

平成 30 年度若年技能者人材育成支援等事業
第 5 7 回技能五輪全国大会愛知県予選「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 8 年(西暦 1996 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「第 5 7 回技能五輪全国大会愛知県予選参加申込書」に必要事項を記入し、申込期限内に必着とする。

(2) 申込期限

平成 31 年 1 月 25 日 (金) から平成 31 年 2 月 8 日 (金) まで

(3) 定員

60 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 名古屋市西区浅間二丁目 12-19 服部ビル

3 競技方法

予選競技は、審査基準に基づき競技委員の審査により順位を決定する。

4 競技実施日

平成 31 年 2 月 28 日 (木)

※ 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

名古屋市中区新栄一丁目 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順位に基づき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 FAX 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

名古屋市中区新栄一丁目 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
第57回技能五輪全国大会愛知県予選 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		
-----------	--	--

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()
			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()
			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

若年技能者人材育成支援等事業
第57回技能五輪全国大会愛知県予選 参加申込書

職種番号※1	参加職種	
	メカトロニクス	
フリガナ	チュウオウ タロウ	
参加者氏名	中央 太郎	
生年月日	西暦1996年5月5日	性別
選手団	東京 (都)道・府・県	(男)女

代筆する際は、誤字がないか必ず選手本人にご確認ください。

2名1組のチーム競技職種のみご記載ください。

(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	能力 明夫
-----------	------------	-------

所属先フリガナ	カブ)イロハニコウギョウ
所属先名	(株)いろはに工業
所属先住所	〒160-8327 東京都新宿区西新宿7-5-25 O×ビル11階
代表者氏名	伊呂波 次郎



社判、学校印等を押印してください。

連絡担当者情報	連絡担当者氏名	穂辺都 武	所属先・部署	(株)いろはに工業 総務部総務課
	電話	03-5800-1234	郵便番号〒	112-8503
	FAX	03-5800-4567		東京都文京区小石川1-4-1
	E-mail(必須)	t-iroha@irohani.co.jp	競技等に係る連絡事項は連絡担当者様あてにいたします。	

参加者現住所	〒112-8503 東京都文京区小石川1-4-1 O×ビル10階	電話	03-5800-〇〇〇〇
--------	-------------------------------------	----	--------------

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)
学 歴	港区立▽▽高等学校	普通科	東京 (都)道・府・県	2011年4月～2014年3月	(卒業) 在学中・その他()
			(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)
	〇〇専修学校	機械科	小石川 (都)道・府・県	2014年4月～2016年3月	(修了) 訓練中・その他()
			(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
	(株)いろはに工業	生産加工部	東京 (都)道・府・県	2016年4月～ 年 月	機械組立て
			(都)道・府・県	年 月～ 年 月	

・学歴については、最終学歴をご記載ください。
・訓練歴、職歴については、無い場合は記載不要です。

- ※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。

内容を必ずご確認ください。

上記、誓約事項に同意します。

本人自署

中央 太郎

別記

第57回技能五輪全国大会愛知県予選「洋菓子製造」職種 実施要領

予選競技は、審査基準に基づき競技委員の審査により順位を決定する。

1 日時

平成31年2月28日（木）

- ・ 選手集合 午後1時20分から午後1時30分まで（10分）
- ・ 競技説明 午後1時30分から午後1時40分まで（10分）
- ・ 準備 午後1時40分から午後2時まで（20分）
- ・ 競技 午後2時から午後3時まで（60分）

2 会場

名古屋製菓専門学校 6階 実習室
名古屋市中区新栄一丁目2-25

3 課題

「マジパン細工を3種類、各1個ずつ製作し、9×21 cm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。
- 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。

技能五輪全国大会愛知県予選「洋菓子製造」職種

持参工具等一覧表

(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	
ペテーパー		適宜	
ハサミ		適宜	
セルクル		適宜	
抜き型		適量	
押し型		適量	

会場設備基準

品名	規格	数量	備考
テーブル	W1800×D450×H850mm 全てステンレス素材 下収納スペース 引出部(同一サイズ1箇所) W350×D320×H90mm	2人1台	
シンク	内寸 W680×D590×H290mm	一教室2台	供用で使用

参加人数により設備基準の変更もありうる。

採点概要

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	