別紙１ 「第２ 認定団体の認定」の(１)の１)に関する書面

満たすべき要件並びに修得すべき知識及び技能の確認方法について

　〇〇調理師学校は、ガイドライン第２の１に定められている満たすべき要件並びに第２の２に定められている修得すべき知識及び技能を満たしていることを、下記の方法で確認する。

記

１　シルバーの認定を受け、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。併せて、認定団体が日本国内で実施する試験に合格し、必要な知識及び技能を修得していると認められる者(ゴールド)

要件：実習日誌、特定調理等活動終了報告書

知識及び技能：実習計画(別紙)、ゴールド認定用評価チェックシート(別紙)

２　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、必

要な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。併せて、認

定団体が実施する試験に合格し、必要な知識及び技能を修得していると認められ

る者(シルバー)

　　　要件：卒業証書

　　　知識及び技能：授業計画(別紙)

　３　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、必要な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(ブロンズ)

要件：受講修了証

知識及び技能：カリキュラム(別紙)、１コマごとの授業内容詳細(別紙)、

　　　　　　　　　　筆記及び実技試験の内容(別紙)

　　実習計画及び授業計画、カリキュラムには、修得すべき知識及び技能を網羅して

　いることが分かるように明示するものとする。