

第9回 製菓衛生師養成施設技術コンクール全国大会実施要領

1 名称

製菓衛生師養成施設技術コンクール全国大会

2 主催

一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会

3 後援

厚生労働省、文部科学省、公益社団法人 全国調理師養成施設協会

4 協賛

製菓材料・関連各社

5 出場対象者

出場対象者は、厚生労働大臣が指定する全国の製菓衛生師養成施設(以下、「養成施設」という。)に在籍する卒業見込み者とする。

6 開催日時及び場所

(1) 予選

予選はレシピ審査とし、出場希望者は養成施設を経て、期日までに申請書類と自由課題レシピを提出する。予選結果は各養成施設長宛に通知される。

① 申請期間：平成28年9月20日から10月19日まで受付(当日消印有効)

② 結果発表：平成28年12月1日までに通知

(2) 決勝

開催日、開催地は次のとおりとし、予選を通過した選手が出場する。

<開催日> 平成29年2月4日(土)・5日(日)

<開催地> 審査会場・表彰式会場

神戸国際調理製菓専門学校

〒650-0023 神戸市中央区栄町通3-5-1

TEL 078-335-1815

[決勝日程]

期 日	時 間	内 容
2月4日 (土)	9:30 ~ 10:40	選手登録受付⇒指定の作業会場に材料器具持込セット⇒ <u>収納容器を持って控室に移動</u> ⇒更衣⇒オリエンテーション
	10:40 ~ 11:15	オリエンテーション・全体写真撮影
	11:15 ~ 11:25	作業会場へ移動
	11:25 ~ 11:40	作業会場集合、材料、貸出器具確認
	11:40 ~ 12:10	規定課題作業 (30分間) 片付け・退室、控室移動、休憩 (昼食)
	13:00 ~ 13:15	作業会場集合、材料、貸出器具確認
	13:15 ~ 18:15	自由課題仕込作業 (片付け含め5時間)
	18:15 ~ 18:30	退室、控室移動、更衣、解散
2月5日 (日)	8:30 ~ 9:20	受付、更衣
	9:20 ~ 9:30	作業会場集合、材料、器具確認
	9:30 ~ 11:30	自由課題仕上・組立作業 (片づけを含め2時間) 味見審査実施 ※作業途中で味見作品を提出 洋菓子 10:30 までに 和菓子 11:00 までに
	11:30 まで	終了報告 展示用作品 (自由課題) 展示
	11:30 ~	退室、控室移動、休憩
	11:30 ~ 12:30	※作品審査・作品撮影
	13:00 ~ 16:00	一般公開
	13:00 ~ 14:30	懇親会
	15:00 ~ 16:00	表彰式
	16:00 ~ 17:00	搬出 (作品片付・撤収) 各賞渡し (ゼッケン交換)・解散

7 出場者数

(1) 予選

養成施設長から推薦された者とする。

なお、推薦者数は入学定員による。(通信課程除く)

200名未満の場合 部門合計 6名

(内訳 洋菓子部門 4名 和菓子部門 2名)

200~400名未満の場合 部門合計 12名

(内訳 洋菓子部門 8名 和菓子部門 4名)

400名以上の場合 部門合計 15名

(内訳 洋菓子部門 10名 和菓子部門 5名)

(2) 決勝

決勝出場人数は洋菓子部門予選審査上位 40 名、和菓子部門予選審査上位 20 名までとする。

8 出場部門

出場者は、洋菓子部門、和菓子部門の 2 部門からあらかじめ 1 部門を選択し、与えられた課題で製菓技術を競う。

9 予選・決勝課題

(1) 予選課題：出場者は自由課題のレシピと原価（デコレーション部分含）・作品のスケッチ・断面図を記入して提出する。記入事項正確さを審査する。

決勝課題：出場者は規定課題と自由課題で製菓技術を競う。

(2) 規定課題は、次のとおりとする。

【洋菓子部門 規定課題】

課題 1 【ナッペ】

- ① 直径 18cm のスポンジケーキを 3 枚スライス（1 枚約 1.5cm 厚）にして、バタークリームをナッペする。
- ② ナッペをした時点でのスポンジケーキの高さは概ね 5.5 cm とする。

課題 2 【絞り】 ローズ絞り・シェル絞り・スクロール絞り

- ① ナッペしたスポンジケーキに、縁から 1cm 位置にローズ絞りとシェル絞りを交互に 6 等分間隔で絞る。ローズ絞りは直径 3cm で、シェル絞りの長さは 4cm で絞る。
- ② 側面に上下スクロールをそれぞれ連続で 5 個ずつ絞る。（合計 10 個）
- ③ 下面は長さ 3cm のシェル絞りをケーキの周りに等間隔で絞る。会場に常備する口金は星型 8-6 を使用する。

課題 3 【パイピング】

- ① 直径 5cm のマジパンプレートにハッピーバースデーの文字を筆記体で書く。
※プレートに収まる範囲でバランス良く絞れていれば良い。
※筆記体であればデザインは自由とする。
※使用するコルネは会場に常備する紙製（硫酸紙）とし、口金の使用は不可。

課題 4 【葉っぱの絞り】

- ① パイピングを終えたコルネの先を V 字に切り、ローズの絞りの横に葉っぱの絞りを行う。
※ローズ 1 個につき 1 枚、計 6 枚絞る。
※大きさや絞る箇所は特に定めないがバランスよく統一する。

【注意点】

課題は作業会場に用意されるクリーム 1 名 650g の範囲で仕上げること。

また、回転台を斜めに使用、膝をついての作業は減点対象とする。

【バタークリーム配合】

バター（無塩）900g、ショートニング 600g、グラニュー糖 750g、水 300cc、卵白 450g

基本



上面



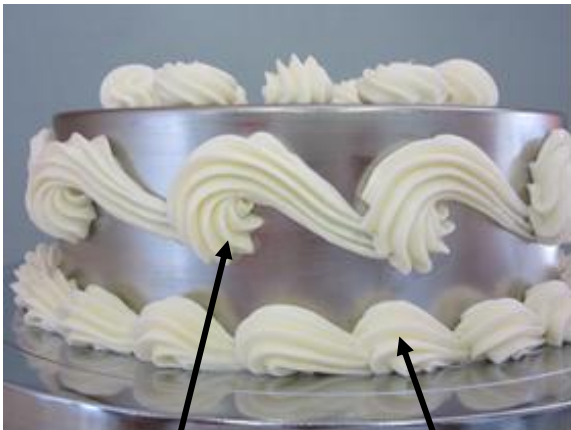
ローズ絞り

葉っぱの絞り

シェル絞り

マジパンプレート (文字パイピング)

側面



スクロール

シェル絞り



スクロール

【和菓子部門 規定課題】

課題【練り切り（桔梗・直径 6cm 高さ 2.5 cm）】を 4 個作る。作業時間 30 分

- ① 練りきり餡を青紫に染める。
- ② 青紫練り切りと白練り切りで中央を 2 cm 程度ぼかして包餡する。（練り切り餡と中餡との割合は見本断面を参考にする）
- ③ 製品の目方は、1 個 50g とする。計量のはじめの 1 個（包みあがる直前）または練り切り餡・中餡等、それぞれ 1 個だけ計量することを認める。
- ④ 包み上げたらもみあげる。（平板使用可）
- ⑤ 三角ペラで花びらを 5 弁に切る。**（5 等分）**
- ⑥ 細工棒と絞り布巾を使用し、中央を窪ませて淡い青練り切り餡のしべをつける。
- ⑦ 花卉の中心から三角ペラで筋目を入れる。
- ⑧ 断面を見せるため、1 個だけ半分に切る。（残り 3 個を含め、金台紙に展示する）

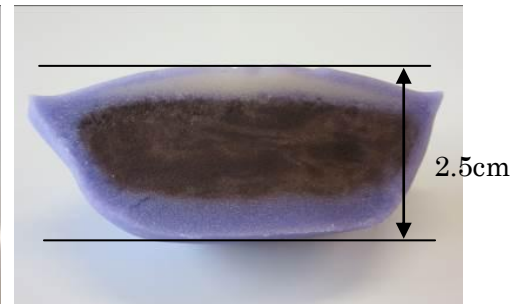
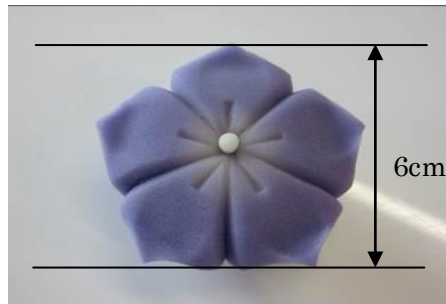
【注意点】

課題は作業会場に用意される練り切り餡 250g、小豆中餡 120g、着色料赤色、青色、しべ用淡い青練り切り餡 20g で仕上げること。

【練り切り餡配合】

餅粉 30g, 水 25ml

白漉し餡（グラニュー糖 360g, 水 適量, 白生餡 600g）



※試験当日に用意した色見本(写真とは違う場合もある)に合わせて着色する。

※包みぼかしとし、友生地裏打ちをする。

※成形後の大きさ⇒直径 6cm・高さ 2.5 cm を基準とする。（全体のバランスを考慮する。）

※断面を見せるためのカット・片付けは作業時間に含めないが、作業終了後は速やかに片付けを行い作業前の状態にし、作業教室の助手の先生のチェックを受ける。

※カットは中心部分のしべにかかるようにペティナイフでカットする。

※使用器具はすべて持ち込みとし、記載された以外の道具の使用を禁止する。課題に必要な材料(支給材料)は、会場に準備されたものを使用する。

※展示用は金台紙（直径 21 cm）とし、作業会場で支給される規定のものを使用する。

(3) 自由課題は、次のとおりとする。個人に必要な材料（計量済可）を持込使用する。

【洋菓子部門 自由課題】

課 題 指定素材を使用したアントルメ。

指定素材 チョコレート（3種類から選択）
※指定素材の使用量は作品全体の最低10%は使用すること。
「ココア等はチョコレート成分としては扱わない」
「仕上げ用ジュレ・ピエス・ピストレに使用するチョコレートは含まない」
「飾部分（デコレーション）は含まない」

原価規定 販売価格を1台3,500円～4,000円以内に想定して原価率は30%（1,200円以内）とする。

展 示 1台を展示する。展示用盛付容器は、作業会場で支給される金台紙を使用する。

そ の 他 作品は直径21cmの円内に入る大きさ、高さは15cm以内とする。
※ピエスモンテは全てアントルメの上に乗せるものとする。金台紙に直接ピエスモンテを載せてはならない
転写シートやチョコプレートなどの既製品は認めない。

【和菓子部門 自由課題】

課 題 《指定素材菓子》⇒指定素材を使用した製品を20個（展示審査用10個・味見審査用10個）制作する。
《お題菓子》⇒お題は29年度歌会始のお題『野』とする。このお題に合わせた上生菓子（外郎・雪平）を展示審査品として10個を制作する。（味見審査なし）
※指定素材菓子のテーマは自由とし、お題菓子とは関連しない。
※お題菓子は外郎か雪平の上生菓子とし、生地部分の80%以上が外郎または雪平の素材であること。例：中餡30g・生地部分15g（雪平12g・葉羊羹3g）
※お題菓子の菓名には『野』が入っていること。（の・や等のように読んでもよい。）

指定素材 餡（小豆・白生餡・小豆漉し生餡を使用したもの）
※指定素材の使用量は加糖餡として作品全体の30%は使用すること。

原価規定 販売価格を1組（指定素材菓子1個・お題菓子1個）500円以内に想定して原価率は30%未満とする。

展 示 指定素材菓子の展示品は作業会場で支給される菓子皿に1個盛り付ける。その他に、金台紙に生菓子を9個並べて展示する。お題菓子も同様に展示する。

そ の 他 菓子の大きさはどちらも1個45～50gとし、同じ物を指定素材菓子は20個、お題菓子は10個作成する。

※ベーキングカップや食品容器の使用は不可とする。ただし、これらを型として使用することは認める。
 ※蜜漬け栗・鹿の子豆等の加工品はそのまま使用することはできない。
 ただし、生地などに加えて再加工した場合は使用を認める。
 ※金箔などの使用は食品以外の素材とし、使用を認めない。

- ① レシピやメモ用紙などの持ち込みはA4 サイズ以下とし、クリアファイルに入れること。
- ② 自由課題の作品は、展示用の他に味見用も用意する。
- ③ 作業時間は、仕込5時間、仕上・組立2時間とする。(片付け含む)
 尚、展示作品作業・片付けまで終了した選手は、作業前の状態に戻して作業教室の助手の先生のチェックを受ける。作業終了後、係員の指示に従い展示場へ完成品を番重に入れて提出・展示する。
- ④ 持ち込んだ道具の搬出は全ての自由課題作業が終了(全員終了)してから再入室して行う。
- ⑤ 自由課題に於ける半製品(炊いてきた餡や餡類)の持込は禁止とする。
- ⑥ 器具等の持込は、個人の必要なものとするが、それ以外に必要な器具等は、会場常備器具を使用する。作業終了後の不要な持ち込み器具等の搬出は認める。
 ※持込材料・器具類は、幅400mm×奥行800mm×高さ400mm以内の収納容器1個に全て収まる範囲とし会場に事前送付を認める。(その際、送り状には選手名を必ず明記すること。また、容器側面にも学校名と出場者氏名を必ず記入すること)
- ⑦ 指定された収納容器以外の持込品のチェックを厳正に行い、違反が認められた場合は搬入及び使用を認めない。又は減点の対象とし入賞対象外とする。尚、冷凍・冷蔵が必要な物や破損が心配される物は当日受付時のみ搬入を認める。
- ⑧ 味見審査用の作品の盛付容器(金台紙)は、作業会場で用意する。

1 0 審 査

区 分	内 容	審査基準
予 選	決勝進出者を決定する。	大会規定による
決 勝	各賞受賞者を決定する。	大会規定による

※ なお、予選の審査方法(審査内容)は別紙2に定める大会規定によるが、決勝の審査方法は、決勝出場者には「第9回製菓衛生師養成施設技術コンクール全国大会出場案内」において告知する。

1 1 賞の種類(予定)

賞の種類（予定）	部 門	
	洋菓子	和菓子
関係各省大臣賞	1	1
協会会長賞 ※1	1	1
自由課題優秀賞 ※2	1	1
規程課題優秀賞 ※3	1	1
関係団体長賞 ※4	1	1
協賛会社賞 ※5	未定	未定
大会会長賞	上記の賞を除く全員	

※1、※4、※5 は大臣賞を除いた上位者に振り分ける。

※2、※3 は大臣賞を除いた課題別の上位者に振り分ける。

1 2 申 請 料

区 分	会 員<単位：円>	一 般<単位：円>
予 選	5, 0 0 0	1 0, 0 0 0
決 勝	2 0, 0 0 0	6 0, 0 0 0

別紙 1

作業会場常備内容

1 規定課題用（器具・材料）

【洋菓子部門】

◎支給器具（1名単位）

品 目	品 目
口金 花8切6番 <u>20mm×H37mm</u> ※直径×高さ	ホイッパー
パイピング用硫酸紙 <u>23cm×23cm×30cm</u>	ゴムベラ（シリコン製）
絞り袋（ビニール製）	ステンレスボウル
はさみ	回転台※下記のサイズは予定（目安）
マジパンプレート（直径5cm）	金台紙

※上記、会場で準備している器具を使用すること。ただし、パレットナイフとスポンジスライス用ナイフ、ダスターは各自持参してください。 注意：その他の持ち込みは一切認めない

口金の写真、回転台の仕様・写真

【口金】



【回転台】直径約27cm×高さ約9.5cm（予定）

材質：鋳物（角度調整無し）



◎支給材料（1名単位）

品 目	数 量
焼成済スポンジ	1台
調整済クリーム	650g

【和菓子部門】

◎使用器具（1名単位）※会場では支給されないので注意。

品 目	数 量
三角へら	1本
薄手の絞り布巾（絹）	1枚
平板（縦18cm×横9cm×厚さ2.5cm程度）	1枚
細工棒（マジパンスティック等）	1本
ペティナイフ（カット用）	1本
ステンレスボウル（手水用）	1個
ダスター	必要枚数
アルコール	1本
電子はかり	1台
バット（餡・製品を並べる）	1枚

※全ての器具を各自で持込とする。但し上記器具以外の持込は一切認めない。

◎支給材料（1名単位）

品 目	数 量
-----	-----

練り切り餡	250g
小豆中餡	120g
着色料（赤色・青色）	必要量
しべ用練り切り餡	20g
ラップフィルム	必要量

2 自由課題用（器具・材料）

【洋菓子部門】

◎器具（1名単位）

器具備品名	個数	備考
ボウル1（ステンレス製）	1	内径 15 cm
ボウル2（ステンレス製）	1	内径 18 cm
ボウル3（ステンレス製）	1	内径 24 cm
ボウル4（ステンレス製）	1	内径 27 cm
角型バット（アルミ製）	2	30 cm角形 浅型
角型バット（ステンレス製）	1	32 cm×20 cm×h5.5 cm長方形 深型
ゴムベラ（シリコン）	2	耐熱 長さ 約 25 cm
木べら（スパテラ）	共有	長さ約 30 cm
取り板（合板）	共有	40×60 cm
ケーキクーラー	共有	35×50 cm
ホイッパー（大）	2	11号（33 cm）
ホイッパー（小）	1	8号（24 cm）
回転台	1	規定課題でも必要
レードル	共有	180cc
横レードル	共有	90cc
シノワ	共有	27 cm 15 サイズ
タミ（柄付きのザル）	共有	35 cm
茶こし	共有	
卓上ミキサー	共有	キッチンエイド
片手鍋	共有	18 cm
両手鍋	共有	24 cm
計量カップ	共有	200, 1000cc
まな板	共有	
シルパット	共有	38.5×58.5 cm
めん棒	共有	
デジタルはかり：2kg（2g単位）	共有	
餡ランプ	共有	
急速冷却装置	共有	6F：2台 4F：1台
冷蔵庫	1	各選手使用場所を指示
オープン	共有	各会場2台、6取り鉄板4枚×3段

オープン用天板 1	共有	6 取りサイズ
オープン用天板 2	共有	フレンチサイズ (40×60)
アルミ冷凍鉄板 (コマ鉄板)	共有	40 cm×60 cm
ロボクープ (フードプロセッサー)	共有	
ジュースミキサー	共有	
電子レンジ	共有	各会場 (20 名) に 1 台

※一部 規定課題器具と重複あり

【注意】

(1) 上記、器具备品リスト以外の必要な器具類は、各自で準備して持込むこと (幅 400mm ×奥行 800mm×高さ 400mm 以内の収納容器 1 個に全て収まる範囲)。但し、作業で使用するダスター類・アルコールスプレー・計量に使用する電子はかり・パレットナイフ・スライス用ナイフは、各自で用意して持参すること。尚、タイマーの持ち込みはできない。

※リストにない器具备品の貸出は一切しないので注意すること。

(2) 作業で使用するダスター類は、必要枚数 (2 日分) を各自で用意し持参すること。

(3) ピストレ用スプレーガンなどの器機を使用する場合は、会場校は 60Hz ですので周波数に注意すること。自由課題器具一覧表にない物の貸し出しは一切行わない。

◎常備材料 (個人が計量して持込も可能。ただし、鶏卵は衛生面を考慮し持込み不可とする。また、チョコレートは必ず指定素材から使用し持込は認めない。)

※ただし、テンパリング、ピストレ用チョコレートの配布は 1 人各 200g を上限とする。

品 目
チョコレート (指定素材)
薄力粉
グラニュー糖
バター
生クリーム (中沢乳業 38%・42%)
牛乳
鶏卵

【指定素材明細】

会社名：大東カカオ株式会社の食材を使用する。

製品名：以下

- ① スイート⇒ スペリオール ヴェルジェ (カカオ分 66%)
- ② ミルク⇒ スペリオール ラクテ (カカオ分 38%)
- ③ ホワイト⇒ スペリオール ソワブラン (カカオ分 35%)

【和菓子部門】

◎器具 (1 名単位)

器具備品名	個数	備考
ボウル 1 (ステンレス製)	1	内径 15 cm
ボウル 2 (ステンレス製)	1	内径 18 cm
ボウル 3 (ステンレス製)	1	内径 21 cm
ボウル 4 (ステンレス製)	1	内径 24 cm
ボウル 5 (ステンレス製)	1	内径 27 cm
ボウル 6 (ステンレス製)	1	内径 30 cm
角型バット (アルミ製)	2	30 cm角形 浅型
ゴムベラ (シリコン)	2	耐熱、長さ 約 25 cm
木べら (宮島)	共有	長さ 約 30 cm
裏ごし	共有	タミの網 (25 メッシュ)
取り板 (合板)	共有	40 cm×60 cm
平鍋 (一文字)	共有	縦 42 cm横 60 cm・200V 電気式
※ 1 片手鍋 (雪平・やっこ仕様)	共有	直径 15~30 cm・深さ 5~10 cm
おろし金	共有	
横レードル	共有	
さわり	共有	直径 26 cm・深さ 14 cmの銅鍋
きんとん篩	共有	
砂糖篩	共有	柄付きのザルで対応
種落とし (チャッキリ)	共有	6 個
茶こし	共有	
ロボクーブ (フードプロセッサー)	共有	
流し缶	共有	縦 18 cm・横 15 cm・深さ 4 cm
デジタルはかり : 2 k g (2 g 単位)	共有	
蒸し布巾	共有	
どらさじ	共有	24 cmのもの 10 本
あんべら	共有	ステンレスヘラ
両手鍋	共有	直径 24 cm・深さ 13 cm
めん棒	共有	
まな板	共有	
蒸し器 (卓上タイプ)	共有	縦 30 cm・横 30 cm・深さ 10 cm
中華せいろ	共有	直径 23 cm・深さ 5 cm 3 個
中華鍋 (蒸し器として)	共有	直径 39 cm・深さ 12 cm 2 個
製氷機	共有	
カセットコンロ	共有	5 台
卓上ミキサー	共有	キッチンエイド
飴ランプ	共有	
オープン用天板 1	共有	6 取りサイズ
オープン用天板 2	共有	フレンチサイズ (40×60)
オープン	共有	

冷凍庫	共有	各選手使用場所を指示
冷蔵庫	1	各選手使用場所を指示

※1 形状、その他は事前に確認すること。(問合せについては15ページ参照。)

【注意】

- (1) 前記、和菓子部門器具備品リストに記載されているもの以外は準備されていない。リストを十分に確認し、リストにないものや使用する数が足りない場合は各自で準備して持ち込むこと。(幅400mm×奥行800mm×高さ400mm以内の収納容器1個に全て収まる範囲)。

※リストにない器具備品の貸出は一切しないので注意すること。

- (2) 作業で使用するダスター類(2日分)・アルコールスプレー・計量に使用する電子はかり・貸し出し個数以上のボウル・スパテラ等は、各自に必要なだけ用意して持参すること。尚、タイマーの持ち込みはできない。
- (3) 業務用ボイラーやスチーマーは使用できない。ガス又はIHで沸騰させるタイプであることから、業務用に比べて蒸気は弱く露などが落ちることも考えられるので、蒸し時間や露取り等の対応を考えること。
- (4) 蒸し器(卓上タイプ)を3台常設しているが、混み合うことも考えられるので作業順・持込み器具に余裕がある場合は個人で準備する事も検討すること。

※蒸し器(卓上タイプ)は水槽部分1段と蒸し枠2段・蓋のセットで1台となる。

縦30cm・横30cm・深さ10cm

※上記常設の蒸し器(卓上タイプ)3台以外に6台の使用が可能だが、個人の作業台での使用とする。

◎常備材料(◎印の「指定素材」以外は個人が計量済みで持込も可能)

ただし、鶏卵は衛生面を考慮して持込み不可とする。

品 目
◎北海道産あずき(指定素材)
◎小豆漉し生餡(指定素材)
◎白生餡(指定素材) 白いんげん豆
ザラメ糖
上白糖
水飴
薄力粉
鶏卵

※練り餡の持ち込みは認めない。

【指定素材明細】

餡(北海道産あずき・白生餡・小豆漉し生餡を使用したもの)

別紙 2

1 予選(書類)審査 大会規定

- (1) 予選審査は、協会会員から推薦を受け協会会長が委嘱した実技指導教員が審査する。
- (2) 評価は減点方式とする。
- (3) 審査項目は以下とし、各審査項目の配点の範囲内で欠点の程度に応じて減点する。

【洋菓子部門書類審査項目】

書類審査
デザイン性（完成品のバランスなど総合的な完成度）
独創性（ケーキのデザインや仕上げにオリジナリティーが感じられるか）
適合性（自己テーマに合っているか、指定素材は適切に使用されているか）
色彩性（色使い・色彩バランス）
市場性（販売価格との妥当性・商品としての完成度）
価格性（原材料費は適正か）

【和菓子部門書類審査項目】

指定素材菓子

書類審査
デザイン性（完成品のバランスなど総合的な完成度）
独創性（菓子のデザインや仕上げにオリジナリティーが感じられるか）
適合性（テーマに合っているか、規定材料は適切に使用されているか）
色彩性（色合い・色彩バランス）
市場性（販売価格との妥当性・商品としての完成度）
価格性（原材料費は適正か）

お題菓子

書類審査
デザイン性（完成品のバランスなど総合的な完成度）
独創性（菓子のデザインや仕上げにオリジナリティーが感じられるか）
適合性（テーマに合っているか、素材の比率は指定範囲内か）
色彩性（色合い・色彩バランス）
市場性（販売価格との妥当性・商品としての完成度）
価格性（原材料費は適正か）

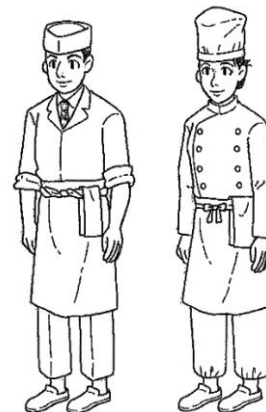
注意事項について

- 1 貴重品は、各自で管理（控室は施錠するが、貴重品を持ってくる場合はポケットに入る程度のものですること。）
- 2 各会場の館内は全面禁煙とする。
- 3 大会中は、スタッフの指示に従うこと。（特に緊急時の避難誘導も指示に従うこと）
- 4 アンフェアな行為があった場合は、失格となるので十分注意すること。
- 5 持込材料を忘れた場合には、常備材料以外の貸し出しは一切出来ないので十分注意すること。また、途中からの材料持込も一切認められない。
- 6 規定時間内に作業が完了しない場合、怪我等で作業継続が困難な場合には、減点または失格となる場合もあるので注意すること。
- 7 作業前には必ず手を洗う等、衛生状態に十分留意すること。

（当日は、身だしなみや作業における衛生状態のチェック有り）

なお、身だしなみについては、下記の内容を基準とする。

- (1) 帽子はしっかりかぶって頭髪が落ちないようにすること。
- (2) 長髪の場合は結んでおくこと。
- (3) 白衣等は清潔なものを着用すること。
- (4) 化粧品や整髪料は、においがきつくないものを使用すること。
- (5) 手指はしっかり洗い、爪は短く切っておくこと。
- (6) 時計、アクセサリ類は身に着けないこと。
- (7) 調理作業中の出入りは、原則として禁止だが、トイレに行く場合、前掛け、帽子は脱いで行くこと。



- 8 持込材料・器具類は、幅 400mm×奥行 800mm×高さ 400mm 以内の収納容器 1 個に 全て収まる範囲を厳守（収納容器 2 個以上など違反が認められた場合には減点の対象とする）し、会場に事前送付する場合には、必ず学校名・出場者氏名・連絡先を明記して下記の送付先・期日で送付すること。（なお、容器側面にも学校名と出場者氏名を必ず記入すること）また、事前に送付された荷物は常温で保管するので送付物には注意すること。

(1) 送付先

住所：〒650-0023 神戸市中央区栄町通 3-5-1

宛名：神戸国際調理製菓専門学校内 コンクール事務局

電話：078-335-1815

(2) 到着指定日

平成 29 年 2 月 2 日（木）・3 日（金）の 2 日間のみ受付

- 9 コンクールに関する問い合わせは、協会事務局とし会場校には問い合わせしないこと。

一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会 事務局 担当 松尾

〒108-0074 東京都港区高輪 3-24-27 アヴェニュー高輪 1102

TEL 03-3446-0360 FAX03-3446-0361