

調理師養成施設で習得する
調理技術レベルを認定!

実技検定

全調協実技検定制度

「全調協実技検定制度」とは

調理師養成施設卒業者の調理技術修得技術レベルを認定するための客観的指標となる実技試験制度です。国から公益性が認められ、新たな検定制度として2020年7月1日に創設しました。検定のレベルは2段階で、基本課題のグレード1、応用課題のグレード2があります。グレード2は、日本料理・西洋料理・中国料理の料理部門別となっています。

実技検定課題内容一覧

グレード1 【基本課題】8つの課題の全てに合格することが認定条件。

課題1 包丁の手入れの状態	包丁の手入れ
課題2 箸の使い方	箸の持ち方、使い方
課題3・4・5 野菜の切り方	① 大根・かつらむき ② 大根・けん(横けん) ※①でかつらむきしたものを横けんにする。 ③ きゅうり・じゃばら ④ じゃがいも・シャトー ⑤ にんじん・ジュリエヌ ⑥ 玉ねぎ・シズレ ⑦ 大根・ ^{ティン} 丁 ⑧ ピーマン・ ^{スー} 絲 ⑨ 長ねぎ・ ^{ソウマイ} 葱花
①～⑨から3つを選択する。 ただし、②大根・けんを選択する場合は必ず①大根・かつらむきも選択することとし、残りの一つを③～⑨より選択する。	
課題6 魚のおろし方	あじの三枚おろし
課題7 卵料理	① だし巻き卵 ② オムレツ ③ 薄焼き卵
①～③から1つを選択する。	
課題8 基本料理	① 筑前煮 ② チキングラタン ③ ^{チキソフアン} 炒飯(チャーハン)
①～③から1つを選択する。	

グレード2 【料理部門別課題】料理部門別の2課題を同時に受検し同時に合格することが認定条件。

日本料理	課題1 海老しんじょ、清まし仕立て
	課題2 魚の塩焼き
西洋料理	課題1 ポターージュ・ピュレ・パルマンティエ (仏 Potage purée Parmentier ジャがいものポターージュ)
	課題2 コート・ド・ポール・ソエ・シャルキュティエール (仏 Côtes de porc sauté charcutière 豚背肉のソテー、シャルキュティエール風)
中国料理	課題1 ^{ユウワンタン} 魚丸湯(魚団子のスープ)
	課題2 ^{チンジャオロウスー} 青椒肉絲(豚肉とピーマンの細切り炒め)

▶実技検定の様子・受検者の声等はこちらからご覧ください。



「全調協実技検定制度」への賛同について

公益社団法人全国調理師養成施設協会は、調理師養成施設で履修した調理技術のレベルを、統一した基準により客観的に認定する「全調協実技検定制度」を2020年7月1日に創設しました。

同制度の活用により、調理師養成施設卒業生の修得技術レベルの度合いが可視化できるため、就職先の外食産業関連事業者の皆さまに、客観的な情報として提供することができます。このことは、各養成施設職員・学生の意欲を向上させ、結果的に、広く社会のニーズに対応した、質の高い調理師の人材育成につながります。

ぜひ同検定制度の趣旨をご理解くださり、ご賛同をお願いいたします。

賛同書

広く社会のニーズに対応した質の高い調理師の人材育成につながる「全調協実技検定制度」に賛同します。

記入日	
賛同者(企業)名	
(企業の場合) 担当者名	
住所	
電話	
メールアドレス	
協会サイト掲載 (自社サイトリンク希望の場合、アドレスを記入)	掲載を <input type="checkbox"/> 希望する <input type="checkbox"/> 希望しない サイトアドレス

※google フォームからでもご回答が可能です。

<https://forms.gle/n3roi2sYfBV3kaum7>



提出・問合せ先：(公社)全国調理師養成施設協会 広報担当 松下

E-mail：koho@jatcc.or.jp

TEL：03-3374-5381 FAX：03-3374-6401