

**第 6 1 回技能五輪全国大会 西洋料理職種
広島県予選会 実施要領**

1 名 称

「第 6 1 回技能五輪全国大会西洋料理職種広島県予選会（以下「予選会」という。）と称する。

2 目 的

第 6 1 回技能五輪全国大会への出場を目指している青年技能者を対象に、予選会を実施することによって、技能レベルを競い合い、その成績により被推薦者を選考することを目的とする。

3 参加資格

広島県内在住で、第 6 1 回技能五輪全国大会開催年に 2 3 歳以下（平成 1 2 [2000] 年 1 月 1 日以降に生まれた者）であること。

4 参加費

参加者一人当たり 9, 2 0 0 円（税込）とする。

5 参加人数

制限しない。

6 開催日時

令和 5 年 3 月 7 日（火） 7 時 3 0 分～1 2 時 0 0 分

7 会場

広島酔心調理製菓専門学校

〒733-0024 広島市西区福島町 2 丁目 4 番 1 号 TEL（0 8 2）2 3 1－8 7 0 0

8 実施協力団体

公益社団法人全日本司厨士協会 中国地方本部 広島県本部 広島支部

〒7 3 4－0 0 1 2

広島市南区元宇品町 2 5－5 （株）リーベリア 調理場内

中原 月男 TEL／FAX（0 8 2）2 5 0－3 5 5 6

9 実施体制

（1）実施協力団体から競技委員及び競技補佐員各 3 名を選任する。

（2）推薦書（様式 1）及び履歴書（様式 2）により適任者の推薦を受け、会長が委嘱する。

（3）競技委員は、次の選任基準のいずれかに該当する者とする。

① 1 5 年以上の実務経験を有していること。

② その他会長が適任と認める者であること。

10 謝金、旅費及び材料費

競技委員及び競技補佐員には謝金及び旅費を、また、参加者一人毎に材料費を支給する。

謝金

競技委員 7, 000円

競技補佐員 5, 000円

旅費 実費（広島県職業能力開発協会旅費規程に準拠する。）

材料費 一人当たり14, 000円までとする。

11 募集方法

広島県職業能力開発協会ホームページにより、協会会員及び関係者に広く周知を図り、参加者を募集する。

12 申込方法・申込期限

申込方法 ①申込書（様式3）にご記入の上、郵送にて提出してください。

②参加手数料は指定口座にお振込みください。振込手数料は、参加者にてご負担ください。また、「銀行振込受取書」を「領収書」にかえさせていただきます。

申込及び振込期限

令和5年2月2日（木）（必着）

提出先 広島県職業能力開発協会 技能振興コーナー

〒730-0052 広島市中区千田町3丁目7番47号 広島県情報プラザ5階

TEL（082）245-4020 FAX（082）245-4858

振込銀行 広島銀行県庁支店 普通預金 No.3020410

口座名：広島県職業能力開発協会 会長 向井 武司

13 競技仕様（厚生労働省から指定された競技課題を基に作成。）

料理タイトルは英語表記と日本語訳を記入し（手書き不可）、必ず写真（LL版）を貼り付けること。写真、メニュー、レシピも審査対象とする。

課題 温製メイン料理

コクレ（雛鶏）1羽を使用し、2種の異なる調理法を用いて2人前の温製メイン料理を作成する。

指定食材：1) コクレ（雛鶏）1羽(500g)

2) 人参（縦）1/2本（シャトー剥き4個グラッセ）

3) インゲン豆8本、ポテト（男爵）1個、玉ねぎ1/2個、セロリ1/2本

1人前目安150g～161g、提出皿温度 温製 50℃～61℃

①1人前の皿に、3種類の付け合せを含まなければならない。

②ソースは、少なくとも1種のソースを必要とする。

※課題2人前は、指定された白丸皿に盛り付けること。

（1人前は試食審査、1人前は写真および展示用）

※課題の作成に指定食材使用は必須だが、それ以外の使用食材は共通食材リストより、使用可能範囲で使用する。

14 提出書類について

- ・レシピは各課題指定食材と別紙(共通食材集計表)から材料を選定し、作成すること。
※共通食材集計表には、各課題指定食材は含まない。
- ・レシピ(様式4)・料理写真(カラーコピー不可)(様式5)・共通食材集計表(様式6)は下記送付先に郵送のこと。
- ・提出書類は規定用紙の書式を厳守し、パソコンにて作成。

●提出期限 令和5年2月17日(金)必着

●提出先 〒734-0012 広島市南区元宇品町25-5 (株)リーベリア内 中原 月男
TEL/FAX (082) 250-3556

15 競技時間 3時間

集合時間	7時30分
開会式	7時45分～
調理開始時間	8時00分～
課題 提出時間	11時00分
清掃、昼食、講評	11時00分～
終了解散	12時00分

16 審査

厚生労働省から指定された実施要領により審査する。

17 注意事項

- (1) 競技は、課題を指定時間内に提出すること。
- (2) 競技は、作業着(シェフ帽・シェフコート・作業靴(黒)、手袋、マスク)を着用して行うこと。社名及び学校名入りコックコートは使用可とする。
- (3) 競技場へ入場する際には、衛生面の検査を行うので衛生には十分に注意すること
- (4) 支給された材料の品名、数量が各課題に示す支給材料の通りであることを確認すること。
- (5) 支給された材料に異常があれば速やかに申し出ること。
- (6) 競技開始後は、支給材料の再支給はしない。
- (7) 調理用器具等は、使用工具一覧表(様式7)で指定したもの以外は使用しないこと。
- (8) 競技中は、用具、材料等の貸し借りを禁止する。
- (9) 課題用紙にメモしたもの、他の用紙にメモしたもの、参考書等を競技場で使用してはならない。

(10) 競技場内での私語はしないこと。

(11) 課題の競技が終了した場合は、指定された時間内に挙手をし、それぞれの作品を指定の位置に提出すること。

(12) 競技時間には、後片付けも含まれるので、作品提出後、後片付けが終わってから競技終了をタイムキーパーに申し出ること。

(13) 布製タオル又は、ダスターの使用は不可とし、調理中は全てペーパータオルを使用すること。ただしストーブ用鍋掴み1枚は可とする。

(14) レシピ（コピー）は、競技開始前に各自に配付し、食材及び調味料支給終了時に回収する。

18 表彰・賞状

成績上位者から金賞・銀賞・銅賞各1名及び敢闘賞数名を決定し、会長名の賞状を交付する。

19 傷害保険

競技委員、競技補佐員、参加者全員を対象に、傷害保険に加入する。

20 その他

この要領に定めるもののほか、予選会の運営に関し必要な事項は、実施協力団体と当協会が協議して決める。

(様式3)

第 61 回 技能五輪全国大会 西洋料理職種 広島県予選会

参 加 申 込 書

(すべて正確に記入すること)

ローマ字 ふりがな 氏 名					
生年月日	平成 日	年	月	年齢	性別 男 ・ 女
現 住 所	郵便番号				
	TEL FAX				
勤務先名 (学校名)					
最終学歴	卒業・修了・退学・在学中 (いずれかを○で囲んでください。)				
住 所	郵便番号				
	TEL FAX				
所属団体名 (学校名)			支部 (学校)		

(顔写真)

6ヶ月以内に撮影
した上半身、無帽で
顔が鮮明なもの

(様式4)

第 61 回技能五輪全国大会 西洋料理職種 広島県予選会 レシピ (手書き不可)

【課 題】

氏 名

料理名 (日本語)
(英 語)

食材・数量 (2 人分) 重量 g・容量cc

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

作り方

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12.
- 13.
- 14.
- 15.

(様式5)

第61回技能五輪全国大会 西洋料理職種 広島県予選会 (手書き不可)

料理写真貼付用紙

【課題】

氏 名

料理名 (日本語)
(英 語)

料理写真 LL サイズ
(縦 12.7cm×横 17.8cm)
枠内に貼ってください
(コピー不可)

(様式6)

第61 回技能五輪全国大会 西洋料理職種 広島県予選会 競技用食材集計表(手書き不可)

(氏名)

指定食材 品 名	規格	限 度	必要数
コクレ(雛鳥)	500g		1羽
ポテト	男爵		1個
人参(縦)			1/2 本
インゲン豆			8本
玉ねぎ			1/2 個
セロリ			1/2 本
共通食材 品 名	規格	限 度	必要数
マッシュルーム	M	8個	
オレンジ	M	1 個	
イチゴ	M	4P	
レモン		1/2 個	
セルフィーユ		1/8P	
イタリアンパセリ		1/8P	
タイム		1/8P	
鶏卵		1個	
小麦粉	薄力	50g	
コーンスターチ		30g	
塩		20g	
白胡椒パウダー		5g	
黒粒胡椒		5g	
牛乳		200cc	
生クリーム	38%	100cc	
バター	無塩	50g	
サラダオイル		100cc	
オリーブオイル	EX	50cc	
白ワイン		200cc	
赤ワイン		200cc	
バルサミコ酢		40cc	
マスタード	フレンチ	30g	

(様式 7)

使用工具一覧表

◆各自に準備されている器具

品 名	数 量	品 名	数 量
オーブン用トレー	1 枚	ミルクパン (15cm)	1 個
まな板 (肉・魚・野菜・他)	4 枚	ソースパン (18cm)	1 個
ボール (15～27cm)	5 個セット	ソースパン (21cm)	1 個
金ザル (19cm)	各 1 個	シルバーストーンフライパン	1 枚(30cm)
スパテラ (24・33cm)	各 1 本	P 缶 (白胡椒入り)	1 個
菜箸 (小)	1 組	塩入れポット	1 個
丸レードル (180 cc)	1 個	ペッパーミル	1 個
横口レードル	1 個	オイルポット	1 個
穴あきレードル	1 個	計量カップ (200cc)	1 個
泡立て (20・30cm)	1 本	計量スプーン (5・15cc)	各 1 個
角浅バット 298×232×58	2 枚	ハンドソープ	1 本
角浅バット 248×202×45	1 枚	洗剤	1 本
材料皿	4 枚	スポンジ	1 個
ソテーパン (18cm)	1 個	亀の子タワシ	1 個
ソテーパン (24cm)	1 個	プリンカップ(90cc)	20 個
ソテーパン (28cm)	1 個	キムタオル	10 枚
アルコールスプレー	1 本	ラップ (15cm)	1 本
味見用ティースプーン	20 本	ペーパータオル	1 ロール
ゴムベラ	2 本	ストーブ用鍋掴み	1 個

◆共同使用器具

鉄製フライパン (32cm・22cm)		角型蒸し器	タミ (ステンレス)
電子秤	すり鉢(すりこぎ棒)	シノワ	ロボクーブ
製氷機	ゴム手袋(S・M・L)	ミキサー	ラップ(30cm)
アルミホイル	ベーキングシート		

◆持参できる器具

ナイフ類	ハサミ	竹串	極小型の泡立て	抜き型
絞り袋 (口金)	トンダ 30cm 未満	皮剥き	バーミックス	ミルサー
シルパット	パレットナイフ	茶漉し	ピンセット	シノワ(小)
くり抜き	小型ハンドミキサー	たこ糸	スプーン 2 本	フォーク 1 本
小型スケール	おろし器(おろし金)	各種型類 (セルクル等)		