

第 11 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、今年度末に卒業見込みの者とする。

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 30 年 9 月 10 日(月)から 10 月 10 日(水)まで(当日消印有効)

② 結果発表：平成 30 年 11 月 22 日(木)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 31 年 2 月 2 日(土)・3 日(日)

<開催地> 審査会場・表彰式会場

中央調理製菓専門学校静岡校

〒420-0035 静岡県静岡市葵区七間町 15-1

TEL 054-251-0654

[決勝日程]

期 日	時 間	内 容
2月2日 (土)	9:30 ~ 10:40	選手登録受付⇒更衣⇒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⇒オリエンテーション</u>
	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)
	13:00 ~ 13:15	片付け・退室、控室移動、休憩 (昼食)
	13:15 ~ 18:15	作業会場集合、材料、貸出器具確認 自由課題仕込作業 (片付け含め5時間)
2月3日 (日)	18:15 ~ 18:30	退室、控室移動、更衣、解散
	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
	11:30 ~	展示用作品 (自由課題) 展示
	11:30 ~ 12:30	退室、控室移動、休憩
	13:00 ~ 16:00	※作品審査・作品撮影 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。(通信課程を除く)

200名未満 部門合計 10名 (内訳 洋菓子部門 7名 和菓子部門 3名)

200~400名未満 部門合計 15名 (内訳 洋菓子部門 10名 和菓子部門 5名)

400名以上 部門合計 18名 (内訳 洋菓子部門 12名 和菓子部門 6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を含む) ・作品のスケッチ・断面図を記入して提出する。記入事項の正確さを審査する。

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5.5cm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。

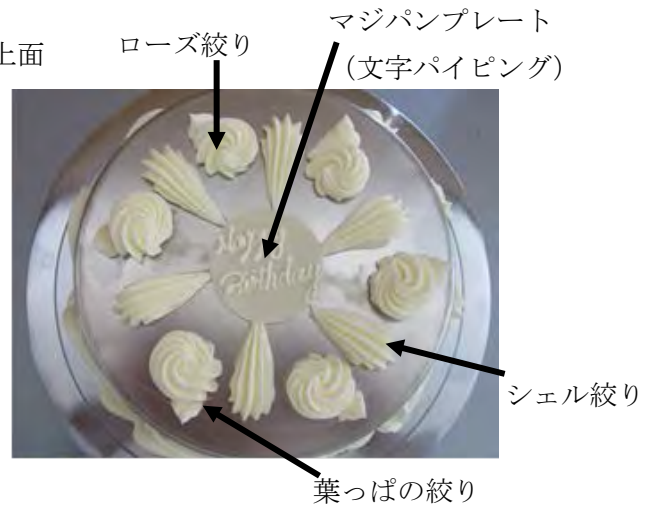
【バタークリーム配合】

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

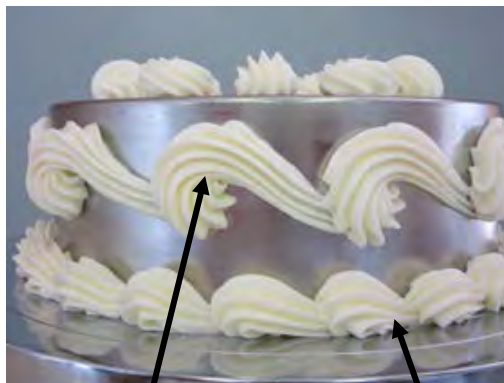
基本



上面



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】

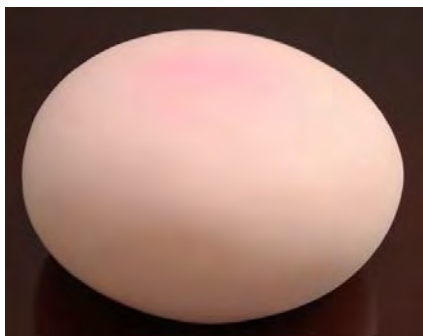
課題【練り切り（へら菊）】を4個作る。作業時間30分

- ① 練り切り餡を淡紅色・濃紅色（ぼかし用）に染める。
- ② 淡紅練り切りと濃紅練り切りで一部をぼかして包餡する。（1個50g）
（練り切り餡と中餡との割合は見本断面を参考にする）
- ③ 図（成形後の形）のように成形し、三角ペラで花びらを16枚に切る。
- ④ しべ用の練り切り餡を小さく丸めて中央につける。
- ⑤ 断面を見せるため、1個だけ半分に切る。（残り3個を含め、金台紙にのせる）

【注意】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、しべ用練り切り餡20g（着色済み）で仕上げること。

<参考>

【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）



（成形後の形）

※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こと。

※計量機は使用しないこと。

※規定課題については、水切り油（食用油）は使用しないこと。

※中央の窪みは、指で押さず三角ペラで切りながら付けること。

※内ぼかしとし、共生地の裏打ちをすること。

※成形後の大きさ⇒直径5cm・高さ2.7cm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こと。

※カットは中心部分のしべにかかるように行うこと。

※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こと。

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

(3) 自由課題は、次のとおりとする。個人で必要な材料（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、模様やデザイン性のある型などの既製品の使用は認めない。

【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31年度歌会始のお題『光（ひかり）』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『光』が入っていること。（こう・ひかる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個盛り付けること。
その他に、金台紙に生菓子を9個並べて展示すること。
お題菓子も同様に展示すること。
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個作成すること。

※製品に楊枝（黒文字）、紙、プラスチック製品など、食品以外のものを飾ったり展示用の容器として使用することは禁止とする。
（ただし、仕込みの際、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。

- ① レシピやメモ用紙等の持ち込みはA4サイズ以下とし、クリアファイルに入れること。
- ② 洋菓子の自由課題の作品は、同じ大きさ、同じ内容のものを2台作成し、展示用（飾りあり）と味見用（飾りなし）として、それぞれの指定場所に制限時間内に提出すること。
- ③ 作業時間は、仕込5時間(1日目)、仕上・組立2時間(2日目)とする。(片付け含む)
なお、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こと。作業終了後、係員の指示に従い展示場へ提出・展示すること。
- 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こと。
- 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こと。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。なお、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 展示用、味見審査用ともに作品の盛付容器（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11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	以上の賞を除く全員	

※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	5,000	10,000
決 勝	20,000	60,000

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】

◎使用器具 (1 名単位)

品 目	品 目
口金 星 8 切 6 番 20mm×H37mm※直径×高さ	ホイッパー
パイピング用硫酸紙 23cm×23cm×30cm	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※以下のサイズは予定 (目安)
マジパンプレート (直径 5cm)	金台紙

※以上、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すること。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	
<p>【口金】</p> 	<p>【回転台】 直径約 27cm×高さ約 9.5cm 鋳物 (角度調整無し)</p> 

◎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
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
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。但し上記の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)	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 12 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）	1	40 cm×28cm 浅型
角型バット（ステンレス製）	共有	25 cm×19 cm×h5 cm 深型（各部屋 5 枚）
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（各部屋 20 本）
取り板（発泡シート）	共有	40×60 cm（各部屋 15 枚）
ケーキクーラー	共有	40×60 cm（各部屋 15 枚）
ホイッパー（大）	2	10 号（30 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（各会場 3 本）
横レードル	共有	90cc（各会場 10 本）
シノワ	共有	17 サイズ 30cm（各会場 15 本）
タミ	共有	18 cm（各会場 15 個）
茶こし	共有	（各部屋 6 本）
卓上ミキサー	共有	キッチンエイド（各部屋 10 台）
片手鍋	共有	18 cm 16cm（各会場 10 個）
両手鍋	共有	28 cm（各部屋 6 個）
計量カップ	共有	200 cc（各部屋 10 個）1000cc（各部屋 10 個）
まな板	共有	（各部屋 16 枚）
シルパット	共有	8 取り（各部屋 12 枚）フレンチサイズ（各部屋 11 枚）
めん棒	共有	各部屋 30 cm（6 本）36 cm（6 本）
デジタルはかり	共有	2kg（1g 単位）（各部屋 6 個）
飴ランプ	共有	各部屋 1 個
急速冷却装置	共有	9 階 2 台
冷蔵庫	1	各選手使用場所を指示
オーブン	共有	各会場 1 台 6 取り 4 枚×3 段 6 取り 3 枚×4 段
オーブン用天板 1	共有	8 取りサイズ（各部屋 20 枚）
オーブン用天板 2	共有	フレンチサイズ（40cm×60cm）（各部屋 25 枚）
アルミ冷凍鉄板（コマ天板）	共有	40 cm×60 cm（各部屋 50 枚）
ロボクーブ（フードプロセッサ）	共有	各会場（20 名）に 1 台
ジュースミキサー	共有	各会場（20 名）に 2 台
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) 以上、器具備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、作業で必要とするダスター類・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。なお、タイマーの持ち込みはできない。※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 な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なわない。
- ◎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。）
- ※テンパリング、ピストレなどに使用するチョコレートの配布は1人各（スイート、ミルク、ホワイト）200gを上限とする。

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

【指定素材明細】

会社名：大東カカオ株式会社

種 類	品 名 等		
スイート ⇒	スペリオール	ヴェルジェ	（カカオ分 66%）
ミルク ⇒	スペリオール	ラクテ	（カカオ分 38%）
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 12 cm
ボウル2（ステンレス製）	2	内径 18 cm
ボウル3（ステンレス製）	共有	内径 21 cm（100 個）
ボウル4（ステンレス製）	2	内径 24 cm
ボウル5（ステンレス製）	共有	内径 27 cm（40 個）
ボウル6（ステンレス製）	1	内径 30 cm
角型バット（アルミ製）	1	40 cm×28cm 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	60 本
裏ごし	共有	20 メッシュ（9 個）
取り板（発砲シート）	共有	40 cm×60 cm（各部屋 10 枚）
平鍋（一文字）	共有	45 cm×60 cm（5 台）
おろし金	共有	20 個
横レードル	共有	各部屋 6 本
さわり	共有	直径 30 cm 深さ 16 cm（14 個）・直径 25 cm 深さ 14 cm（10）
きんとん篩	共有	6 個
砂糖篩	共有	ザルで対応（全会場で 22 個）
種落とし（チャッキリ）	共有	6 個
茶こし	共有	各部屋 6 本
ロボクーブ（フードプロセッサー）	共有	各会場（20 名）に 1 台
流し缶	共有	角カードルで対応 12cm×18cm h5cm（30 個）
デジタルはかり	共有	2 k g（1 g 単位）（各部屋 6 台）
蒸し布巾	共有	
どらさじ	共有	13 本
あんべら	共有	ステンレスヘラ（10 本）
両手鍋	共有	直径 28 cm（各部屋 6 個）
めん棒	共有	各部屋 30 cm（6 本）36 cm（6 本）
まな板	共有	（各部屋 16 枚）

蒸し器（卓上タイプ）	共有	35 cm×35 cm 深さ 10 cm（9 台）
製氷機	共有	各部屋 1 台
卓上ミキサー	共有	キッチンエイド（各部屋 3 台）ケンミックス（各部屋 5 台）
飴ランプ	共有	各部屋 1 台
オープン用天板（コンベクション用）	共有	18 枚
オープン（コンベクション）	共有	10F レクチャールームにあり
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 12 ページ参照。）

【注意】

- (1) 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。なお、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 10 台常設している
※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 30 cm ・ 横 30 cm ・ 深さ 10 cm

◎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）

別紙 3

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、次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、アクセサリー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（収納容器のサイズ、個数などの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・連絡先を明記して以下の送付先・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：〒420-0035 静岡県静岡市葵区七間町 15-1

宛名：中央調理製菓専門学校静岡校内 コンクール事務局

電話：054-251-0654

(2) 到着指定日

平成 31 年 1 月 31 日（木）・2 月 1 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 榎田

〒108-0074 東京都港区高輪 3-24-27 アベニュー高輪 1102

TEL 03-3446-0360 FAX03-3446-0361