

海外の外国人料理人の高度な日本料理の知識・技能を国が認定！

「海外における日本料理の調理技能認定制度」
調理師学校卒で初めて！ ゴールド技能認定を取得！！

公益社団法人 全国調理師養成施設協会は、傘下の認定団体である辻調理師専門学校より、調理師学校卒業生として初のゴールド認定者を2名輩出しました。

【海外における日本料理の調理技能認定制度について】

農林水産省がガイドラインを定める「海外における日本料理の調理技能認定制度」(2016年4月1日制定)では、日本料理に関する知識・調理技能が一定のレベルに達した海外の日本食料理人を、民間団体が認定することができます。

当協会は、この制度の運用・管理団体となり、調理師学校等に認定団体の認定を行っています。

料理人の認定においては、修得している知識・技能のレベルにより、ゴールド、シルバー、ブロンズの3段階があり、ゴールドの認定には最も厳しい要件が課されます。

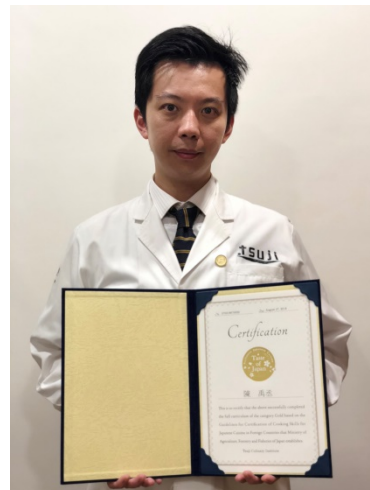
本制度の認定を行うことで、海外の日本食料理人の適切かつ確かな日本料理に関する知識・技能を証明するとともに、彼らの信頼を高め、海外において日本食・食文化、日本産農林水産物・食品の魅力を発信することが期待されています。

【認定者情報】

今回のゴールド認定料理人は、申 秉錫(しん・びょんそく)、陳 禹丞(ちん・うじょう)の2名です。辻調理師専門学校を卒業後、日本国内の料理店で2年間の修行を経験しました。現在は母国へ帰国し、日本料理の料理人として活躍しています。



【申 秉錫(しん・びょんそく)】
 国籍 : 韓国
 現在の職場 : 匠権
 (タクミゴン)



【陳 禹丞(ちん・うじょう)】
 国籍 : 台湾
 現在の職場 : 名人會美食百匯
 (トブコサイエンス株式会社)

■公益社団法人 全国調理師養成施設協会とは？

1973年(昭和48)設立。全国215校の調理師養成施設(いわゆる調理師学校)を会員とし、調理師養成施設の教育を振興し、内容の充実を図ることを目的としている。調理師養成教育は、専修学校をはじめとして、高等学校、各種学校、短期大学、大学、短期大学などさまざまな学校群・教育課程で展開されている。



会長 服部幸應

【ガイドラインに基づくゴールド認定基準】

● 認定の要件

日本人が料理長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、下記の知識・技能に関して修得したことを確認できるチェックシートや試験結果などを提出すること。

● 必要とされる知識及び技能

1. 日本の食文化に関する知識
日本の食文化、日本食の知恵、食事の様式、日本酒の知識、お茶の知識
2. 衛生管理の知識
食中毒の種類と予防、服装、食材の取扱い、調理器具の洗浄と殺菌処理、加熱処理が必要な食材・食品
3. 技能
日本調理器具の使い方、食材の選び方、食材の切る・むく、調理の手順・時間、火加減・加熱の仕組み、出汁の取り方、調味の割合、盛りつけ、保存方法、献立作成
4. おもてなし
言葉、挨拶、心遣い、作法、料理の置き方

特にゴールドでは、「3. 技能」のところで、日本料理の基本的な調理技術を修得しているだけでなく、自ら献立作成をできることが求められます。

【献立作成一部作品】

申 乗錫 (しん・びよんそく)



先付：国産渡り蟹味噌和え 林檎酢のジュレ

陳禹丞 (ちん・うじょう)



突き出し：帆立 海老 春野菜 ゼリー掛け



焼き物：甘鯛さくさく焼き 削り唐墨 すだち



前菜：魚南蛮 牡蠣袖香オイル漬け ムール貝旨煮
サーモン幽庵焼き 唐墨大根 枝豆

＜当りリリースのお問い合わせ＞

公益社団法人全国調理師養成施設協会 〒151-0053 東京都渋谷区代々木2-13-4 新中央ビル3階

TEL:03-3374-5381 FAX:03-3374-6401 E-mail:ooya@jatcc.or.jp 担当:大矢