

平成 26 年度若年技能者人材育成支援等事業
技能五輪全国大会予選「洋菓子製造」職種 参加者募集要領

1 参加資格

愛知県内に在住又は愛知県内に所在する事業所等に所属する者で平成 4 年(西暦 1992 年)1 月 1 日以降に生まれた者に限る。

2 参加申込

(1) 申込方法

別紙「技能五輪全国大会予選参加申込書」に必要事項を記入し、申込期限内に必着

(2) 申込期限

平成 26 年 12 月 8 日 (月) から平成 26 年 12 月 19 日 (金) まで

(3) 定員

40 名 (先着順)

(4) 提出先

愛知県職業能力開発協会 技能振興コーナー
〒451-0035 名古屋市西区浅間 2-3-14

3 競技方法

予選競技は、1 次審査の上位 10 名が 2 次審査に進むものとし、2 次審査の結果で順位を決定する。

4 競技実施日

一次審査：平成 27 年 1 月 7 日 (水)、二次審査：平成 27 年 1 月 28 日 (水)

※ 競技日程は別記の実施要領を参照

5 競技会場

名古屋製菓専門学校 6 階 実習室
名古屋市中区新栄 1-2-25

6 参加料

無料

7 競技課題

別記の実施要領を参照

8 全国大会への参加

優秀な成績を収めた者は、愛知県職業能力開発協会が全国大会への参加推薦を行う。なお、他の都道府県から参加者がいない場合は、全国大会が行われない場合がある。

9 表彰

優秀な成績を収めた者は、愛知県知事又は愛知県職業能力開発協会長から表彰する。

10 傷害保険

参加者全員について、傷害保険に加入します。

11 問合せ先

愛知県職業能力開発協会 技能振興コーナー
電 話 052-524-2075 F A X 052-325-5070
メールアドレス ginoushien@avada.or.jp

予選競技会場への交通案内

《競技会場》

名古屋製菓専門学校 6階 実習室

名古屋市中区新栄 1-2-25 電話 052-241-2131



アクセス方法

1. 地下鉄東山線「新栄町」駅下車 1番出口西へ徒歩約5分
2. 地下鉄名城線・東山線「栄」駅下車 12番出口東へ徒歩約8分
3. 地下鉄桜通線「高岳」駅下車 4番出口南へ徒歩約8分 CBC(中部日本放送)すぐ南

若年技能者人材育成支援等事業 技能五輪全国大会予選 参加申込書

職種番号※1	参加職種		
フリガナ			
参加者氏名			
生年月日	西暦 年 月 日	性別	
選手団	愛知 都・道・府・県	男・女	

(顔 写 真)

①6ヶ月以内に撮影した上半身、無帽で顔が鮮明なもの
 <縦45mm×横35mm>
 ②写真の裏に職種名、氏名を記入
 ③写真の裏全面に糊をつけて貼付

同一チームの選手名	メカトロニクス/造園	
-----------	------------	--

所属先フリガナ				印
所属先名				
所属先住所	〒			
代表者氏名				

連絡担当者情報	連絡担当者氏名			所属先・部署		
	電話			郵便番号〒		
	FAX			所在地		
	E-mail(必須)					

参加者現住所	〒		電話			
--------	---	--	----	--	--	--

学 歴	学校名	学科・課程	所在地	在学期間	備考(該当箇所を○で囲む)
			都・道・府・県	年 月～ 年 月	卒業・在学中・その他()
訓練歴	施設名	専 攻	所在地	訓練期間	備考(該当箇所を○で囲む)
			都・道・府・県	年 月～ 年 月	修了・訓練中・その他()
職 歴	事業所名	所 属	所在地	在職期間	職務内容
			都・道・府・県	年 月～ 年 月	
			都・道・府・県	年 月～ 年 月	

- ※1 職種番号は、記入不要です。
- ※2 下記<誓約事項>にご同意の上、お申込みください。
- ※3 本申込書に記載された個人情報については、関連する法律を遵守し、適切に管理いたします。

<誓約事項>

- (1) 予選実施に伴い、私の写真や収録映像を使用することについて同意します。
- (2) 主催者は、疾病、その他の競技中の事故に際し、応急処置と主催者が加入している保険の範囲で対応致しますが、それ以外の一切の責任は負いません。
- (3) 申込者は、予選実施中の紛失・盗難等に対し、主催者に責任を問いません。
- (4) 表彰において入賞者の順位を公表することに同意します。

上記、誓約事項に同意します。

本人自署

別記

技能五輪全国大会予選 「洋菓子製造」職種 実施要領

予選競技は、1次審査の上位10名が2次審査に進むものとし、2次審査の結果で順位を決定する。

《一次審査》

1 日時

平成27年1月7日（水）

- ・ 選手集合 16:50～17:00（10分）
- ・ 競技説明 17:00～17:10（10分）
- ・ 準備 17:10～17:30（20分）
- ・ 競技 17:30～18:30（60分）

2 会場

名古屋製菓専門学校 6階 実習室
名古屋市中区新栄1-2-25

3 課題

「マジパン細工を3種類、各1個ずつ製作し、9×21cmの金トレーに乗せて提出しなさい。」

ア 仕様

- 大きさは1個80g～100g以内とする。
- マジパン以外の材料は原則として使用出来ない。ただし、動物や人形の目の部分にチョコレートを使用する程度は良い。

イ 注意事項

- 当日、マジパン 400g、練りこみ用粉糖(各自必要量)及び提出用金トレーを支給する。
- 会場にある抜き型各種は、競技時間内に随時貸し出し可能。なお、抜き型の種類は、丸・菊・桜・梅・星・ハート以上の6種類で、全て大きさの違う物が12個セットになったもの。(使い終わったらすぐに返す事。)
- 色素や抜き型などは各自持参すること。
- パスタは使用不可。
- 練りこみは粉糖のみ。(練りこみにコーンスターチは使用不可)
- 卵白での接着は不可。

《二次審査》

1 日時

平成27年1月28日(水)

- ・ 選手集合 16:50~17:00(10分)
- ・ 競技説明 17:00~17:10(10分)
- ・ 準備 17:10~17:30(20分)
- ・ 競技 17:30~19:00(90分)

2 会場

名古屋製菓専門学校 6階 実習室
名古屋市中区新栄1-2-25

3 定員

10名

4 課題

(1)「マジパン細工を2種類、各1個ずつ製作し、9×21cmの金トレーに乗せなさい。」

ア 仕様

一次審査と同じ。

イ 注意事項

- 当日、マジパン300g、練りこみ用粉糖(各自必要量)及び提出用金トレーを支給する。
- それ以外の規定は、一次審査に準ずる。

(2)「飴細工を3種類(バラ(直径6~7cm程度)、リボン(30cm、太さ、厚み自由)、スフレ(直径3cm程度の球))、各1個ずつ製作し、マジパンと一緒に40×60cmのショック天板に乗せて提出しなさい。」

ア 仕様

事前に煮詰め、色づけした飴(引いていない物)を持ち込み、製作する。(配合と色は自由)

イ 注意事項

- 会場の飴ランプ(2灯式で1灯当たり500w)1人1台貸出可能。
- 共同でレンジ1台が会場に用意してあります。(飴は基本的に飴ランプで柔らかくすること。)
- 必要な道具などは各自持参すること。
- 使用出来る電源は、100v1人当たり1500w(差し込み口2カ所)までの使用が限度。
- ドライヤーなど持参する場合は、飴ランプと同時使用で1500wを超えないよう、注意して使用すること。

技能五輪全国大会予選「洋菓子製造」職種 持参工具等一覧表

・一次審査（選手が持参するもの）

	規格・寸法	数量	備考
計量器		1台	
マジパンスティック		適宜	
めん棒		適宜	
パレットナイフ		適宜	
タッパー		適宜	
色素		適宜	
ハケ		適宜	
ペテナーナイフ		適宜	
ハサミ		適宜	
セルクル		適宜	
抜き型		適量	
押し型		適量	

・二次審査（選手が持参するもの）

	規格・寸法	数量	備考
計量器		1台	
マジパンスティック		適宜	
めん棒		適宜	
パレットナイフ		適宜	
タッパー		適宜	
色素		適宜	
ハケ		適宜	
ペテナーナイフ		適宜	
ハサミ		適宜	
セルクル		適宜	
抜き型		適量	
押し型		適量	
飴ランプ	100 V	適宜	貸出可能
扇風機・ドライヤー		1台	
ガスバーナー		1個	
飴細工用一式： タイマー、ホース、ガスバーナー、飴用手袋、 シルパット、飴用温度計、アルコールランプ、 エアースプレー等、飴細工に関する器具一式		適宜	

技能五輪全国大会予選「洋菓子製造」職種 会場設備基準

・一次審査

品名	規格	数量	備考
テーブル	W1800×D450×H850 全てステンレス素材 下収納スペース 引出部（同一サイズ3箇所） W350×D320×H90	1人1台	
シンク	内寸 W680×D590×H290	一教室2台	供用で使用

・二次審査

品名	規格	数量	備考
テーブル	W1800×D900×H850 全てステンレス素材 下収納スペース 引出部（同一サイズ3箇所） W350×D320×H90	1人1台	
シンク	内寸 W680×D590×H290	5人で2台	供用で使用
電子レンジ	容量750W	5人で1台	共用で使用
電気コンセント	100V（60Hz） 1500W 差込口2カ所	1人1ヶ所	

競技会場で使用できる電源は、100V（60Hz）のみ。1人あたりのコンセント数は2個で、テーブルタップの使用不可。（いわゆるタコ足配線は、不可。）

技能五輪全国大会予選 「洋菓子製造」職種 採点概要

・一次審査

項目	観点
マジパン	構成
	色彩
	技術
	指示違反
衛生的、安全な作業	服装・髪、爪の手入れ、整理整頓、手洗い等 器具の手入れ、器具・材料の取扱い、危険な作業等
競技時間	

・二次審査

項目	観点
ピエスモンテ	構成、バランス
	美的評価
	技術
	色彩
	指示違反
マジパン	構成
	色彩
	技術
	指示違反
衛生的、安全な作業	服装・髪、爪の手入れ、整理整頓、手洗い等 器具の手入れ、器具・材料の取扱い、危険な作業等
競技時間	