

会報編集 各支部活動報告及び・支部インホームション

開催支部			
開催期日	令和 7年 2月 6日 木曜日 曇り	7:00~14:00	
催事名	令和6年度後期 調理(技術審査)(技能検定)試験	西洋料理調理作業実技試験	
開催場所	中村調理製菓専門学校		
住所	福岡市中央区平尾2-1-21 ☎ 092-523-0411		
参加人数	実技受験者6名(内1名欠席) 試験委員4名(石田、河野、山内)		

コメント	
目的	調理の技術・技能を高め調理師の地位向上を図り、食文化の発展、国民の食生活の向上・改善に寄与することです。この試験に合格すると、厚生労働大臣より「専門調理師・調理技能士」の称号が与えられ、証書が交付されるほか、調理師学校の教員資格も与えられます。
内容	<p>2月6日(木)中村調理製菓専門学校において料理技術技術審査技能検定試験(西洋料理)が行われました。(舌平目のクッション小海老添えグラタン、仔羊ソテ ソース・シャスール)</p> <p>今年は試験委員3名で 受験者は6名の申し込みで、当日の受験者は、受験者5名 欠席1名の実技試験となりました</p> <p>7時30分より主席試験委員より説明があり書類一式を配布、使用設備、器具、材料の確認をしました。</p> <p>8時30分に実技受験者が集合、控え室が和食との受験者と同じ部屋だったので、場所を第一洋食自習室に移動していただき、写真により受験者の確認、挨拶後、受験者の問題用紙を回収し、新しい問題用紙を配布、注意事項の説明をした。1名遅れた受験者有り、急な寒波の影響も考慮し9時まで待つことにしたが、連絡が無いので、審査委員は持参器具の確認、受験者には配布食材の確認をしてもらい、9時15分から下処理作業開始 標準時間10時15分 打ち切り時間10時25分 調理時間開始 10時35分 標準時間 11時50分 打ち切り時間 12時とし、試験終了。</p> <p>試験官は採点集計を12時30分から行い14時15分に終了し返却書類を確認にて中村の事務局に預けて、中村調理専門学校を後にした。</p> <p>☆今回の試験では、怪我人は無かったが、1名標準時間をオーバーした人有り(打ち切り時間内)</p> <p>☆受験者は問題用紙をしっかりと読み込んで練習をして実技試験に臨んでください。</p> <p>☆受験者は、遅刻、欠席など事前に連絡して下さい。(今年は急な寒波もあり開始時間を15分ずらした)</p>

ニュース送信者担当者	山内孝行	連絡先(TEL)	090-4986-1676
------------	------	----------	---------------

