

令和 7 年 4 月 2 日
愛知県職業能力開発協会

第 63 回技能五輪全国大会「洋菓子製造」職種愛知県予選 観戦者募集のお知らせ

日頃から、当協会の事業運営に格別の御理解、御協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、令和 7 年 10 月 17 日から 20 日まで実施が予定される「第 63 回技能五輪全国大会」に先立ち、洋菓子製造職種の愛知県予選を下記 1 のとおり実施します。

この予選は、目的を持って取り組む若年技能者の育成とともに、大会への参加や上位入賞を目指す若年者の技能レベルの向上を図るために実施するものです。

当日は、技能五輪全国大会への出場を目指す選手が、日頃の練習の成果を発揮し、所定の課題に基づき洋菓子製造の技能を競い合います。

当協会では、広く技能尊重機運の醸成を図るため、下記 2 のとおり予選の観戦者を募集します。

選手の関係者はもちろん、ものづくりに興味がある一般の方も、ぜひ御応募ください。

記

1 予選の概要

(1) 日時

令和 7 年 4 月 30 日（水）午前 9 時 30 分から午前 11 時まで
（午前 9 時 10 分から、競技会場入り口にて受付開始）

(2) 場所

学校法人三幸学園 名古屋スイーツ&カフェ専門学校 5 階実習室
（名古屋市西区那古野二丁目 12 番 16 号）

(3) 内容

別添の競技課題に基づき、所定の時間内にマジパン細工を 3 種、各 1 個ずつ製作する。できた作品に基づき、出来栄や作業内容などの項目について、当協会が選任した 3 人の競技委員が採点する。

2 観戦者募集内容

(1) 定員

10 人程度

(2) 申込方法

次のいずれかの方法によりお申込みください。（先着順受付）

ア Microsoft フォーム URL 又は二次元バーコードでのお申込み。
URL : <https://forms.office.com/r/B07PZRcyKR> (短縮 URL)

二次元バーコード :



イ メールでのお申込み。

E-mail : ginoushinkou@avada.or.jp

愛知県職業能力開発協会 技能振興コーナー (担当 宮下、石川)

(4) 申込期限

令和 7 年 4 月 18 日 (金)

3 観戦時の注意事項

- (1) 会場でのマスクの着用は個人の判断に任せる。
- (2) 観戦中に大きな声での会話、応援等をしないこと。
- (3) 会場内では、フラッシュの使用は禁止する。

4 その他

予選会が中止になった場合は、当協会 Web ページにてお知らせします。
(※中止が確定した時点から 4 月 28 日 (月) の午後 5 時までに掲載)

予選競技会場への交通案内

《競技会場》

名古屋スイーツ&カフェ専門学校 5階 実習室

名古屋市西区那古野二丁目12番16号 電話 052-580-2755

詳細マップ



最寄り駅

- ・ JR・名鉄・近鉄「名古屋駅」桜通口より徒歩10分
- ・ 地下鉄東山線・桜通線「名古屋駅」1番出口より徒歩10分
- ・ 名古屋市営バスをご利用の場合

名古屋バスターミナル（名駅7番のりば）

名駅15 西部医療センター(1番)・茶屋ヶ坂(2番)・浄心町(4番)

黒川(5番) 行きに乗車、2つ目のバス停 菊井町 下車

第 63 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 9：20～9：30 (10分)
- ・競技説明 9：30～9：40 (10分)
- ・準備 9：40～10：00 (20分)
- ・競技 10：00～11：00 (60分)
- ・審査 11：00～11：30 (30分)
- ・講評 11：30～12：10 (40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。