

<外国人留学生対象>

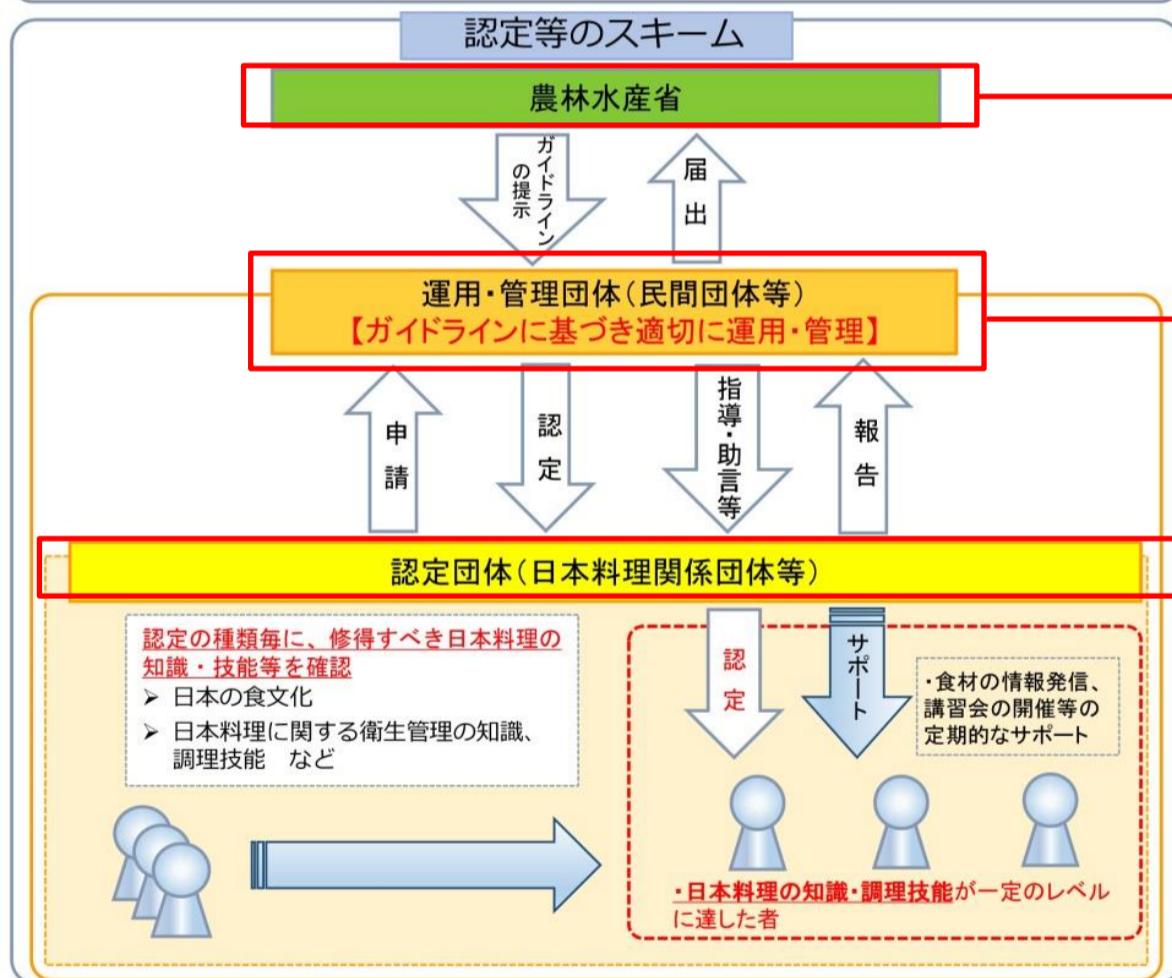
海外における日本料理の調理技能認定制度導入のご案内

農林水産省が創設した「海外の外国人日本食料理人の日本料理に関する知識及び調理技能が一定のレベルに達した者を認定する」制度

協会から認定された調理師養成施設が、一定のレベルに達した外国人留学生(日本料理専攻)を自主的にゴールド・シルバー・ブロンズの各ランクに認定できます。

認定要件等	
認定の種類	要件
実務経験が概ね2年程度の者 (ゴールド)	<ul style="list-style-type: none"> 日本人が料理長等を務める国内の日本食レストランにおける実務経験が概ね2年程度ある者であって、本ガイドラインに定める日本料理の知識及び技能を修得していると認められるもの
日本料理学校等の卒業者又は実務経験が概ね1年程度の者 (シルバー)	<ul style="list-style-type: none"> 国内外の料理学校等の1年程度の日本食コースにおいて、本ガイドラインに定める日本料理の知識及び技能に関するカリキュラムを履修し、当該料理学校等を卒業した者 日本人が料理長等を務める国内の日本食レストランにおける実務経験が概ね1年程度ある者であって、本ガイドラインに定める日本料理の知識及び技能を修得していると認められるもの
短期料理講習会等を受講した者 (ブロンズ)	<ul style="list-style-type: none"> 国内外の日本料理学校、民間団体等が主催する短期料理講習会等において、本ガイドラインに定める日本料理の知識及び技能に関する講習を受講した者であって、認定団体が実施する試験に合格したもの

調理師養成施設卒業生は基本的にシルバーに該当



所管：農林水産省

運用・管理団体：全国調理師養成施設協会

認定団体：各調理師養成施設

導入のメリット

- 外国人留学生に対し、今後海外で通用することとなる認定を与えることができます。(認定証・バッジ付き)
- 認定を与えることのできる学校として対外的にPRできます。
- 日本料理を学びたい留学生へのアピールポイントになります。

