

第45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とること（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。
- 使用材料は原則として、課題3のマジパンを除き、選手の持参とし、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）。
- 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^{ふる}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により1月16日（水）までに下記あて郵送またはファクシミリにて報告すること。

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 住友不動産後樂園ビル

Tel 03-5800-3597 Fax 03-5800-3921

- 出来上がった製品は、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生ゴミ用とビン・缶用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。

課題 1. 工芸菓子 (ピエスモンテ) 1点を作りなさい。
テーマ: 「海と四季」

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、チョコレート、アメ、マジパンなど自由。
- 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を持ち込んでも良
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・ロワイヤル、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 字以内を書いて、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) 、抹茶とチョコレート
を使用したアントルメを 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。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。ただし、グラスサージュやナパー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 マジパンについては、支給材料を使用すること。
- ② 大きさは1個80g以上100g以内とする。
- ③ 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

(別紙)

中央職業能力開発協会技能振興部振興課 あて
Fax 03-5800-3921

平成 年 月 日

第45回技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種競技に係る持参器具（電化製品）
の明細について（連絡）

| 持参する電化製品の種類 | 必 要 数 個 | 電 圧 V | 周 波 数 Hz | 消 費 電 力 W | そ の 他 |
|-------------|------------------|-------------|-------------------|-----------------------|-------------|
| | 個 | V | Hz | W | |
| | 個 | V | Hz | W | |
| | 個 | V | Hz | W | |
| | 個 | V | Hz | W | |
| | 個 | V | Hz | W | |
| | 個 | V | Hz | W | |
| | 個 | V | Hz | W | |
| | 個 | V | Hz | W | |
| | 個 | V | Hz | W | |
| | 個 | V | Hz | W | |

参加選手氏名

所属先名

都道府県名

都・道・府・県

連絡先 (TEL)

課題 1, 工芸菓子 (ピエスモンテ)

氏名

仕上げ時のピエスモンテをわかりやすく絵にしてください。

テーマ : 「海と四季」

作品の解説を 50 字以内を書くこと (競技日前日の会場下見の際に競技委員に提出してください)

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) 抹茶とチョコレートを使用したアントルメの配合を記入 氏名

| <シュクセの生地とビスキュイ> | | <抹茶とチョコレートを使用したアントルメ> | |
|-----------------|---------------|-----------------------|-----|
| 配 合 | 製 法 | 配 合 | 製 法 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| [アントルメの断面図] | 全体の仕上げ方を記入せよ。 | | |

----- キリトリ線 -----

| | |
|----------------------|--|
| 使用生地 | 焼上げ時間 |
| ビスキュイ生地 (ジェノワーズを含む) | 約 分 |
| | オーブンの温度 |
| | °C 上 °C 下 °C |
| 選手 No. (競技日記入) 氏名 | その他の希望 |

公表

第45回 技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種 持参工具等一覧表

(1) 選手が持参するもの

| 品名 | 規格・寸法 | 数量 | 備考 |
|--|-------------------------------|----|----------------|
| 計量器 | | 2台 | |
| マジパンスティック | | 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 | |
| ペテーナイフ | | 適宜 | |
| ハサミ | | 適宜 | |
| 菓型 | | 適宜 | シリコン、マット、その他 |
| ホイッパー | | 適宜 | |
| セルクル | | 適宜 | |
| ビストレ | 100V | 1式 | コンプレッサー静粛なもの |
| 飴ランプ | 100V、200V か、どちらかを 明記する。 | 1台 | |
| 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 | |
| ビエス用の台底 | | 1台 | 底辺が45cm×45cmの物 |
| 鍋 | | 適宜 | |
| 飴細工用一式: ホース、ガスバーナー、飴用手袋、 セルマット、飴用温度計、アルコー ルランプ、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 | |

※その他の必要なものがあれば、中央職業能力開発協会にお問い合わせ下さい。

公表

第45回技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種競技会場設備基準

| 品名 | 規格 | 数量 |
|---------|--|-----|
| 調理台 | ステンレス製 w1,280×d600×h800 流し台・ガスレンジなし | 9台 |
| 作業板 | 大理石 w1,190×d590×h20 | 9台 |
| シンク流し台 | 湯沸し器付き | 9台 |
| 卓上ガスコンロ | 2口 | 9台 |
| 製菓用オーブン | オーブン用鉄板 9枚 | 2台 |
| 電子レンジ | | 6台 |
| 冷蔵庫 | | 2台 |
| 冷凍庫 | | 1台 |
| ショック冷凍庫 | | 1台 |
| 冷蔵庫用トレイ | 60cm×40cm | 18枚 |
| ラック | 冷却用 | 6台 |
| 卓上ミキサー | ミキサーポール、ホイッパー、ヒーター | 9台 |
| タイマー | | 9台 |
| 製氷機 | | 1台 |