公 表

第47回技能五輪全国大会「西洋料理」職種競技課題

次の3課題を仕様および注意事項に従って、調理作業を行ってください。
なお、調理作業の順序は自由とします。

1. 競技時間 ： 6時間40分

選手集合	受付開始	08:00
開会挨拶	課題説明	
	各自支給材料・器具の確認	08:20
競技		09:00～12:00
昼食		12:00～13:00
競技		13:00～16:40
課題 1 提出		16:00
課題 2 提出		16:20
課題 3 提出		16:40
清掃、整頓、競技終了		16:40
講評		17:00

2. 注意事項

レシピは、事前提出のこと。
課題1. 課題2. 課題3の指定材料および共通材料（別表）から選定し作成すること。
課題1. 課題2. 課題3は適正分量に仕上げること。
食材等の持ち込みは、厳禁のこと。
競技中はコックコート、シェフハット（帽子）、前掛け、作業靴（黒）を着用すること。
器具類は、別紙の器具一覧表による。その他、持参できる器具は小型に制限する。

その他

（1） 競技は、指定の提出時間に一番美味しい状態で、指定された場所に提出すること。
（2） 競技は、調理に適した服装を着用し衛生に配慮し、清潔に行うこと。
（3） 競技は、タイムキーパーの合図で開始のこと。
（4） 各課題提出時間は、指定時間の5分前より可能。超過時間に応じて減点される。
調理器具等の後片付けは、最終作品を提出後、補佐員に作業終了の意志を表示後、開始すること。
（5） 材料は、全てをまとめて配分支給する。競技開始後は、支給材料の再支給は行わない。
但し、材料が痛んでいるものについては交換をおこなう。
（6） 支給材料および調理器具類は、競技開始前に確認すること。
（7） 競技中の用具、材料の貸し借りを禁止する。
（8） 各課題のレシピ、メモ類等は競技場に持ち込まないこと。

3. 競技課題

第一課題［前菜］

① 前菜を4人分作ること。
② 課題1に示した指定材料と競技用共通食材を使用すること。
③ 調理法は、ポッシェ、ヴァプール、バン・マリー、マリネーのいずれかを取り入れること。
④ 器具は、セルクル型等の小さな型類の使用を認める。
⑤ 器に1人分盛り付け、2皿提出、残りは他の容器で提出する。

第二課題［メーンコース］

① 肉料理を4人分作ること。
② 課題2に示した指定材料と競技用共通食材を使用すること。
③ 調理法は、ソティ、ブレゼ、エチュベ、ポワレ、ローストのいずれかを取り入れること。
④ ガルニを3種つけること。
⑤ 器に1人分盛り付け、2皿提出、残りは他の容器で提出する。

第三課題［デザート］

① デザート4人分を作ること。
② 課題3に示した指定材料と競技用共通食材、およびチョコレートを使用する。
③ 器具（小型）または、製菓用型の使用は河とする。
④ 器に1人分盛り付け、2皿提出、残りは他の容器で提出する。

注意

課題1．課題2．課題3のレシピと料理写真は規定用紙を使用し、パソコンで印刷のこと。
平成21年9月1日（火）までに下記あてに郵送してください。

中央職業能力開発協会　技能振興部　振興課
〒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

レシピその他の問い合わせ先

社団法人　全日本司厨士協会　総本部
技能五輪全国大会「西洋料理」担当（教育指導委員会）
〒105－0011　東京都港区芝公園3－6－22　JCビル5階
TEL　03－3658－5430

第47回技能五輪全国大会「西洋料理」競技職種

主材料（4人分）

課題1.　前菜	冷凍海老（無頭）	13/15（30g）×12本
課題2.　肉料理	仔牛肉（ロイン）	800g
課題3.　デザート	チョコレート	600g

競技用共通食材（野菜・ハーブ・果物）リスト

食　材	規　格	分量（限度）	備　考
玉ねぎ	中	2個	
玉ねぎ（赤）		2個	
ポワロー		1本	
ペコロス		12個	
エシャロット		100g	
ガーリック		1株	
ポテト（男爵）	中	4個	
ポテト（メークイン）	中	4個	
キャロット	中	1本	
トマト	M	4個	
チェリートマト		20個	
ピーマン（赤）	肉厚	2個	
ピーマン（黄）	肉厚	2個	
ピーマン（緑）		2個	
セロリ		2本	
茄子		2個	
ズッキーニ		2本	
アスパラガス（グリーン）	M	8本	
ブロッコリー		1/2個	
ほうれん草		1把	
ベルギーチコレ		1個	アンディーブ
マッシュルーム	M	200g	
椎茸	M	4個	
バジル		1/2pc	
タイム		1/2pc	
ローズマリー		1/2pc	
ミント		1/2pc	
シブレット		1/2pc	
パセリ		1/2pc	
イタリアンパセリ		1/2pc	

セルフィーユ		1/2pc	
レモン		2個	
オレンジ		2個	
リンゴ		2個	
ラズベリー		20粒	
ブルーベリー		20粒	
アボカド		2個	
松の実		30g	
くるみ		30g	
アーモンド		30g	

競技用共通食材(乳製品・だし汁・油脂・その他)リスト

食　材	規　格	分　量	備　考
ミルク		500cc	
生クリーム	45%	200cc	
生クリーム	38%	200cc	
サワークリーム		100g	
ヨーグルト		100g	プレーン
パルメザンチーズ	粉	50g	
バター(無塩)		225g	
卵	中	8個	
サラダオイル		200cc	
EXオリーブオイル		100cc	
パン粉	冷凍	100g	
小麦粉(強力)		500g	
小麦粉(薄力)		500g	
コンスターチ		50g	
ブイヨン・ド・レギューム		適量	野菜ブイヨン
フュメ・ド・ポワッソン		適量	洋風魚だし
フォン・ド・ヴォー		500cc	液状
ブイヨン	チキン	500cc	粉末
デミグラスソース		適量	液状
粉ゼラチン		適量	
アスピック		適量	粉末
ココアパウダー		100g	
アーモンドパウダー		100g	

競技用共通食材（調味料）リスト

食　材	規　格	分　量	備　考
上白糖		適量	
グラニュー糖		適量	
粉砂糖		適量	
蜂蜜		適量	
ワインビネガー（白）		100cc	
ワインビネガー（赤）		100cc	
バルサミコ酢		40cc	2～3年もの
フレンチマスタード		適量	
粒マスタード		適量	
グランマルニエ		適量	
ブランデー		適量	
白ワイン		200ml	
赤ワイン		400ml	
キルシュ		適量	
ラム酒		適量	
ビターチョコレート		適量	通常市販のもの
ホワイトチョコレート		適量	通常市販のもの
スィートチョコレート		適量	通常市販のもの
白粒胡椒		適量	
黒粒胡椒		適量	
ピンクペッパー		適量	
精製塩			
バニラビーンズ			
シナモンパウダー			粉末
ベイリーフ		4枚	