

農林水産省ガイドラインに基づく
日本料理の調理技能認定「ゴールド」認定用評価チェックシート

記入日： 年 月 日

認定者氏名	性別	年齢	国籍
受入店舗名	店舗評価者の氏名 印		

評価の基準 (目安)	<p>4: 申し分なく1人でできて(理解して)いる。(下位者に教えることができるレベル)</p> <p>3: 1人でできて(理解して)いる。(上位者・周囲の助けを必要としないレベル)</p> <p>2: ほぼ1人でできて(理解して)いる。(ほとんど上位者・周囲の助けを必要としないレベル)</p> <p>1: ほぼ1人でできているが、やや未熟な部分がある。(一部、上位者・周囲の助けが必要なレベル)</p> <p>チェックなし: できない。理解できていない。(評価に値しないレベル)</p>
---------------	---

- ゴールド認定基準は、合計180～224点（各4点×56項目＝224点満点）とする。ただし、1項目でもチェックなしの項目がある場合は、合格対象外とする。
- 採点は店舗で行うことを基本とするが、「④日本の食文化に関する知識」のうち、当該店舗で評価できない項目に関しては、認定団体によって試験等を行い採点する。
- 店舗での採点は、料理長またはそれに準ずる責任者が担当するものとする。

店舗評価	
評価者の意見	点数
	点

認定団体評価(採点した場合)	
評価者の意見	点数
	点

総合点数
点

① 衛生管理の知識(36点)				
1	店舗	手洗い	手洗いの重要性、手洗い方法、手洗いを行うべき機会など手洗いについて正しい知識を習得し、実践できる	4・3・2・1
2		食中毒の種類と予防	決められた手順に沿って業務を遂行し、常に厨房内を清潔に保ち、調理場の衛生環境を保つとともに自身の体調管理ができる	4・3・2・1
3		食中毒の種類と予防	食中毒の主な種類(自然毒・細菌性・化学性等)と発生原因を確実に理解し、食中毒予防の三原則(持ち込まない・増やさない・殺す(やっつける))を実践できる	4・3・2・1
4		食中毒の種類と予防	気温と食中毒の発生率の関係や危険性を熟知している	4・3・2・1
5		服装	調理をする際の正しい服装や身なり・髪型・爪など常に衛生に気を配り、適切な服装で調理を行い、こまめな手洗いを習慣的に実践できる	4・3・2・1
6		食材の取扱い	食材に関する基本知識(選別・下処理・保存)について理解を深め、実務を遂行している	4・3・2・1
7		食材の取扱い	購入された食材の正しい扱い方を知り、適切な温度の冷蔵庫や冷凍庫に食材を清潔に保存・管理ができ、出来上がった料理についても、時間と温度の管理が適切にできる	4・3・2・1
8		調理器具の洗浄と殺菌	調理器具の基本知識(名称・用途・取扱方法)について理解を深め、決められた手順に沿って器具類に食中毒菌を付けない洗浄知識や手洗いを確実に実践できる	4・3・2・1
9		加熱処理が必要な食材・食品	食材の鮮度が見分けられ、加熱処理が必要な食材(鮮魚、肉類、野菜等)の食材・食品について正しい知識をもち、適切に保管管理することができる	4・3・2・1

② 技能(80点)				
1	店舗	日本調理器具の使い方	包丁の種類(薄刃・柳刃・出刃)と使用用途・使い方を知り、包丁の手入れ方法(砥石の種類と砥ぎ方)と保管方法を正しく理解し実践できる	4・3・2・1
2		日本調理器具の使い方	包丁を含め、各調理道具が正しく使用でき、使用后洗浄並びに後片付けが適切にできる。さらに、特殊調理器具類(月冠、くり抜き等)においても、的確に使いこなすことができる	4・3・2・1
3		食材の選び方	多彩な食材の仕入れの基本知識(時期・日利き・選別方法)を知り、四季折々が育んだ食材について理解を深めている	4・3・2・1
4		食材の選び方	各地域の風土に育まれた加工食品(漬物(梅干し・ぬか漬け等)、乾物(わかめ・ひじき・切干大根等)、魚加工品(ちくわ・かまぼこ等)、大豆加工品(味噌・豆腐・納豆等)、麺類の種類や使用方法を知っている	4・3・2・1
5		食材の切り方(野菜)	大根・人参・ごぼう等の食材を使用する際に、10種以上の切り方(輪、半月、銀杏、拍子木、賽の目、あられ、みじん、短冊、乱切り、千切り等)が実践でき、適切な切り方の判断ができる	4・3・2・1
6		食材の切り方(魚)	鯖・ぶり・平目、鯛等の、大名、二枚、三枚、五枚、背開き等のさまざまな魚の卸し方を知っている	4・3・2・1
7		食材のむき方	小芋の六方むきや大根を桂剥きにすることができる	4・3・2・1
8		調味の割合	日本料理の伝統的な調味料(醤油、味噌、みりん、酢等)や香辛料(しょうが、わさび、山椒、和からし、柚等)の味が理解でき、基本的な合わせ方の配合を知っている	4・3・2・1
9		調理の手順・時間	調理の手順・適切な時間配分を考慮しながら、決められた時間に即して調理補助ができる	4・3・2・1
10		盛りつけ	盛り付けの基本知識(技法・名称)について理解を深め、見本通りに盛り付けることができる	4・3・2・1
11		盛りつけ	器の基本知識(料理に合わせた色や形状・取扱い方・用途等)について、実践的な理解を深めている	4・3・2・1
12		盛りつけ	あしらいの基本的な実技(切り出しや添え方等)を身につけ、季節を感じさせるしつらえについて理解を深めている	4・3・2・1
13		保存方法	さまざまな食材・食品の適切な保存方法や賞味期限・消費期限を理解している	4・3・2・1
14		火加減・加熱の仕組み(焼物・揚げ物・蒸物)	焼き物、蒸し物、揚げ物について、それぞれの火加減・加熱の基本的な仕組みを理解している	4・3・2・1
15		火加減・加熱の仕組み(煮物)	野菜の種類による茹で方と煮かたのちがいを理解している	4・3・2・1
16		火加減・加熱の仕組み(煮物)	魚の煮方(沢煮、旨煮、含め煮、アラ焚き等)や焼き方のちがい(塩焼き、柚庵焼き、渠焼き、照り焼き等)を理解している	4・3・2・1
17		出汁の取り方	昆布とかつおの合わせ出汁の取り方を知っている	4・3・2・1
18		献立作成	先付、椀、しのぎ、造り、八寸、焼物、煮物、ご飯、水物等、会席料理の基本的な献立と順序を理解している	4・3・2・1
19		献立作成	季節に応じ、「走り」「旬」「名残り」「出会いもの」等、適切な四季の食材を使用した会席料理の献立が理解できる	4・3・2・1
20		献立作成	客側の条件(慶弔・年齢層・国籍・予算など)に応じて、提供する食材・料理を考慮し、適切な組み合わせ・構成で会席料理の献立作成ができる	4・3・2・1

③ おもてなしと作法(36点)				
1	店舗	作法 (対人関係)	自ら率先して声に出して挨拶ができ、職場内で積極的に質問や適切な対話を行う能力(報告・連絡・相談等)を持ち、挨拶の意味やお辞儀の仕方等を正しく体得し実践できる	4・3・2・1
2		作法 (対人関係)	目上の人やもてなしをする相手に敬意を払う心のあり方を理解し、常に礼節を保った態度で接することができる	4・3・2・1
3		作法 (対人関係)	指導者からの指摘や助言を素直に受け入れ、改善に努める基本姿勢をもち、定められた規則や時間を遵守することができる	4・3・2・1
4		作法 (マナー)	お箸の持ち方、使い方やお茶碗、お椀の種類や持ち方を正しく理解し、持てる器、持てはいけない器等、日本料理の食べ方(箸先を相手に向けない・ごはんとおかずをいっしょに食べる等)についての基本的な作法を心得ている	4・3・2・1
5		料理の置き方	日本料理の並べ方を理解し、正しい配膳(茶碗を左、椀を右など)ができ、季節を感じさせるしつらい(お膳、各種器や箸の種類置き方等)を理解している	4・3・2・1
6		言葉 (接客時の会話)	接客時に正しい言葉遣いで日本語による案内ができ、状況に応じて、敬語をまじえた会話※ができる 例)「いらっしゃいませ」「かしこまりました」「お待たせいたしました」「どうぞお召し上がりください」「いかがでしたか」等。 ※ただし日本人でも、尊敬語と謙譲語と丁寧語を正しく使い分けて自然に話すことは難しいため、あくまで外国人としてのレベルの会話能力とする。	4・3・2・1
7		言葉 (料理用語の知識)	日本の一般的な食材や調理道具、様式、料理、時代の名称等を正確に聞き取ることができる ※漢字が読めるレベルまでは求めない	4・3・2・1
8		挨拶	場所や季節、行事などの時候の状況に合わせ、それぞれの場面に応じて適切に挨拶やお辞儀をすることができる	4・3・2・1
9		心遣い	知識・技術だけでなく、ホスピタリティ・マインドを兼ね備え、亭主と客が相手の気持ちを十分理解しあえることが、日本のおもてなしの本質であることを理解している	4・3・2・1

※別途試験等を行う場合、合計点が満点の80%以上を4、60%以上を3、40%以上を2、20%以上を1と換算する。

④ 日本の食文化に関する知識 (72点)			
1	日本の食文化	四季の移ろいに根ざした日本の風土を知り、自然の尊重に立脚した文化・精神を理解する事が出来る	4・3・2・1
2	日本の食文化	日本料理の味覚の基本(うま味の文化)を理解し、代表的なだし(昆布だし・かつおだし・精進だし・合わせだし等)の風味や使用方法について理解している	4・3・2・1
3	日本の食文化	水と米(稲作)を基本とする、自然と結びついた食文化を理解し、その発展過程や特徴を理解している	4・3・2・1
4	日本食の知恵	日本の伝統に則った食事用具や器の種類と季節の関係を簡単に理解している	4・3・2・1
5	日本食の知恵	だしのうま味で素材の味を最大限に引き出すとともに、食材を大切にし、できる限り余さず使いきる日本料理の基本的な食材に対する考え方を理解している	4・3・2・1
6	日本食の知恵	地域が育んだ海の幸、山の幸、里の幸や四季に採れる多様な食材に関する基本的な知識がある	4・3・2・1
7	日本食の知恵	一汁三菜を基本とし、米中心の栄養バランスが良い健康的な食事であることを理解している	4・3・2・1
8	日本食の知恵	高温・多雨・高湿の気候により、味噌や醤油をはじめ、さまざまな発酵食品(漬物・納豆等)が作られること、また、その技術について簡単に理解している	4・3・2・1
9	食事の様式	有職料理、本膳料理、精進料理、懐石料理、おばんざい(お惣菜)等、日本料理の文化的背景や発展過程を知り、それぞれの様式のちがいを理解している	4・3・2・1
10	食事の様式	和食の基本型とされる一汁三菜の組み合わせによる献立のバランスを知り、特定のものだけを集中的に食べずに、「汁物→ご飯→おかず」の順等、ご飯を中心に食事を進める様式を理解している	4・3・2・1
11	日本酒の知識	大吟醸酒、吟醸酒、純米酒、本醸造酒等、原料(酒米の精製度)による区分を知っている	4・3・2・1
12	日本酒の知識	飲用温度帯の幅が広く、冷やしても温めても楽しめることを知っており、温度に合わせて適切な酒を選定できる基礎的な知識がある	4・3・2・1
13	日本酒の知識	酒造りに関する基礎的な知識(高価な酒米から造られる醸造酒であること、水の違いがその味わいに個性を与えること、日本独自の並行複発酵技術で作られる等)がある	4・3・2・1
14	日本酒の知識	産地や銘柄等による風味のちがいがあり、その味わいと酒肴や八寸との飲み合わせ方・楽しみ方についての知識がある	4・3・2・1
15	お茶の知識	日本茶の種類(煎茶・抹茶・玉露・番茶等)とその正しい淹れ方・点て方(温度・茶葉の種類・量など)を理解し、適切に提供できる	4・3・2・1
16	お茶の知識	日本茶に含まれる成分(カテキン、カフェイン、ビタミン類等)についての知識を持ち、その機能・効用を理解している	4・3・2・1
17	お茶の知識	茶器の種類や茶道具に関する基礎的な知識(成立の時代背景等)を持ち、正しい扱い方ができる	4・3・2・1
18	お茶の知識	茶室や茶懐石での作法や茶の湯の成り立ちについての基礎的な知識をもち、茶の湯の料理(茶懐石)の流れの基本や料理と器の取り合わせを理解している	4・3・2・1

店舗・認定団体