

公 表

第47回技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種競技課題

次の3課題を仕様及び注意事項に従って製作しなさい。なお、製作の順序は自由とする。

I. 競技時間 : 7時間

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

注意事項

- 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）。
- 後片付けは競技時間に含まれない。
- 競技に関する質問は競技中は受け付けない。

II. 課 題

課題1、2、3に共通する注意事項

注意事項

- 競技中はコックコート、帽子（頭巾）、前掛け（エプロン）及び作業靴（白色、無地）を着用すること。
- 乳製品（牛乳、生クリーム、バター、卵）、洋酒、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）。乳製品、洋酒については、各自の使用予定量を別紙2により9月11日（金）までに下記あて郵送またはファクシミリにて連絡すること。
- 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。
- 粉などの篩い作業は競技時間内に行うこと。
- 器具は原則的に全て持参のこと。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、必要とするコンセント数、電圧、周波数、消費電力などを別紙1により9月11日（金）までに下記あて郵送またはファクシミリにて連絡すること。
- 競技課題等に関する問い合わせは、8月21日（金）までに下記あてメール又はファクシミリで行うこと。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の提出先及び競技課題の質問送付先>

中央職業能力開発協会 技能振興部振興課 あて

〒112-8503 東京都文京区小石川 1-4-1 住友不動産後楽園ビル

Tel 03-5800-3498 Fax 03-5800-3921

E-mail national@javada.or.jp

- 出来上がった製品は、隨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生ゴミ用とビン・缶用に分別して棄てるのこと。
- 道具、器具、材料などの貸し借りは禁止する。

課題 1. 工芸菓子（ピエスモンテ）1点を作りなさい。
テーマ： Fleur de Saisons (四季の花)

仕様

- ① 底辺が 45cm×45cm の正方形、高さ 60cm のケースに収まる大きさに仕上げること。
- ② 素材はパステイヤージュ、アメ、マジパンなど自由とするが、チョコレートを主体としたピエスモンテは、気温が高いと形状維持が難しいため不可とする(ただし、一部分のパーツとしてチョコレートを使うことは可)。
- ③ パステイヤージュは、型取りして乾燥させたパーツの状態で持ち込んでも良いが、組み立て、着色は競技時間内に行うこと。
- ④ アメは煮詰めた状態(着色したものも可)で持参して良い。ただし、あらかじめ使用する形に流して固めたシュックル・クーレ(流しアメ)の持ち込みは禁止。
- ⑤ ヌガーを使用する場合はナッツをローストした状態で持参しても良い。
- ⑥ 作品を載せる台座はあらかじめ自分で作って持参すること。なお、台座は食べられない材料を使用して良い。

注意事項

- パステイヤージュの接着に使うグラス・ロワイアル、アメなどは持参して良い(市販の接着剤の使用は禁止)。
- 飾りの絞りにバタークリームなどを使用する場合は、(必要ならば着色して)持参して良い。
- マジパンの着色は競技時間内に行うこと。
- チョコレートの吹付けまたは着色などでピストレ(噴霧器)を使用する場合は、あらかじめ申し出て指定された場所で行うこと。
- 台座は板やプラスチックなど壊れにくい材質のもので作ること。
- 作品は、展示場所まで自分で運ぶこと。
- 別紙様式(A3版)により仕上げ時のピエスモンテを絵で描き、かつ、作品の解説を50字以内に書いて、競技日前日の会場下見の際に競技委員に提出すること。

例：「下部の青い部分は、海を表現している」

課題 2. シュクセの生地とビスキュイ(ジェノワーズを含む)、アントルメショコラ(ムースショコラを必ず入れる)を2台(同一のもの)作りなさい。

仕様

- ① 味覚審査を行う。
- ② 直径 21cm の丸型またはこれに準ずるもので、高さ 5cm 以内のもの。ただし、立体的な装飾部分の高さを除く。
- ③ シュクセ生地は自分で焼いて持参し、ビスキュイは競技時間内に焼くこと。

- ④ ビスキュイの型、敷き紙などは持参すること。
- ⑤ 2台とも同じ仕上げにすること。
- ⑥ 飾りの部分は競技時間内に仕上げること。その仕様、注意事項は課題1に準ずる。
- ⑦ サンドまたはナッペするクリームやムース類は競技時間内に作ること。ただし、グラッサージュやナバージュは市販のものを持参して良いが、調味などの加工は競技時間内に行うこと。

注意事項

- 卵と牛乳、生クリームなどの乳製品は競技時間内に計量すること。
- フルーツの加工品、缶詰は容器に移し替えて持参して良い。
- 生のフルーツの皮むき、スライスなどの加工は競技時間内に行うこと。
- シロップは持参して良いが、洋酒などでの調味は競技時間内に行うこと。
- チョコレートの吹付けは着色などでピストレ（噴霧器）を使用する場合は、あらかじめ申し出て指定された場所で行うこと。
- 作品のレシピ（配合・製法）、アントルメの断面図、全体の仕上げ方、使用生地名、焼上げ時間、オーブンの温度等について、別紙様式（A3版）に記入し、競技日前日会場下見の際に競技委員に提出すること（半製品及び加工して持参したものも含む）。

課題3. マジパン細工を3種類、各3個ずつ作りなさい。

仕様

- ① 大きさは1個80g以上100g以内とする。
- ② マジパン以外の材料は原則として使用できない。ただし、動物や人形の目の部分にチョコレートを使用する程度は良い。

以上