実技検定

全調協実技検定制度

全調協が統一的に実施する実技試験
養成施設在学中のみ受検可

調理師養成施設で習得する
調理技術レベルを認定！

実施案内

「全調協実技検定制度」とは

調理師養成施設卒業者の調理技術習得レベルを認定するための客観的指標となる実技試験制度です。国から公益性が認められ、新たな検定制度として令和2年7月1日に創設しました。検定のレベルは2段階で、基本課題のグレード1、応用課題のグレード2があります。グレード2は、日本料理・西洋料理・中国料理の料理部門別となっています。

「全調協実技検定制度」実施概要

受検場所　在学する調理師養成施設

受検日時　在学する養成施設が指定する日時

受検資格
- グレード1　「礼儀及び衛生観念」の確認項目をクリアしていること。
- グレード2　グレード1に合格していること。

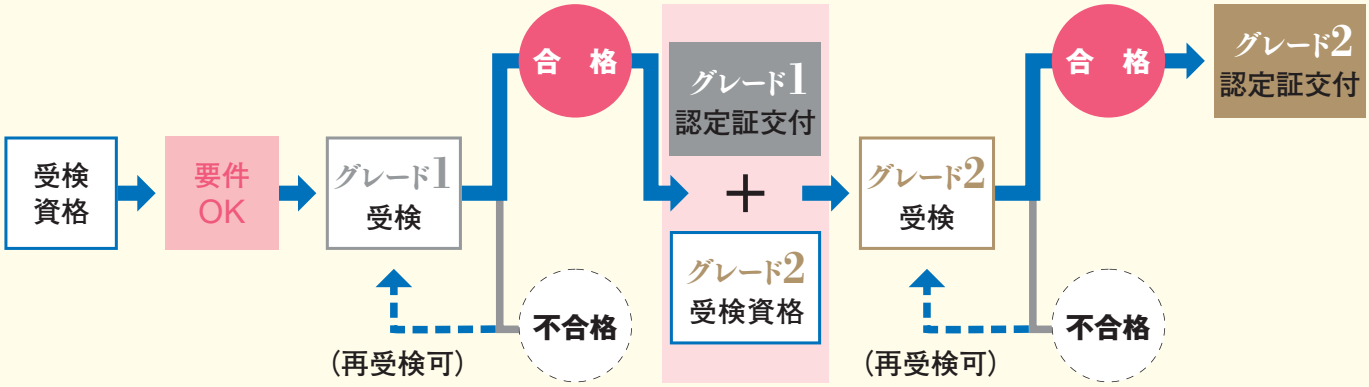
受検申請（提出書類等）
①実技検定受検申請書〈別紙様式3〉
②実技検定料　※在学する養成施設にお問合せください。

認定条件・再受検
- グレード1　認定に必要な8課題の全てに合格すること。8課題は同時に受検する必要はなく、不合格となった課題のみの再受検も可能。
- グレード2　選択した料理部門の2課題を同時に受検し、同時に合格すること。再受検、複数の料理部門の受検も可能。
※具体的課題内容はウラ面を参照してください。

実技検定認定証　合格者には、在学する養成施設を経由して認定証が交付されます。
※認定証交付に際しては、「認定証交付料」が別途かかります。

JAPAN ASSOCIATION OF TRAINING COLLEGES FOR COOKS
公益社団法人
全国調理師養成施設協会

実技検定認定証取得の流れ



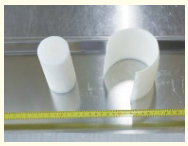
実技検定課題内容一覧

グレード1 【基本課題】8つの課題の全てに合格することが認定条件。

課題 1 包丁の手入れの状態

課題 2 箸の使い方

課題 3,4,5 材料の切り方・野菜 ※①～⑨から3つを選択


① 大根・かつらむき

② 大根・けん(横けん)

③ きゅうり・じゃばら

④ じゃがいも・シャトー

⑤ にんじん・ジュリエンヌ

⑤ 玉ねぎ・シズレ

⑦ 大根・丁(ティン)

⑧ ピーマン・絲(スー)

⑨ 長ねぎ・葱花(ツォンホワ)

課題 6 材料の切り方・魚

あじの三枚おろし

課題 7 卵料理 ※①～③から1つを選択

① だし巻き卵

② オムレツ

③ 薄焼き卵

課題 8 基本料理 ※①～③から1つを選択

① 筑前煮

② チキングラタン

③ 炒飯

グレード2 【料理部門別課題】料理部門別の2課題を同時に受検し同時に合格することが認定条件。

日本料理

課題 ①

海老しんじょ清まし仕立て

課題 ②

魚の塩焼き

西洋料理

課題 ①

Potage purée Parmentier

課題 ②

Côtes de porc sauté charcutière

中国料理

課題 ①

魚丸湯

課題 ②

青椒肉絲

※詳細は「実技検定受検者ガイド」で確認してください。