

技能五輪全国大会 西洋料理職種 岡山県予選会 競技使用工具等一覧表

1 競技者が持参するもの

区分	品名	寸法又は規格	数量	備考
課題 I～III	競技会場に準備されているもの(下記参照)を事前説明会時に確認しその他で競技者が必要なものは用意し持参すること。 特に、台布巾・つかみ用トーションは忘れず持参すること。			

2 競技会場に準備してあるもの

区分	品名	寸法又は規格	数量	備考
設備	調理台	ガス台 流し オーブン	必要数	ガス台の火口は3口まで使用可能
	冷蔵庫	—	—	使用スペースは2. 注意事項参照
	冷凍庫	—	無し	
用具	まな板		3枚	44cm×25cm 肉用、野菜用、仕上げ用
	サランラップ	30cm	1本	
	ペーパータオル		1本	
	キムタオル		10枚	
	アルミホイール	30cm	1本	
	クッキングシート		1本	前菜用 丸皿 3枚 (φ26cm)
	盛り付け皿		4	スープ用 器
	〃		4	肉料理用 丸皿 (φ26cm)
	〃		4	デザート用 丸皿 (φ26cm)
	各実習台の備品		一式	
	フライパン			
	オーブントレー			
	味見用スプーン		必要数	使い捨て
	食器洗剤		}	流し台備品一式
	手洗い洗剤			
タワシ、スポンジ				
まな板用ブラシ				
掛け時計				

3 競技用食材について

課題I・課題II・課題IIIの指定材料は支給する。また、別紙 競技用食材集計表に各自のレシピに必要とする食材を記入したものを事前に提出し、その食材を支給する。課題I～IIIの食材は全国大会に合わせ、すべて会場で準備する。(2020年より変更)