

令和2年7月8日

第13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

なし

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：令和2年9月10日(木)から10月9日(金)まで(当日消印有効)

② 結果発表：令和2年11月24日(火)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> 令和3年2月6日(土)・7日(日)

<開催地> 審査会場・表彰式会場

国際フード製菓専門学校

〒220-0004 神奈川県横浜市西区北幸2-9-6

TEL 045-313-4411

〔決勝日程〕

期 日	時 間	内 容
2月6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 ~ 17:15	作業会場集合、材料、貸出器具確認 自由課題仕込作業 （片付けを含め4時間）
	17:15 ~ 17:30	退室、控室移動、更衣、解散
2月7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 ~ 12:00	自由課題仕上・組立作業 （片付けを含め2時間30分）
		味見審査実施 ※作業途中で 10:30 までに味見作品を提出
		終了報告
	11:00 ~ 11:30	展示用作品（自由課題）展示
	12:00 ~	退室、控室移動、休憩
	11:30 ~ 12:30	※作品審査・作品撮影
13:00 ~ 14:30	昼食、休憩、作品見学	
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 20名程度、和菓子部門予選審査上位 10名程度までとする。

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【スライス・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。

※スライスはフリーハンドで行うこと、回転台の使用は認めない。

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

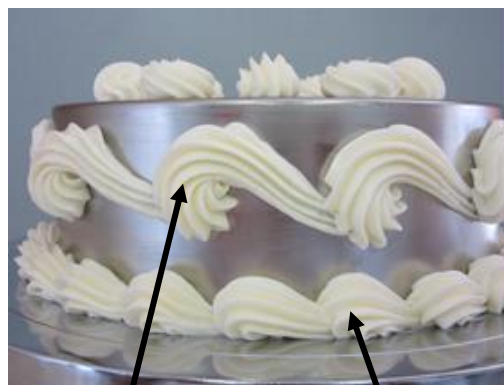


上面 ローズ絞り
マジパンプレート
(文字パイピング)



シェル絞り

側面



スクロール

シェル絞り



葉っぱの絞り

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 写真（成形後の形）のように成形し、三角ベラで花びらを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）



5cm



（成形後の形）



2.7cm

※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、指で押さず三角ベ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。（提出場所に備付けのナイフを使用する）

※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。
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。
- 指定素材 チョコレート（3種類から選択）
チョコレートは協会が指定した銘柄のみを使用しアントルメ1台当たり全仕込み量の6%以上を占めるものとする。
※下記は仕込量に含まれないので注意すること。
・ココア等はチョコレートの成分としては扱わない
・仕上げ用ジュレ・ピース・ピストレに使用するチョコレート
・上面飾り部分（デコレーション）
- 原価規定 販売価格を1台 3,000円～3,500円以内（消費税抜き）に想定して原価率は30%（1,050円以内、消費税抜き）とする。
原価率30%とはアントルメ・仕上げ・飾り等すべての原材料費合計とする。
- 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18cm×高さ5cmの丸のセルクルで仕込むものとし、展示用と味見用の2台作成する。
〈注意事項〉
1)アントルメの形状は丸形に限定し、定められたセルクル以外の使用は認めない。
2)アントルメに使用する生地は1種のみとする。（複数の使用は認めない。）
ただし、生地に模様をつけるパータデコールの使用は、規定には違反しない。
3)アントルメ側面には後付けのデコレーションを行わない。
（例 マカロン、チョコレート、飴を貼るなどの行為は一切禁止とする）
ただし、側面に生地を使用してムースなどを流すのは可（シャルロットなどの形状）
4)アントルメの仕上げは自由とする。（チョコレートのピストレやグラサージュ、ナパージュなど）
5)上面に飾り載せる場合は高さ15cm（ケーキ全体）以下、またアントルメの外周からはみ出てはならない。
6)デコレーションには既製品の使用は認めない。（金箔・銀箔の使用は可）
※ピースモンテは全てアントルメの上に乗せるものとする。金台紙に直接ピースモンテを載せてはならない。
（禁止例:転写シート、シナモンスティック、ドライフルーツ、バニラビーンズ、スターアニスなどの加工済み食材）
※禁止素材一覧 〈次ページ〉
7)飾り・デコレーションの素材は自由だが、片付けを含めて2時間30分で作れるように時間を考慮すること。
8)基本的にはシンプルになるように工夫して味のバランスを考慮すること。
9)定められた場所以外でのピストレ・エアブラシの使用を禁止する。

使用禁止食材／アイテム一覧

2020.6.17 時点

デコレーションとして一切の使用を認めない	会場で加工した場合使用可
転写シート	アーモンド
ナパージュ(非加熱タイプ:ミロワールなど)	クルミ
アラザン	ヘーセルナッツ
チョコスプレー	ピスタチオ
チョコクランチ	カシューナッツ
カラーシュガー	ピーナッツ
コンフィッティ	松の実
チョコプレート	ココナッツ
チョコペン	松の実
シナモンスティック	ナッツ類(全般)
スターアニス	栗(甘露煮)
ドライフルーツ(果実の形があるもの)	栗(マロングラッセ)
バニラビーンズのさや	ナッツ類加工品全般
白樺チョコレート等(加工済みチョコレート商品)	シナモン
	アニス
	バニラビーンズ
	香辛料加工品全般
	オレンジピール
	干ブドウ
	ドレンチェリー
	ドライフルーツ(全般)
	塩漬け桜など塩漬け商品
	フリーズドライ果実(全般)
	エディブルフラワー
	ロイヤルティーンヌ・フィアンティーンヌ
	ナパージュ加熱タイプ
	コーンフレーク

【和菓子部門 自由課題】

課 題 各自でコンセプトを設定し、指定素材を使用した製品生菓子を 20 個(展示審査用 10 個・味見審査用 10 個)制作する。

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。

指定素材 餡（小豆・白生餡・小豆漉し生餡、粒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。

※指定素材は会場で準備されたものを使用すること

原価規定 販売価格を 1 個 300 円以内(消費税抜き)に想定して原価率は 35%105 円以内（消費税抜き）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 3 個盛り付けること。（1 個はカットして断面が見えるようにする。棹物・切り出し物の場合は 1 個は横にしてカット面を見せる）

その他に、金台紙に 7 個並べて展示すること。

※試食審査用、展示審査用もすべて仕上げまで行う事とする。

そ の 他 菓子の大きさは 1 個 45～50g とする。

※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。）

※和・洋材料問わず既製品の使用、金箔、銀箔の使用は認める。ただし自ら加工した材料の持ち込みは禁止する。また、禁止素材に関しては質問があった際に対応する。

洋菓子・和菓子共通項目

- 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 作業時間は、仕込 4 時間(1 日目)、仕上・組立 2 時間 30 分(2 日目)とする。（片付けを含む）
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。
- ③ 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。
- ④ 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。）
- ⑤ 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。
- ⑥ 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。

10 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13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。

11 賞の種類(予定)

賞の種類（予定）	部 門	
	洋菓子	和菓子
協会会長賞	1	1
自由課題優秀賞 ※1	1	1
規程課題優秀賞 ※2	1	1
協賛会社賞	未定	未定
大会会長賞	以上の賞を除く全員	

※1、※2は協会会長賞を除いた課題別の上位者に振り分ける。

12 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	
【口金】 	【回転台】 直径約27cm×高さ約9.5cm 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
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 15cm 浅
ボウル 2 (ステンレス製)	1	内径 15cm 深
ボウル 3 (ステンレス製)	1	内径 18cm 浅
ボウル 4 (ステンレス製)	1	内径 24cm 浅
ボウル 5 (ステンレス製)	1	内径 24cm 深
ボウル 6 (ステンレス製)	1	内径 27cm 浅
ボウル 7 (ステンレス製)	1	内径 27cm 深
バット角 (ステンレス製)	2	浅型、深型 各 1 枚
ゴムベラ (シリコン)	2	耐熱 長さ約 30cm
木ベラ (スパテラ)	共有	長さ約 30cm
取り板 (合板)	共有	40×60cm
ケーキクーラー	共有	40×60cm
ホイッパー (大)	2	10 号
ホイッパー (小)	2	9 号
回転台	1	規定課題でも使用
レードル	共有	
横レードル	共有	
パソワール (柄付きザル)	共有	
タミ (ふるい)	共有	2 名で共有
タミ (茶漉し)	共有	
卓上ミキサー	共有	ケンミックス
片手鍋 1	共有	15cm
片手鍋 2	共有	18cm
片手鍋 3	共有	21cm
両手鍋	共有	27cm
計量カップ	共有	200, 1000cc
まな板	共有	
シルパット 1	共有	38.5×58.5cm
シルパット 2	共有	31.5×52cm
シルパット 3	共有	30×40cm
めん棒	共有	
電子はかり : 2kg (2g 単位)	共用	
飴ランプ	共用	
急速冷却装置 (ショックフリーザー)	共用	各会場 (20 名) に 2 台
ショックフリーザー用アルミ天板	共用	60×40 cm
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 8 取天板 4 枚×3 段

オープン用天板	共有	フランス (約 40×60cm)
オープン用天板	共有	6 取り
オープン用天板	共有	8 取り
ロボクープ (フードプロセッサー)	共用	
ジューサーミキサー	共用	
電子レンジ	共用	各会場 (20 名) に 1 台

※一部 規定課題器具と重複あり

※会場にはIHクッキングヒーターが設置されている。

【注意】

(1) 以上、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。なお、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 50Hz 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 15cm
ボウル2（ステンレス製）	1	内径 18cm
ボウル3（ステンレス製）	1	内径 21cm
ボウル4（ステンレス製）	1	内径 24cm
ボウル5（ステンレス製）	1	内径 27cm
ボウル6（ステンレス製）	1	内径 30cm
バット角（ステンレス製）	2	浅型、深型 各1枚
ゴムベラ（シリコン）	2	耐熱 長さ約 30cm
木べら（宮島）	2	
網	1	幅 250mm×長さ 350mm
網	1	幅 200mm×長さ 290mm
取板	共用	
平鍋	共用	2台
オーブン	共用	
片手鍋	1	
おろし金	共用	
横レードル	共用	
さわり	共用	内径 30 c m
きんとん篩	共用	
毛篩	共用	
砂糖篩	共用	
裏ごし	共用	
種落とし(ドロッパー)	共用	
錦玉流し型	共用	
茶こし	共用	
フードプロセッサー	共用	1台
流し缶	共用	
電子はかり(2kg)(1g単位)	共用	
せいろ	共用	33×33 c m
蒸し布巾	共用	
どらさじ	共用	
竹べら	共用	
両手鍋	共用	内径 28cm
麺棒	共用	
まな板	共用	
電気式ボイラー	共用	会場には1台 40X40XH30
卓上ミキサー	共用	
飴ランプ	共用	

カセットコンロ	共用	10 台
製氷機	共用	
ガス蒸し器	共用	870×600×奥行 600
中華せいろ	共用	直径 38 cm×深さ 6 cm
中華鍋（蒸し器として使用）	1	
オーブン用天板	共用	6 取り
オーブン用天板	共用	8 取り
冷蔵庫	1	各選手使用場所を指示
冷凍庫	共用	
ショックフリーザー	共用	

※1 形状、その他は事前に確認すること。（問合せについては 14 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) 蒸し器を使用する場合、業務用ボイラーは使用できないので、貸し出し器具の簡易式を利用するか、簡易式の蒸し器を持ち込み器具として準備すること。
※リストとは別にガスの蒸し器（870×600×奥行 600）が設置されており、饅頭も蒸せるが時間がかかる。また、扉式なので長時間扉を開けると温度が下がり、蒸気も少なくなる。

◎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 粒生餡（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・粒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】

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）

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、サロン（前掛け）、帽子、実習靴は清潔なものを各自用意し、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) 作品（規定課題、自由課題）制作中の出入りは、原則として禁止だが、トイレに行く場合、サロン（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：〒220-0004 神奈川県横浜市西区北幸2-9-6
宛名：国際フード製菓専門学校 校内 コンクール事務局
電話：045-313-4411

(2) 到着指定日

令和3年2月4日（木）・5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 3-25-27 アベニュー高輪 1102

TEL 03-3446-0360 FAX 03-3446-0361

Mail info@zenkakyo.jp