

第 64 回技能五輪全国大会 西洋料理職種 岡山県予選会

競技課題

- ※ 全国大会に近づけるため内容を変更しています。よく読んで、わからないことは必ず質問してください。
- ※ 予選会については参加者全員が平等になるように事前説明会を行います。必ず出席してください。

次の課題Ⅰ（オードブル）、課題Ⅱ（メインディッシュ）及び課題Ⅲ（デザート）を仕様及び注意事項に従って調理作業を行いなさい。

1 競技時間 4時間

衛生面検査	9:30
競技課題説明、使用器具の確認、支給材料確認	9:40 ～ 9:55
午前競技時間	10:00 ～ 12:00
昼休憩	12:00 ～ 12:30
午後競技時間	12:30 ～ 14:30
課題Ⅰ提出	13:50
課題Ⅱ提出	14:10
課題Ⅲ提出	14:30
後片付け	14:30 ～ 15:00
総評・個別アドバイス後 解散	16:00 予定

（結果発表は後日郵送にて）

2 注意事項

- ※ 各選手はコック帽・シェフコート・作業靴を着用し、衛生に配慮すること。
- ※ 衛生検査をするので衛生面には十分注意すること。
- ※ 支給された材料の品名・数量が各課題に示す支給材料・共通食材集計表に記載した材料のとおりであることを競技開始前に確認すること。
- ※ 味見用スプーンは、専用スプーンを会場に用意している。
- ※ 冷蔵庫の一人当たりの使用スペースは、高さ 30 cm×幅 60 cm×奥行き 60 cm目安。
- ※ サラマシター、ガスバーナーは使用できない。
- ※ 製氷機は用意している。
- ※ 競技時の布巾等の使用については、台布巾・つかみ用トーション・キッチンペーパー・キムタオルを用途に応じて使用すること。
- ※ 各課題は指定時間の 5 分前から提出可能。一番美味しい状態で、所定の場所に提出すること。
- ※ 競技場内での私語はしないこと。
- ※ レシピ作成の際は別紙（共通食材集計表）から材料を選定し、適正な分量を記入すること。
- ※ その他変更点や記載していない詳細は事前説明会で説明する。
- ※ 不明点は各自で事前説明会後に入念に確認すること。

3 競技仕様 (2022年第60回～2025年第63回技能五輪全国大会に準ずる)

第1課題【オードブル】

指定食材と共通食材を使用し、4人前のスープを作成し4個の器で提出する。

指定食材：ベーコン 100g、マッシュルーム 100g

1人前目安 150g、提出皿(スープカップ) 温度「適温」

- ① 指定食材は必ず使用する。(使用する量は個々のレシピに準ずる)
- ② 第2課題の鶏ガラの使用は可能。ただし可食部分の精肉の使用は不可。

第2課題【メインディッシュ】

指定食材と共通食材を使用し、2種の異なる調理法を用いて4人前のメインディッシュを作成して、1皿1人分(写真用)、1皿1人分(競技委員試食用)、2皿2人分(選手試食用)で提出する。

指定食材：若鶏 1羽 (中抜き 約1kg)

1人前目安 160g(ソースは含まない)、提出皿温度「50℃」

1人前の皿に、3種類の付け合せを含まなければならない。

- ① 野菜のピューレ・ペーストは、付け合わせとして含まない。
- ② ソースは4人分で60g以上必要とする。(別容器にて提出)

第3課題【デザート】

下記の材料を用いて4人前のカスタードプリンを作成し冷やして、指定した1皿に盛り付けてカットはせずに提出する。

型は写真の容器 15cmφ・6cm高の丸型とする。(各自購入し持参すること)

提出皿温度 5℃～15℃

【指定分量】

カスタードプリン用

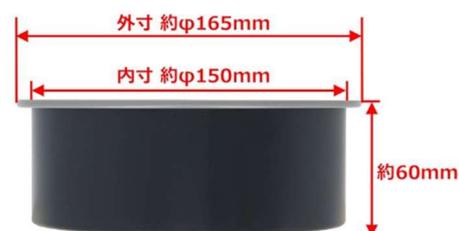
全卵	2個
牛乳	200cc
グラニュー糖	40g
バニラビーンズ	1/6本

カラメル用

グラニュー糖	24g
水	適量



参照：Amazon
霜鳥製作所
デコレーションケーキ焼型
共底 15cm 日本製 D-003



※課題1～3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集計表より、使用可能範囲で使用する。

4 競技使用工具

別紙『技能五輪予選会「西洋料理」競技使用工具等一覧表』にて記載しているが、多少変更があるため会場にて確認すること。

5 その他

- ・共通食材集計表、課題Ⅱの「レシピ」及び「料理写真」は令和8年2月6日（金）（当日消印厳守）までに下記送付先に郵送のこと。
- ・※課題Ⅰ、課題Ⅲは「レシピ」及び「料理写真」提出不要

《提出物送付先》

岡山県職業能力開発協会 技能振興コーナー
〒700-0812 岡山市北区出石町 1-2-11
TEL：086-225-1580 FAX：086-234-1806

《書類作成・エントリー等に関する問い合わせ先》

岡山県職業能力開発協会 技能振興コーナー 担当：亀田
〒700-0812 岡山市北区出石町 1-2-11
TEL：086-225-1580 FAX：086-234-1806

《競技課題内容・競技会場設備等に関する問い合わせ先》

西日本調理製菓専門学校 担当：重田
〒700-0913 岡山市北区大供 3-2-18
TEL：086-223-8822
E-MAIL：shigeta@motoyama-e.com