜を使用します。
Q24	ウロコかきは持参可能でしょうか。	ウロコかきの持ち込みを可とします。
Q25	スキルテストIの指定野菜:玉葱・人参・セロリをブリュノワーズにしてフュメをとり、残ったブリュノワーズや切れ端はオードブルやメインに使ってもよいのでしょうか。	選手の個々の判断とします。
Q26	スライサー、ウロコかきは持参可能でしょうか。	スライサー、ウロコかきの持ち込みを可とします。
Q27	じゃがいもは男爵とメークインどちらでしょうか。	じゃがいもはメークインになります。
Q28	スキルテストIIでいとよりを捌く際捌き包丁と合わせて牛刀の使用は可能ですか。	包丁の使用に関しましては選手個々の判断とします。
Q29	オードブルに使用するキノコは支給されるキノコとは別に共通食材の中にあるキノコも使ってよいですか。	共通食材のキノコの使用は可です。
Q30	スキルテストIIでいとよりを捌く際、ささらやうろこ取りを使ってよいですか。	ささらやうろこ取りの持ち込みを可とします。
Q31	スキルテストIIでいとよりを捌く際シンクの中で鱗をとっても良いですか	スキルテストIIでのイトヨリのさばき方に関しましては選手個々の判断とします。

第64回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 Q&A

NO.	質問内容	回答内容
Q32	本番のイトヨリはどのような状態で準備されているのでしょうか。内臓や鱗は処理されているのか、下処理をするところから始めるのか、教えてください。	下処理をするところからになります。
Q33	デセールで使用するラ・フランスをメインディッシュに使用しても問題ないでしょうか。メインディッシュの飾りやソースに皮や果肉などを使用できるかを教えてください。	ラ・フランスの使用は選手個々の判断とします。
Q34	スキルテストⅡについて、フュメドポワソンを作成する際にブリュノワーズ野菜は、全て使用しなければならないでしょうか。	ブリュノワーズ野菜の使用に関しましては選手個々の判断とします。
Q35	小さいフードプロセッサーを持ち込みたいのですが可能でしょうか？	小さいフードプロセッサーの持ち込みも可とします。
Q36	持参の持ち物に各種型と表記がありますが、リーフ型も含まれるのでしょうか？	リーフ型にとらわれず、選手が使用する各種型は持参することを可とします。
Q37	スキルテストⅠでブリュノワーズを切る際、野菜の皮は剥きますか。	野菜の処理に関しましては選手個々の判断とします。
Q38	スキルテストⅡでフュメをとる際に、イトヨリの骨だけでなく頭も入れてもよいのでしょうか。	イトヨリの処理に関しましては選手個々の判断とします。
Q39	ブリュノワーズを切った際に出た切れ端はフュメをとる際にブリュノワーズと一緒に使用しても良いですか。	使用することは可です。
Q40	スキルテストⅠでブリュノワーズを切る際、正確に5mm角に揃えることが重要なのか、それとも無駄を出さないために端の部分まで使うことを優先した方がよいのかどちらでしょうか。	スキルテストⅠに関しましては課題の通りブリュノワーズにカットすること。
Q41	第3課題のムースで使用する生クリームは共通食材の200gの中から使用するのでしょうか？	指定食材以外は全て共通食材の中から使用すること。
Q42	スキルテストⅡでいとしりを捌く際は牛刀は使えますか。	実施要領に記載が有りますので確認ください。
Q43	オードブルに使用するキノコは支給されるキノコとは別に共通食材の中にあるキノコも使用して良いですか。	実施要領に記載が有りますので確認ください。
Q44	第2課題5種類の野菜を使用する点はペーストの状態でも認められますか。	選手個々の判断とします。
Q45	スキルテストⅡで魚を下ろす前に野菜を火にかけても良いですか。	選手個々の判断とします。
Q46	スキルテストⅡで鱗とり使用可能ですか。	使用することは可です。
Q47	スキルテストⅡの布は漉すための布なのか、また、漉すためにリードペーパーを持参しても良いです。	選手個々の判断とします。

第64回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 Q&A

NO.	質問内容	回答内容
Q48	第1課題やスキルテストⅡにスキルテストⅠで余ったブルのワーズは使用しても良いですか。	選手個々の判断とします。
Q49	ミステリー課題が追加されるのは、第1～3課題各々にあるのか、どれか1つの課題に追加されるのか、どちらになりますか？	質問の内容を踏まえてミステリーとなります。
Q50	スキルテストⅠのブリュノワーズは第1課題、第2課題にも使用してよいですか？	スキルテストⅠのブリュノワーズは第2課題に使用するものとする。但し、皮及びエンドカット等はその限りではない。
Q51	第1課題のオードブルで薄力粉を使うのですが薄力粉をでんぷん質をしてもよいのか。	料理の一皿の中にでんぷん質が含まれていれば可とします
Q52	スキルテストⅠで使用する人参、玉ねぎ、セロリは共通食材とは別で用意されるのかまたは別なのか	スキルテストⅠで使用する食材は全て共通食材とは別に準備いたします。
Q53	スキルテストⅡで配布される布はブークガルニを包むための布なのかまたはヒュメドポワソンを濾す際に使用するのかまた麻紐の持参はよいのか	布の使用の仕方は選手個々の判断とします。また、麻紐の持参は不可とします。但し、タコ糸は共同使用器具に準備しておきます。
Q54	コンクールで共同で使用するロボクープ、ミキサーは全体ミーティングの際に動作確認、使用方法を確認させて頂くことは可能でしょうか。	全体ミーティング当日の競技会場下見の際に使用機材等の動作確認は可能です。
Q55	デポジッターの使用は可能でしょうか？	使用は不可です。
Q56	チェリートマトはミニトマトのことを指しますか？	ミニトマトは総称です。
Q57	ガスバーナーは持ち込み可能でしょうか？	実施要領に記載が有りますので確認ください。
Q58	食材を計量する際、ほうれん草の葉だけをとってもよろしいでしょうか？	選手個々の判断とします。
Q59	小型のハンドミキサーはどのくらいの大きさまで可能でしょうか？	4皿の分量を作成することが可能。
Q60	金網の持ち込みは可能ですか？	持ち込みは可とします。
Q61	カブは葉付きのまま計量台に支給されますか？	葉付きのまま共通食材に用意されます。
Q62	3枚おろしをする際にイトヨリの身を移すバットが必要だと思うのですが、各作業台にあるバットとは別に違うバットが用意されますでしょうか？	実施要領に記載が有りますので確認ください。
Q63	カルヴァドスの度数は40%のものですか？	カルヴァドスの度数は 40 度です。
Q64	骨抜きは持ち込み可能でしょうか？	持ち込みは可とします。

第64回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 Q&A

NO.	質問内容	回答内容
Q 65	細い針（長さ5cm）を持ち込んでもよろしいでしょうか？	持ち込みは可とします。
Q 66	輪ゴムを魚のあら、血合いを取る際に竹串を束ねるのに使うのに持ち込み可能でしょうか？	持ち込みは不可です。
Q 67	添付写真に記載しております①～⑩の器具を、当日持参し使用することは可能でしょうか。 ①パイ生地を使った料理の仕込み・保管に使用するバット ②①の料理をオーブンで焼成する際に使用するバット ③焼き網 ④ピザカッター ⑤刷毛 ⑥骨抜き ⑦葉型 ⑧スライサー ⑨カード ⑩パソワール	競技会場への持参器具の件、①・②の持ち込みは不可とします。 ③・④・⑤・⑥・⑦・⑧・⑨・⑩の機材持ち込みは可とします。 

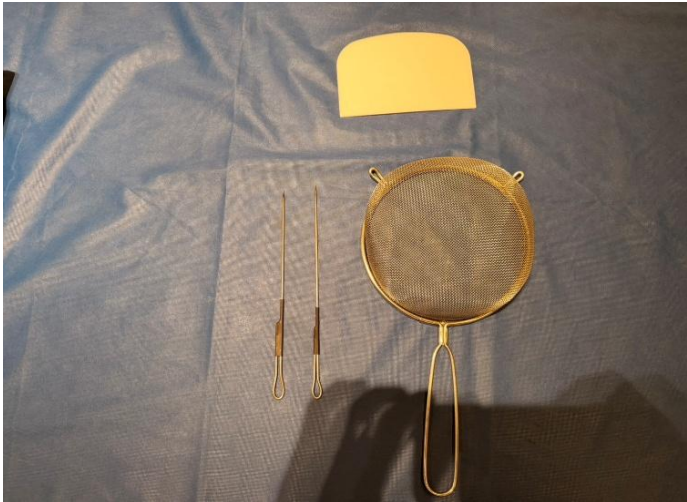
第64回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 Q&A

NO.	質問内容	回答内容
Q68	器具の申請をさせてください。 	持ち込みは可とします。
Q69	1. スキルテストⅡでフュメドポワソンを取る際、骨、野菜を炒めるために油を使用しても良いですか。	選手個々の判断とします。
Q70	スキルテストⅡでイトヨリの鱗を取る際、ビニール袋の中で取りたいのですが、イトヨリはビニール袋に入った状態で渡されるのでしょうか。もしくはビニール袋の持参は可能でしょうか。	イトヨリの配布状況は未定です。 また、ビニール袋の持ち込みは不可とします。

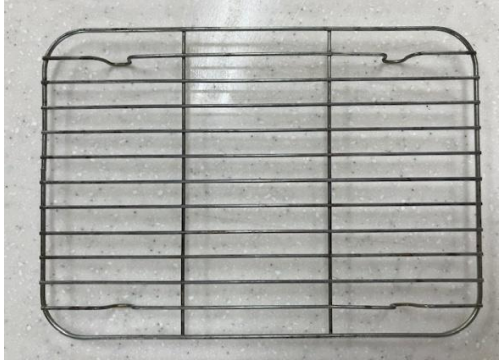
第64回技能五輪全国大会 「西洋料理」職種 Q&A

NO.	質問内容	回答内容
Q71	下の画像のシリコン型は持参可能でしょうか。 	申請のありましたシリコン型の持ち込みは可とします。
Q72	器具の申請をさせてください。 	持ち込みは可とします。

第64回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 Q&A

NO.	質問内容	回答内容
Q73	器具の申請をさせてください。 	持ち込みは可とします。
Q74	競技に使用するため、添付写真のカードを持ち込むことを検討しております。こちらの機材は、今大会の競技会場へ持ち込んで使用することは可能でしょうか。 	持ち込みは可とします。

第64回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 Q&A

NO.	質問内容	回答内容
Q75	競技に使用するため、添付写真のケーキクーラーの網を持ち込むことを検討しております。こちらの機材は、今大会の競技会場へ持ち込んで使用することは可能でしょうか。 	持ち込みは可とします。
Q76	競技に使用するため、添付写真のハケを持ち込むことを検討しております。こちらの機材は、今大会の競技会場へ持ち込んで使用することは可能でしょうか。 	持ち込みは可とします。

第64回技能五輪全国大会 「西洋料理」職種 Q&A

NO.	質問内容	回答内容
Q77	写真のスクイザーを持ち込んで使用することは可能でしょうか。 	持ち込みは可とします。
Q78	写真の骨抜きを持ち込んで使用することは可能でしょうか。 	持ち込みは可とします。

第64回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 Q&A

NO.	質問内容	回答内容
Q79	写真のスクイザルを持ち込んで使用することは可能でしょうか。 	持ち込みは不可とします。
Q80	大会当日に、以下の①～⑥の器具の持ち込み、使用は可能でしょうか。 ①うろこかき ②骨抜き ③デセールのムースの型 ④テリーヌの型 ⑤ポシェの際に使用のおさえ ⑥チュイルの型 	⑤の持ち込みは不可とします。 ①②③④⑥の持ち込みは可とします。

第64回技能五輪全国大会「西洋料理」職種 Q&A

NO.	質問内容	回答内容
Q81	洋包丁なら柄が木製でも使用は可能ですか？	使用は可とします。
Q82	第2課題の野菜5種類以上というのはパッセして盛り付け時に固形として残っていないものも含まれますか？	選手個々の判断とします。
Q83	オーブンの使用は1人1台使用できますか？	使用することは可です。
Q84	オーブンの温度は個人で温度を設定することができますか？	設定は可です。
Q85	レシピの写真を提出する際、指定されたグラムで送るのですが、本番はミステリー込みのグラムになりますか。	本番も各課題の指定の提出グラムでの仕上げになります。
Q86	セロリは1/2本とありますが、実際セロリ1本100g無いのですがどうしたらいいですか。	スキルテストⅠにて指定された分量で提出すること。
Q87	ラ・フランスは2個使いきらないといけないですか。	実施要項を確認ください。
Q88	肉叩きを使いたいのですが持ち込み可能でしょうか？	持ち込みは可です。
Q89	会場には真空包装はありますか。また使用可能でしょうか。	会場には真空包装機はございません。
Q90	第2課題5種類の野菜を使用する点はペーストの状態でも認められますか。	ペーストの状態でも可とします。
Q91	スキルテストⅡで魚を下ろす前に野菜を火にかけてもよいですか。	魚を処理してからになります。
Q92	スキルテストⅡの布は漉すための布ですか。また漉すためにリードペーパーを持参してよいですか。	布の使用は選手の判断とします。リードペーパーの持ち込みは不可とします。
Q93	第1課題やスキルテストⅡにスキルテストⅠで余ったブルノワーズは使用してもよいですか。	選手の判断とします。