

第 16 回 製 菓 衛 生 師 養 成 施 設

技術コンクール
全国大会

【主 催】

一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会

【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

【協賛会社】

アンペール・ジャパン株式会社

株式会社和泉利器製作所

株式会社エフ・エム・アイ

大宮糧食工業株式会社

群馬製粉株式会社

株式会社高上馬

株式会社サトー商会

株式会社シュゼット・ホールディングス

株式会社仙台宮水

株式会社専門学校新聞社

タツミ産業株式会社

株式会社トーチク

DOVER ドーバー洋酒貿易株式会社

株式会社トーフク

中沢乳業株式会社

日清製粉株式会社

ビタクラフトジャパン株式会社

ピュラトスジャパン株式会社

不二製油株式会社

fujimak 株式会社フジマック

株式会社ほまれフーズ

株式会社ミコヤ香商

吉田産業株式会社

パティシエを目指す学生が
日本一を目指し技術を競う！

令和4年度入賞作品



大会 決 勝 日

令和6年 2月3日(土)~4日(日)

【決勝会場】

宮城調理製菓専門学校

宮城県仙台市青葉区葉山町1-10
TEL 022-272-3131【 洋菓子
決勝課題 】

- 規定課題
- 自由課題

ナッペ・絞り・パイピング・葉っぱの絞り

チョコレートを使用したアントルメを2台制作

①販売価格4,000円を想定し原価率を40%以内とする。

②形状は直径18cm高さ5cmのセルクルで仕込んだ丸形、ピースまで含めた高さ15cm以内とする。

【 和菓子
決勝課題 】

- 規定課題
- 自由課題

練切餡の染分け(10色)

指定素材を使用した製品生菓子を20個制作

①原価は105円以内とする。

②1個45~50gとする。