

実技試験問題

試験科目及びその範囲	調理技術審査・技能検定試験の基準及び細目
1 日本料理作業 献立の作成 材料の選定 日本料理の調理 積算及び見積り	日本料理の献立の作成ができること。
	日本料理に使用する材料の選定及び選別ができること。
	日本料理の調理ができること。
	積算及び見積りができること。
2 西洋料理作業 献立の作成 材料の選定 西洋料理の調理 積算及び見積り	西洋料理の献立の作成ができること。
	西洋料理に使用する材料の選定及び選別ができること。
	西洋料理の調理ができること。
	積算及び見積りができること。
3 麺料理作業 献立の作成 材料の選定 麺料理の調理 積算及び見積り	麺料理の献立の作成ができること。
	麺料理に使用する材料の選定及び選別ができること。
	(1) 製麺ができること。 (2) 麺料理の調理ができること。
	積算及び見積りができること。
4 すし料理作業 献立の作成 材料の選定 すし料理の調理 積算及び見積り	すし料理の献立の作成ができること。
	すし料理に使用する材料の選定及び選別ができること。
	すし料理の調理ができること。
	積算及び見積りができること。

試験科目及びその範囲	調理技術審査・技能検定試験の基準及び細目
5 中国料理作業 献立の作成 材料の選定 中国料理の調理 積算及び見積り	 中国料理の献立の作成ができること。 中国料理に使用する材料の選定及び選別ができること。 中国料理の調理ができること。 積算及び見積りができること。
6 給食用特殊料理作業 献立の作成 材料の選定 給食用特殊料理の調理 積算及び見積り	 給食用特殊料理の献立の作成ができること。 給食用特殊料理に使用する材料の選定及び選別ができること。 給食用特殊料理の調理ができること。 積算及び見積りができること。