

**第63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63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63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、技能レベルを競い合い、その成績により被推薦者の選考及び推薦順位を決定することを目的とする。

3 参加資格

広島県内在住で、第63回技能五輪全国大会開催年に23歳以下（平成14〔2002〕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9,200円（税込）とする。

5 参加人数

制限しない。

6 開催日時

令和7年3月9日（日） 8時00分～12時30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（082）231-8700

8 実施協力団体

一般社団法人 全日本司厨士協会 中国地方本部 広島県本部

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。

①15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。

## 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 参加申込書（様式3）に必要事項を記載し、期限までに提出する。

申込期限 **令和7年1月9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

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 宮脇 克典

## 13 競技課題（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、温製料理を2人前作成する

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4本、ポテト1個

一人前目安 150g～161g、提出皿温度 温製 50℃～61℃

コクレのガラでブイヨンを取り1種類のソースを添える

補足的な付け合せ、飾りつけを上記指定食材より3種含まなければならない。

野菜のピューレ等は付け合わせに含めない

課題をそれぞれ2人前作り、指定された白丸皿に盛りつけること。

（1人前は試食審査、1人前は写真および展示用）

## 14 競技時間

2時間30分

## 15 当日スケジュール

集合時間 8時00分

開会式 8時45分～

調理開始時間 9時00分～

課題 提出時間 11時30分

清掃、講評

終了解散 12時30分

## 16 レシピ・材料表・写真の提出期限

提出方法 レシピ用紙（様式4）、写真（LL版）添付用紙（様式5）、競技用食材集計表（様式6）を期限までに下記に提出する。

提出期限 令和7年2月17日（月）必着

提出先 〒730-0052 広島市中区千田町3丁目3-20 アミュゾン  
中原 月男 TEL/FAX（082）569-8400

## 17 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。

## 18 注意事項

- (1) 競技は、作業着(白コックコート、白エプロン、白キャップ、黒色厨房シューズ、手袋、マスク)を着用して行うこと。なお、シェフコートのズボンの裾折り返しは不可とし、サイズの合ったズボンを着用。ネッカチーフの着用は不可。社名及び学校名入りコックコートは使用可とする。
- (2) 競技場へ入場する際には、衛生面での検査を行うので衛生には十分に注意すること
- (3) 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。
- (4) 支給された材料に異常があれば速やかに申し出ること。
- (5) 競技開始後は、支給材料の再支給はしない。共通食材、その他調味料は開始2時間後、11時に撤去する。
- (6) 調理用器具等は、使用器具一覧表（様式7）で指定したもの以外は使用しないこと。
- (7) 競技中の器具、材料の貸し借りは禁止とする。
- (8) レシピ以外のメモや書籍の持ち込みは禁止とする。
- (9) 競技場内での私語はしないこと。
- (10) 各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。
- (11) 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。
- (12) 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。

(13) レシピ（コピー）は、競技開始前に各自に配布し、食材及び調味料支給終了時に回収します。

19 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。

20 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。

21 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63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	年	月	日	年齢	才	性別	男・女
現住所	〒							
	TEL :		FAX :					
E-mail :								
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)								

(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