



学校HPへ

今回のテーマは…

調理・製菓技術試験

定期的に自分の成長を確認し、目標に向け自信を深めながら前へ進める学習システム

調理・製菓業界で活躍するためには、とにかく「技術の習得」が何よりも大切です。

本校の技術試験、内容としては基礎・基本からスタートしますが、2年生最後の1級試験ではかなり高度な技術が求められるものになっています。

技術の習得には、基本的な練習の繰り返しと積み重ねが大切です。

その地道な努力の継続が難しいのですが、この技術試験にしっかりと取り組むことにより、自然とその成果が積み上げられ、卒業時には現場から求められる基本的な技術を確実に身に付けることができるようになっています。



函館短期大学付設調理製菓専門学校 教頭・西洋料理技術研究室長 吉田 徹



技術試験実施計画

※試験課題はその年度により変更となる場合があります

| | 調理基礎技術試験 | | | 調理技術等級認定試験 | | | |
|------|-------------------|-------------------------------|------------------------------|--------------------------|-----------------------------|---|--------------------------------------|
| | 第1回(6月) | 第2回(9月) | 第3回(11月) | 4級(6月) | 3級(9月) | 2級(11月) | 1級(2月) |
| 西洋料理 | ●オムレツ ●大根のシャトー | ●オムレツ ●大根のシャトー ●人参、大根の花 | ●オムレツ ●人参のシャトー ●人参の千切り | ●オムレツ ●カレイの5枚卸し | ●オムレツ ●フ・ア・ラ・ネージュ | ●オムレツ ●ホタテのサラダ | ●オムレツ ●セロリアンのサラダ ●フレ・ソテ・マレンゴ |
| 日本料理 | ●大根桂剥き ●真鱈の手開き | ●大根桂剥き ●だし巻き卵 | ●大根桂剥き ●だし巻き卵 ●鰯の飾り切り | ●大根桂剥き ●だし巻き卵 ●握り梅 | ●大根桂剥き ●だし巻き卵 ●鰯の3枚卸し | 西洋 or 日本 どちらかを選択 ●大根桂剥き ●だし巻き卵 ●人参飾り切り(3種) ●蝦蟇巻 | ●刺身(盛り付け) ●煮物(盛り付け) ●焼き物(盛り付け) |

調理分野

※全員必須。
※等級試験での
西洋・日本は
どちらかを
選択する。



製菓分野

※全員必須。

| 製菓技術試験 | | |
|---------------|-------------|--------------|
| 第1回(11月) | 第2回(4月) | 第3回(11月) |
| ●絞り ●パイピング | ●パン(バターロール) | ●イチゴのショートケーキ |



(1年次)

(2年次)

「技術等級認定試験 1級(2022.02.24.実施)」の様子

調理分野



試験本番中は自分一人で課題と向き合う、孤独な闘いです!!



1級試験は2級試験を1発合格できた者だけが挑戦できる、本校技術試験のあこがれの最終関門なのです!!

調理分野の今年度の課題は…

《西洋料理》

- ♪ オムレツ
- ♪ カレイのノルマンディ風

《日本料理》

- ♪ 刺身(真烏賊の刺身 飾り切り)
- ♪ 煮物(野菜の剥物)

製菓分野



1級試験では、外部の先生方も審査員となるので緊張です!!

製菓分野の今年度の課題は…

《和菓子》

- ♪ 鈿み菊(2種)

《洋菓子》

- ♪ ホールケーキ
- ♪ プチ・ガトー

※来年度より改編される「調理製菓総合科」では、製菓については「製菓技術試験」となり、技術等級試験ではなくなります。