

令和4年度若年技能者人材育成支援等事業
第61回技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種愛知県予選参加者募集要領

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12年(西暦2000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「技能五輪全国大会愛知県予選参加申込書」に必要事項を記入し、郵送で申し込み。

(2) 申込期間

令和5年1月18日(水)から令和5年1月31日(火)まで(1月31日必着)

(3) 提出先

愛知県職業能力開発協会 技能振興コーナー

〒451-0062 名古屋市西区花の木一丁目4-4メゾン花の木2階201号室

3 競技の概要

(1) 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。

(2) 競技実施日

令和5年2月28日(火)

※競技時間は別添の第61回技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種愛知県予選競技課題を参照

(3) 競技会場

名古屋専門スイーツ&カフェ専門学校 5階 実習室

〒451-0042 名古屋市西区那古野二丁目12番16号

(4) 競技課題

別記の第61回技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種愛知県予選競技課題を参照

6 参加手数料

参加選手一人につき 9,200円(税込) ※振込手数料は申請者負担

(1) 提出された申請書の審査後、2月3日(金)頃までに選手内定の通知をする。

(2) 参加可の場合に限り2月10日(金)までに下記の振込先へ入金をする。

なお、代表者名でまとめて振込む場合は、代表者名と参加選手名をメールで連絡すること。

各参加選手名で振り込む場合は連絡不要

(3) 入金確認後、2月17日(金)頃選手決定の通知をする。

【振込先】

金融機関 三菱UFJ銀行 浄心支店

預金種別 普通預金

口座番号 3124208

カナ名義 アイチケンシヨクギョウノウリョクカイハツキョウカイ

口座名義 愛知県職業能力開発協会

名義人住所 愛知県名古屋市西区浅間二丁目3番14番

連絡用E-mail : ginoushinkou@avada.or.jp

電話 : 052-524-2075 (担当 宮下、新美)

7 競技課題

別記の「第61回技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種愛知県予選 競技課題」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会長から表彰する。

10 傷害保険

参加者全員について、愛知県職業能力開発協会の費用負担により傷害保険に加入する。

11 問合せ先

愛知県職業能力開発協会 技能振興コーナー（宮下・新美）

電 話 052-524-2075 F A X 052-325-5070

E-mail ginoushinkou@avada.or.jp

黒川(5番) 行きに乗車、2つ目のバス停 菊井町 下車

別紙

記載日： 令和 年 月 日

若年技能者人材育成支援等事業 第61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

所属先フリガナ	
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

別紙

<記入例>

記載日 : 令和 年 月 日

若年技能者人材育成支援等事業
第61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	
	洋菓子製造	
フリガナ	チュウオウ ハナコ	
参加者氏名	中央 花子	
生年月日	西暦2000年5月5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。

所属先フリガナ	〇〇〇ガクエン 〇〇〇セイカセンモンガッコウ
所属先名	〇〇〇学園 〇〇〇製菓専門学校
所属先住所	〒4XX-12XX 愛知県名古屋市〇〇区〇〇 〇×ビル
代表者氏名	〇〇 太郎

連絡担当者情報	連絡担当者氏名	穂辺都 武	所属先・部署	
	電話	052-5XX-XXXX	郵便番号〒	000-0000
	FAX	052-5XX-XXXX		愛知県名古屋市〇〇区〇〇 〇×ビル
	E-mail(必須)			

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	〒400-0000 愛知県名古屋市〇〇区〇〇×丁目0-0-0	電話	052-523-〇〇〇〇
--------	-----------------------------------	----	--------------

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)
	▽▽製菓専門学校	パティシエ科	愛知 都・道・府・県	20**年4月～20**年3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。

・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。

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 花子

第61回技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種愛知県予選 競技課題

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 競技時間：60分

・選手集合	13:20～13:30	(10分)
・競技説明	13:30～13:40	(10分)
・準備	13:40～14:00	(20分)
・競技	14:00～15:00	(60分)
・審査	15:00～15:30	(30分)
・講評	15:30～15:40	(10分)

2 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。」

(1) 仕様

- ・大きさは1個80 g～100 g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。

(2) 注意事項

- ・当日、マジパン 400 g、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。

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		適宜	
色素		適宜	
ハケ		適宜	
ペテナイフ		適宜	
ハサミ		適宜	
セルクル		適宜	
抜き型		適量	
押し型		適量	

会場設備基準

品名	規格	数量	備考
テーブル	W2300×D1000×H860 (IHを含む) W1800×D1000×H860 (IHを含まない) テーブルトップ大理石素材 その他ステンレス素材	1人1台	1教室8台
収納スペース (テーブルサイド)	W860×D420×H430		
シンク	内寸 W660×D480×H290		1教室8台

参加人数により設備基準の変更もありうる。

(単位はmm)

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	60分