

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

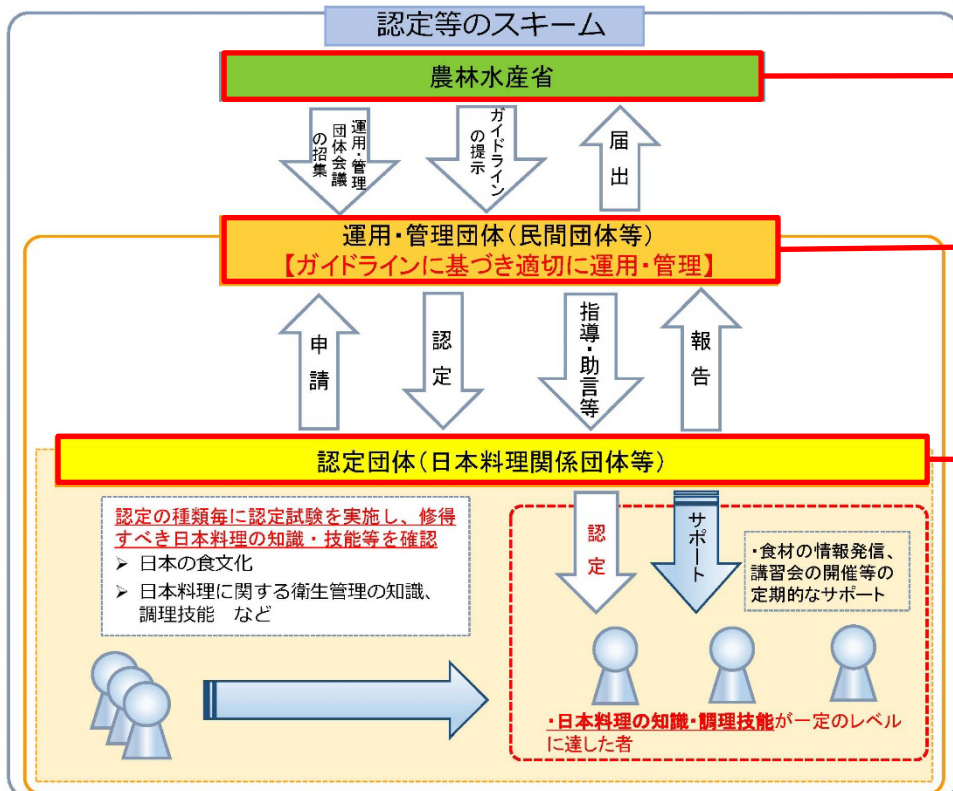
農林水産省が創設した「海外の外国人日本食料理人の日本料理に関する知識及び調理技能が一定のレベルに達した者を認定する」制度

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
ゴールド	シルバーの認定を受けた者であって、以下の(1)又は(2)のいずれかに該当し、認定団体が日本国内で実施する試験に合格し、本ガイドラインに定める知識及び技能を修得していると認められる者 (1) 日本国内の日本食レストラン及び日本食普及の親善大使が推薦する海外の日本食レストランにおける実務経験が合計5年以上ある者 (2) 農林水産省の委託事業又は補助事業で実施する日本料理コンテストにおける優勝者であって、当該日本料理コンテストの審査員の推薦を受けた者
シルバー	ブロンズの認定を受けた者であって、以下の(1)から(3)までのいずれかに該当し、認定団体が実施する試験に合格し、本ガイドラインに定める知識及び技能を修得していると認められる者 (1) 国内外の料理学校等の1年程度(150時間程度)の日本食コースにおいて、本ガイドラインに定める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又は修了した者 ただし、日本国内の調理師養成施設を卒業した者は、ブロンズ認定を不要とする。 (2) 日本国内の日本食レストラン及び日本食普及の親善大使が推薦する海外の日本食レストランにおける実務経験が合計2年以上ある者 (3) 農林水産省の委託事業又は補助事業で実施する日本料理コンテストにおける上位入賞者であって、当該日本料理コンテストの審査員の推薦を受けた者
ブロンズ	国内外の日本料理学校、民間団体等が主催する10時間程度の短期料理講習会等において、本ガイドラインに定める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者

人材育成事業活用の
養成施設卒業生は
対象となり得る。

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。

詳しくは協会事務局までお問い合わせください。

