

## 第45回技能五輪全国大会「西洋料理」職種競技課題

### 1. 競技時間

8 : 4 5 am	—	受付開始	
9 : 0 5 am	—	作業衣着替、競技場集合	
9 : 1 0 am	—	開会挨拶、課題説明、各自支給材料・器具の確認	
9 : 3 0 am	—	第一課題開始	
1 0 : 1 0 am	—	第一課題提出	
1 0 : 1 5 am	—	第二課題開始	
1 1 : 1 0 am	—	第二課題提出	
1 1 : 1 5 am	—	第三課題開始	
1 2 : 2 0 pm	—	第三課題提出	
	—	《昼食》	
		1 3 : 0 5 pm	— 第四・五・六課題始
		1 5 : 1 0 pm	— 第四課題提出
		1 5 : 4 0 pm	— 第五課題提出
		1 6 : 0 0 pm	— 第六課題提出
		1 6 : 1 0 pm	— 清掃、整頓、
		～ 1 7 : 0 0 pm	— 講評

### 2. 注意事項

- (1) 競技は指定された順に行うこと。但し、第四～第六課題については、どれから開始しても良いが、指定された時間に一番美味しい状態で指定の場所に提出すること。
- (2) 競技は、調理に適した服装で行うこと。
- (3) 競技は、衛生に配慮して行うこと。
- (4) 競技は、タイムキーパーの競技開始の合図により行うものとし、作品の提出は各課題終了5分前より可能。終了時間を超えて作業を行った場合は、超過時間に時間に応じて減点される。第一課題、第二課題、第三課題、第六課題は、調理器具等の後片付けをして作品を提出後、競技員に作業が終了した旨の意思表示をすること。
- (5) 材料は、午前中（第一課題、第二課題、第三課題）については、虹鱒、鶏を除き第一課題がスタートする前に、それぞれバットに配分し支給する。虹鱒、鶏についてはそれぞれの開始時に支給する。午後（第四課題、第五課題、第六課題）については、第四課題がスタートする前に全ての材料をまとめて支給する。

- (6) 支給材料及び調理器具等は、競技開始前に確認すること。
- (7) 競技開始後は、支給材料の再支給をしない。但し、材料が痛んでいる物については交換をする。
- (8) 競技中の用具、材料の貸し借りを禁止する。
- (9) この問題用紙、他の用紙にメモ等を記入したもの、参考書等を競技場にもちこまないこと。

### 3. 競技課題

#### 第一課題 ポーチ・エッグ、ホーレン草のモルネソースかけ (Oeufs pochés florentine)

次の指示事項に従って、ポーチ・エッグ、ホーレン草のモルネソースかけを1人分作り、皿に盛り付け提出しなさい。

##### 指示事項

- (1) ポーチ・エッグを2個作ること。
- (2) ホーレン草は、葉の部分のみをボイルしバターソテーすること。
- (3) ソースは、ベシャメルを基本とし、ソースモルネーをつくこと。
- (4) グラタンの焼き色はオープンでつけること。

#### 第二課題 虹鱒のムニエル グルノーブル風 (Truite meunière grenobloise)

次の指示事項に従って、虹鱒のムニエル グルノーブル風を2人分作り、小判皿1枚に盛り付け提出しなさい。

##### 指示事項

- (1) 虹鱒は、腹部を切らずにエラから内蔵を取り除き、背びれ胸びれを取り除く。
- (2) レモンはさいの目にする。クルトンを作る。パセリのみじん切りを使用する。

#### 第三課題 若鶏のソテー、シャスール風 (Poulet sauté, sauce chasseur)

次の指示事項に従って、若鶏のソテー、シャスール風を2人分作り、ミート皿1枚に盛り付け提出しなさい。

##### 指示事項

- (1) 鶏ガラでブイヨンを取ること。
- (2) エシャロット、パセリの葉は刻み、マッシュルームはスライスする。

#### 第四課題 仔羊骨付背肉のロースト、温野菜添え (Carrés d'agneau rôti aux garnitures)

次の指示事項に従って、仔羊骨付背肉のロースト、温野菜添えを4人分作り、小判皿1枚に盛り付け提出しなさい。

指示事項

- (1) 仔羊骨付背肉は、整形し尻糸でしばる。取り除いた骨でソースを作る。
- (2) ローストした仔羊は4本をカットし、残りは塊で盛り付ける。ソースは、ソースポットに入れ提出すること。
- (3) ジャガイモは長さ5cmに切り、シャトー切りし形を揃えてフライドポテトにする。
- (4) 人参は長さ5cmに切り、シャトー切りし形を揃えグラッセする。
- (5) 付け合せは1人前、人参2個、ジャガイモ2個、ブロッコリー1個とする。

第五課題 トマトのファルシ、プロヴァンス風

(Tomates farcies provençale )

次の指示事項に従って、トマトのファルシ、プロヴァンス風を4個作り、その中から2個を皿に盛り付け提出しなさい。

指示事項

- (1) トマトは、ヘタを切り取り中身をくり抜き、塩をふって水気を出させる。
- (2) ファルスを詰め、卸チーズをふりかけ、オーブンで火を通す。トマトはやや固めに仕上げる。

第六課題 カスタード、カラメル風味

(Crème renversée au caramel )

次の指示事項に従って、カスタード、カラメル風味を4個作り、そのうち2個を皿に盛り付け提出しなさい。

指示事項

- (1) カラメルを作ること。
- (2) 湯煎にして火を通す。

#### 4. 支給材料

品名	規格	数量	品名	規格	数量
玉子	中	7 ケ	ホーレン草	1束	100 g
トラウト(虹鱒)	150g位	2 尾	レモン		1 ケ
鶏胸肉(骨付き)	丸を胸で1/2にカット	1/2 羽	オニオン	300g位	1 ケ
骨付ラム背肉	800~1000g位	1	ブロッコリー		1/2 ケ
フィレ・ド・アンチョビー		2 枚	人参		1 本
バター(有塩)		450 g	ポテト	200g~250g位	1 ケ
オイル		400 cc	マッシュルーム	生	10 ケ
グリュイエールチーズ	卸したもの	50 g	トマト	100g	4 ケ
ビネガー		80 cc		160g~180g位	1 ケ
白色フォン		100 cc	エシャロット	25g~30g	2 ケ
ドミグラスソース	(缶詰でも可)	200 cc	ガーリック		3 片
白ワイン		50 cc	パセリ		5 本
オリーブオイル		100 cc	クレソン		4 本
ブランデー		30 cc	ヴァニラエッセンス		少々
薄力粉		100 g	タイム		少々
砂糖		200 g	セルフィユ		少々
食パン	1cm厚さのもの	1 枚	塩		少々
ケッパー		10 g	胡椒		少々
パン粉	ドライ	40 g	氷		2 kg
牛乳		500 cc			
			(ソースベシヤメル)		
			バター		30 g
			小麦粉		30 g
			牛乳		500 cc

## 第45回技能五輪全国大会「西洋料理」職種使用器具一覧表

## 1.持参器具

品 名	数 量
調理用ナイフ(1.5cm位のくり抜きを含む)	一式
調理用フォーク	1
布巾(リードペーパー 1ロール可)	2~3枚
つかみ用タオル	2~3枚
さい箸	2
調理に適した作業衣及び下履	一式
料理バサミ	1
キチントング	1

公表

第45回技能五輪全国大会「西洋料理」職種競技会場設備基準

2. 会場設備

品名	規格	数量
ガスレンジ及び調理台	(オーブン・流し台付)	一式
片手ソースパン	9cm～15cm位	3ケ
片手ソースパン	13cm～20cm位	2ケ
ソティーパン	27cm位	1ケ
水切り	スチール又は竹	1ケ
フライパン		1ケ
泡立て		1ケ
木製スパチュラ		2本
レードル	90cc位	1ケ
穴あきレードル		1ケ
調理用スプーン		1ケ
ボール	21cm、30cm、36cm位、各1	3ケ
バット	20cm～25cm位	3枚
小皿	アルミ、ステンレス等 15～25cm位	5～6枚
刷毛		1本
レモン絞り		1ケ
計量カップ	200cc	1ケ
計量スプーン		一式
シノワ(裏ごし)		1ケ
俎板		2枚
ゴムベラ		1本
卸し金		1ケ
ハカリ	1kg用	1台
グラタン皿	舟形 13cm～15cm位	1枚
同上敷皿		1枚
同上レースペーパー		1枚
ミート皿		1枚
デザート皿(又はミート皿)		1枚
耐熱皿(又はミート皿)	23cm～25cm	1枚
ステン皿(又は鉄)	オーバル型45cm×30cm位(18吋)	1枚
ソースポット(又はソース入)		1ケ
アルミホイール	30cm×10m	1本
サランラップ	30cm×100m	1本
タコ糸	10号 320m巻	適宜
プリン型	100cc	4ケ
ゴミ袋	ポリエチレン 2斗 (10枚入)	2枚

☆ 通常実習室に常設してあるもの使用可