

全調協実技検定制度実施要領

制 定 令和2年6月3日

1 趣旨目的

調理師養成施設(以下、「養成施設」という。)は、調理師法に基づいて、調理業務に従事するために必要な知識及び技能を学生・生徒に習得させて社会へ輩出している。

現状の調理師養成教育における客観的指標を見渡すと、学科においては、合格すれば専門調理師の学科試験の免除特典が得られる「技術考査」が従前より養成施設において実施されているが、実技においては統一した試験がなく、養成施設卒業者全体としての質保証が確立していない状況にある。

本制度は、一定の基準に基づいて、養成施設卒業者の衛生面も含んだ調理技術の習得レベルを明確にすることで、知識、技能の両面においての実力を客観的にアピールし、調理師養成教育の質保証と社会的評価を高め、さらには、調理師の社会的地位の向上に繋げていくことを目的とする。

2 名称

本制度の名称は、「全調協実技検定制度」(以下、「実技検定」という。)とする。

3 実施主体

実技検定制度の実施主体は、公益社団法人全国調理師養成施設協会(以下、「協会」という。)とする。

なお、実技検定は、調理師法(昭和33年法律第147号)第3条第1号(資料⑦)の規定による養成施設が行うものとする。

4 実施方法

(1) 実技検定の周知

協会は、実技検定の周知を図るため、毎年、4月初めに、本実施要領に協会が策定した「全調協実技検定受検者ガイド」を添付し、すべての養成施設に配布する。

(2) 実施計画等の届出

実施養成施設の長は、実技検定計画届(様式1)に必要事項を記入し、毎年、最初に実施を予定する日の1カ月前までに協会会長に届け出なければならない。

(3) 「審査マニュアル」の使用

実施養成施設は、協会が策定した「全調協実技検定審査マニュアル」に基づき、実技検定を実施しなければならない。

(4) 実技検定実施報告

実施養成施設の長は、その年度に提出した計画届に対応する実技検定報告書(様式2)を、毎年、3月末日までに協会会長に提出しなければならない。

5 検定課題及び合格判定基準の決定

(1) 検定課題等の策定

検定課題の調理技術レベルとそれに対応する課題内容及び合否を判定する基準等は、調理師法施行規則別表第1並びに調理師養成施設指導ガイドラインに定められた教育内容・教育目標に基づいて編纂したテキスト『新調理師養成教育全書』の内容を踏まえて定める。

(2) ワーキンググループ

当該課題及び基準等の策定のため、各地区から推薦を受けた養成施設の実習教員9名(日本・西洋・中国料理各3名ずつ)及び調理関係団体から推薦を受けた調理技術者3名(日本・西洋・中国料理各1名)の計12名によりワーキンググループを編成し、検討・考案した内容を実証実験を経て事業部会に上程し、同部会より理事会に提案し、承認を

受ける。

ワーキンググループの構成員は、次の基準のいずれかを満たすものであって、協会がその基準を満たしていることを確認し、承認するものとする。なお、その任期は、2年とし、再任を妨げない。

- ① 調理師養成施設指導ガイドライン(平成27年3月31日付厚生労働省健康局長通知)第5教員に関する事項に基づく調理実習又は総合調理実習を担当する教員であって、地区から推薦された者。
- ② 専門調理師であって、調理関係団体(和・洋・中3部門)から推薦された者。

(3) 課題等の見直し

理事会承認を得た課題等は一旦固定するが、(2)のワーキンググループにより、2年に1回程度見直しを行い、必要に応じ随時改善を図るものとし、理事会承認により改正する。

6 実技検定

(1) 対象者

実技検定の対象者は、養成施設の在學生とする。

(2) 実施時期

実技検定は、養成施設在学中に実施するものとする。

(3) レベルと内容

実技検定は、調理技術レベルをグレード1及びグレード2とし、内容は、別紙1のとおりとする。

① グレード1

グレード1は、事前に「礼儀及び衛生観念」の確認項目をクリアすることを受検資格とし、認定に必要な8課題すべてに合格することを認定条件とする。8課題すべてを同時に受検する必要はなく、また、順番に関係なく実施することができる。

なお、不合格となった課題のみの再受検も可能とする。

② グレード2

グレード2は、グレード1に合格した者を対象とし、日本料理・西洋料理・中国料理の料理部門別とする。

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を認定条件とする。

なお、再受検、複数の料理部門の受検も可能とする。

(4) 審査方法

実技検定は、別紙2「全調協実技検定グレード1チェックシート」、別紙3「全調協実技検定グレード2チェックシート」のとおり、調理技術レベル別に基準を設けることとし、実施養成施設の調理実習担当教員が、別紙2、3の基準に基づいて審査する。

(5) 審査を行う調理実習担当教員の資格

審査を行う調理実習担当教員の資格は、調理師養成施設指導ガイドライン(平成27年3月31日付厚生労働省健康局長通知)第5教員に関する事項に基づく調理実習又は総合調理実習を担当する教員とする。

協会は、実技検定実施養成施設から実技検定計画届により届出のあった審査を行う調理実習担当教員が資格基準を満たしていることを確認し、承認するものとする。

(6) 不正等の防止

実施養成施設の長及び審査を行う調理実習担当教員は、評価基準を逸脱した審査・採点をする等不正が生じないように、実技検定の実施に当たり、十分注意しなければならない。

(7) 審査結果の通知

実技検定の審査結果は、受検者に通知する。

(8) 審査結果の保存

実技検定の審査結果は、実施養成施設において3年間保存することとし、協会が必要に応じて報告を求めた場合には、速やかに提出する

ものとする。

(9) 実技検定料

実施養成施設は、事務手数料及び材料費を含めた実技検定料を、別紙4に基づき徴収できるものとする。

(10) 受検申請

実技検定を受検する養成施設の学生・生徒は、所属する養成施設の長に、次に掲げる書類等を提出するものとする。

- ① 実技検定受検申請書〈様式3〉
- ② 実技検定料

7 実技検定認定証

(1) 交付申請

実技検定を実施した養成施設の長は、次に掲げる書類等を添えて、実技検定認定証の交付を申請するものとする。

- ① 実技検定認定証交付申請書〈様式4〉
- ② 実技検定認定証交付申請者名簿〈様式5〉
- ③ 実技検定認定証交付料振込通知書の写し

(2) 交付料

実技検定認定証交付料は、申請者一人につき、グレード毎に会員校は1,100円、非会員校は、2,000円とする。

(3) 交付

協会会長は、実技検定認定証交付申請に基づいて、実技検定認定証(様式6)を交付する。

(4) 交付の取消

1) 協会会長は、次の各号の一に該当するに至った場合、その者の実技検定認定を取消すものとする。

- 1 調理師法(昭和33年法律第147号)第6条に該当するに至った者

2 調理師養成施設を卒業できなかった者

- 2) 養成施設長は、前項各号に該当することに至った場合、ただちに、協会会長に交付の取消を申請し、実技検定認定証を返納しなければならない。ただし、実技検定認定証交付料の返却はしない。

(5) 書換・再交付

- 1) 実技検定認定証の内容の変更に伴い書換をする必要が生じた場合、実技検定認定証の書換を申請できるものとする。
- 2) 実技検定認定証を破損、汚損、または紛失した場合、実技検定認定証の再交付を申請できるものとする。
- 3) 書換・再交付の申請は、養成施設長が次の書類等を添えて、協会会長に申請するものとする。
 - 1 書換・再交付申請書<様式7>
 - 2 実技検定認定証(紛失した場合を除く)
 - 3 書換の原因たる事実を証する書類(書換交付のみ)
- 4) 協会会長は、申請に基づき実技検定認定証を交付するものとする。

(6) 書換・再交付申請料

実技検定認定証の書換・再交付の申請料は、それぞれ1枚につき1,000円とする。

附 則

(施行期日)

- 1 この実施要領は、公益社団法人及び公益財団法人の認定等に関する法律(平成18年法律第49号)第11条第1項の規定に基づく変更の認定書到達の日から施行する。

受験資格

受験資格(事前確認事項)	
礼儀及び衛生観念	(ねらい) 調理師としての基本となる挨拶、衛生的な身だしなみや手洗い等の衛生観念を理解し、実行できるかどうかを確認する。
	1 あいさつ
	2 身だしなみ(頭髪、手指、帽子(三角巾)、白衣、靴、服装)、手洗い

実技検定の各グレードの課題内容一覧

グレード1 (基本課題)	
課題① 包丁の手入れの状態	(ねらい) 調理師にとって、最も必要な包丁の手入れをしているかどうかを確認する。 1 包丁の手入れ
課題② 箸の使い方	(ねらい) きちんとした箸の持ち方・使い方をしているかどうか審査する。 1 箸は、きちんと持てるか。 2 箸の使い方(大豆又は小豆つまみ)
材料の切り方 課題③④⑤ 野菜 3種類	(ねらい) 食品の材料を切る目的は、①食品の可食部を取り除く、②食べやすくする、③火のとおりをよくする、④調味料が浸透するようにする、⑤外観や、煮崩れを防ぐ、等である。 そのため、料理にあった材料の切り方を習得することは、調理技術の基本となる。ここでは、調理師として必要となる基本的な切り方ができるかどうか審査をする。 1 野菜 (1)大根 かつらむき (2)大根 けん(横けん) ※(1)でかつらむきしたものを横けんにする。 (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 (6)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 末(モー)
野菜については、(1)～(9)の課題から3つを選択する。ただし、(2)大根けんを選択する場合は、必ず(1)大根かつらむきも選択することとし(2課題選択したことになる。)、他に1課題を選択する。	
課題⑥ 魚	2 魚 あじの三枚おろし
課題⑦ 卵料理 3つの課題から1つを選択する。	(ねらい) 料理の基本となる各料理部門の代表的な卵料理を習得しているか審査する。 1 だし巻き卵 2 プレーンオムレツ 3 薄焼き卵
課題⑧ 基本料理 3つの課題から1つを選択する。	(ねらい) 調理に必要な基本の技術を習得しているか審査をする。 1 筑前煮 2 Gratin de volaille (チキングラタン) 3 炒飯
グレード2 (料理部門別課題)	
(ねらい) 基本的な料理を、基本調理技術に基づいて調理することができるかどうか審査をする。	
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 (じゃがいものポターージュ)	課題② Côtes de porc sauté charcutière (豚背肉のソテー、シャルキュティエール風)
中国料理	
課題① 蛋花湯(卵スープ)	課題② 青椒肉絲(豚肉とピーマンの細切り炒め)

全調協実技検定 グレード1チェックシート(通知表)

年 月 日

受 検 者 ○○ ○○

認定条件 認定に必要な8課題(包丁の手入れの状態、箸の使い方、材料の切り方(野菜3種類、魚)、卵料理1課題、基本料理1課題)の全てに合格することを認定条件とする。
ただし、8課題全てを一度に受検する必要はなく、1課題ずつ受検してもよい。

評価基準Ⅰ A(5点) B(3点) C(1点)

評価基準Ⅱ 可(5点) 不可(0点)

合格基準 不可がなく、点数の合計が満点の6割以上であること。

1 包丁の手入れの状態

チェック項目	評価	結果
①包丁の手入れができているか。	可 不可	/
合格基準：不可がない 点数		

2 箸の使い方

チェック項目	評価	結果
①箸は、きちんと持てるか。	可 不可	/
②短い菜箸を使って大豆または小豆をつまみ、10個を30秒以内に別の器に移せたか。	可 不可	
合格基準：不可がない 点数		合・否

3 材料の切り方

	チェック項目	評価	結果
野	①包丁、大根は正しく持てているか。	A B C	/
	②まっすぐにむけていて、厚さは均一か。	A B C	
	③帯状に継続してむけているか。 [50cm以上→A、40cm以上→B、30cm以上→C]	A B C	
	④包丁の使い方(上下動)は適切か。	A B C	
	⑤時間内に出来たか。〈10分以内〉	可 不可	
合格基準：不可がなく、点数が15点以上 点数			合・否
大根・けん	①幅は均一か。	A B C	/
	②材料がつながっていないか。	A B C	
	③包丁を使う姿勢及び使い方は適切か。	A B C	
	④時間内に出来たか。〈5分以内〉	可 不可	
合格基準：不可がなく、点数が12点以上 点数			合・否
菜	①包丁を使う姿勢及び使い方は適切か。	A B C	/
	②きちんと半分まで均等な幅で切り込みを入れているか。	A B C	
	③切り込み後、じゃばらのように自由に曲がるか。	A B C	
	④時間内に出来たか。〈5分以内〉	可 不可	
合格基準：不可がなく、点数が12点以上 点数			合・否

3 材料の切り方

		チェック項目	評価	結果
野	じゃがいも・シャトー	①長さは均一か。	A B C	/
		②面取りは均一になっているか。	A B C	
		③包丁を使う姿勢及び使い方は適切か。	可 不可	
		④時間内に出来たか。〈10分以内〉	可 不可	
		合格基準：不可がなく、点数が 12点以上	点数	
	にんじん・ジュリエヌ	①幅は均一か。	A B C	/
		②材料がつながっていないか。	A B C	
		③包丁を使う姿勢及び使い方は適切か。	A B C	
		④時間内に出来たか。〈15分以内〉	可 不可	
		合格基準：不可がなく、点数が 12点以上	点数	
	玉ねぎ・シズレ	①大きさは均一か。	A B C	/
		②包丁を使う姿勢及び使い方は適切か。	A B C	
③作業手順は適切か。		可 不可		
④時間内に出来たか。〈5分以内〉		可 不可		
合格基準：不可がなく、点数が 12点以上		点数	合・否	
大根・丁	①形がそろっているか。	A B C	/	
	②大きさは均一か。	A B C		
	③包丁を使う姿勢及び使い方は適切か。	A B C		
	④時間内に出来たか。〈10分以内〉	可 不可		
	合格基準：不可がなく、点数が 12点以上	点数		合・否
ピーマン・絲	①幅と長さは均一か。	A B C	/	
	②材料がつながっていないか。	A B C		
	③包丁を使う姿勢及び使い方は適切か。	A B C		
	④作業は手順通りか。	可 不可		
	⑤時間内に出来たか。〈3分以内〉	可 不可		
合格基準：不可がなく、点数が 15点以上	点数	合・否		
長ねぎ・末	①大きさは均一か。	A B C	/	
	②包丁を使う姿勢及び使い方は適切か。	A B C		
	③作業は手順通りか。	可 不可		
	④時間内に出来たか。〈2分以内〉	可 不可		
	合格基準：不可がなく、点数が 12点以上	点数		合・否
魚・あじの三枚おろし	へ下処理	①作業手順は適切か。	可 不可	/
		②血合い等がきれいに取り除かれているか。	A B C	
		③時間内に出来たか。〈5分以内〉	可 不可	
	へ三枚おろし	①作業手順は適切か。	可 不可	
		②包丁を使う姿勢及び使い方は適切か。	A B C	
		③中骨に身が残らず、きれいにおろされているか。	A B C	
		④時間内に出来たか。〈5分以内〉	可 不可	
		合格基準：不可がなく、点数が 21点以上	点数	

4 卵料理

		チェック項目	評価	結果
だし巻き卵		①厚さが均一で形が整って焦げがないか。	A B C	/
		②卵がきれいに巻かれているか。(断面を見る。)	A B C	
		③卵焼き器の扱いは適当か。	A B C	
		④時間内に出来たか。〈15分以内〉	可 不可	
		合格基準：不可がなく、点数が 12点以上		
プレーンオムレツ		①形が整っているか。	A B C	/
		②焦げ目がないか。	A B C	
		③中身が半熟か。	A B C	
		④フライパンの扱いは適当か。(箸等で返してはいけない。)	A B C	
		⑤時間内に出来たか。〈5分以内〉	可 不可	
合格基準：不可がなく、点数が 15点以上		点数	合・否	
薄焼き卵		①焦げ、破れがなく、円形になっているか。	A B C	/
		②直径は十分か。 [25cm以上→A、23cm以上→B、20cm以上→C]	A B C	
		③厚さは薄く均一か。	A B C	
		④中華鍋の扱いは適当か。	A B C	
		⑤時間内に出来たか。〈10分以内〉	可 不可	
合格基準：不可がなく、点数が 15点以上		点数	合・否	

5 基本料理

		チェック項目	評価	結果
日本料理	筑前煮	①材料の切り方は適切か。	A B C	/
		②手順、段取りがスムーズで、火加減を保って煮ることができているか。	A B C	
		③火の通り、味付け、盛り付けは適当か。	A B C	
		④衛生的に行ったか。	可 不可	
		⑤時間内に出来たか。〈50分以内〉	可 不可	
合格基準：不可がなく、点数が 15点以上		点数	合・否	
西洋料理	チキングラタン	①薄力粉を焦がしていないか。	A B C	/
		②ソースの濃度は適切か。	A B C	
		③ダマになっていないか。	A B C	
		④焼き色は適度につき、きれいに盛られていて、味付けも適当か。	A B C	
		⑤手順、段取り及び火の通りはどうか。	A B C	
		⑥衛生的に行ったか。	可 不可	
		⑦時間内に出来たか。〈50分以内〉	可 不可	
合格基準：不可がなく、点数が 21点以上		点数	合・否	
中国料理	炒飯	①材料の切り方は適切か。	A B C	/
		②鍋の振り方や杓子の使い方は適切か。	A B C	
		③手順や段取りはスムーズか。	A B C	
		④焦げはなく味付けも適当か。	A B C	
		⑤均一に混ぜあってパラパラに仕上がりに、盛り付けもきれいか。	A B C	
		⑥衛生的に行ったか。	可 不可	
		⑦時間内に出来たか。〈15分以内〉	可 不可	
合格基準：不可がなく、点数が 21点以上		点数	合・否	

全調協実技検定 グレード2チェックシート(通知表)

年 月 日

受 検 者 ○○ ○○

認定条件 選択した料理部門の2課題に合格することを認定条件とする。

評価基準Ⅰ A(5点) B(3点) C(1点)

評価基準Ⅱ 可(5点) 不可(0点)

合格基準 不可がなく、点数の合計が満点の6割以上であること。

日本料理

	チェック項目	評価	結果
えびしんじょ、 清まし仕立て	①海老の背わたはきちんと取っているか。	A B C	
	②すり鉢の扱い方は適切か。	A B C	
	③しんじょの固さは適切か。	A B C	
	④だしの取り方は適切か。	A B C	
魚の塩焼き	①魚の下処理・三枚おろしの手順は適切か。	A B C	
	②串打ちは適切か。	A B C	
	③焼き加減はどうか。	A B C	
	④菊花かぶ(大根)はできているか。	A B C	
総 合	①手順、段取りがスムーズに行われ、作業は衛生的か。	A B C	
	②盛り付けはきれいか。	A B C	
	③味付けは適切か。	A B C	
	④時間内に出来たか。〈合計80分以内〉	可 不可	
合格基準：不可がなく、点数が36点以上		点数	合・否

西洋料理

	チェック項目	評価	結果
じゃがいも のポタージュ	①材料がきちんと漉されているか。	A B C	
	②野菜にきちんと火が通っているか。	A B C	
	③濃度は適切か。	A B C	
豚背肉のソテー シャルキュティール風	①材料の切り方は適切か。	A B C	
	②豚ロース肉に筋の切り込みを入れたか。	A B C	
	③豚ロースの焼き加減は適切か。	A B C	
	④ソースの濃度は適切か。	A B C	
総 合	①手順、段取りがスムーズに行われ、作業は衛生的か。	A B C	
	②盛り付けはきれいか。	A B C	
	③味付けは適切か。	A B C	
	④時間内に出来たか。〈合計60分以内〉	可 不可	
合格基準：不可がなく、点数が33点以上		点数	

中国料理

	チェック項目	評価	結果
蛋花湯	①筍としいたけは均一な厚さで切られているか。	A B C	/
	②卵はふんわりとなっているか。	A B C	
	③湯は濁っていないか。	A B C	
青椒肉絲	①材料は均一に切られているか。	A B C	
	②豚肉の下準備は適切か。	A B C	
	③油通しは適切か。	A B C	
	④炒め方は適切か。	A B C	
総合	①手順、段取りがスムーズに行われ、作業は衛生的か。	A B C	
	②盛り付けはきれいか。	A B C	
	③味付けは適切か。	A B C	
	④時間内に出来たか。〈合計40分以内〉	可 不可	
合格基準：不可がなく、点数が 33点以上		点数	

実技検定料一覧表

	料理部門	事務手数料	材料費	合計
グレード1		500円	1,700円以内	2,200円以内
グレード2	日本料理	500円	1,500円以内	2,000円以内
	西洋料理	500円	1,500円以内	2,000円以内
	中国料理	500円	1,500円以内	2,000円以内