

一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会 主催
第 17 回製菓衛生師養成施設技術コンクール全国大会ご案内
日程: 2 月 8 日(土)・9 日(日) 会場: 辻調理師専門学校

一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会が主催する「第 17 回製菓衛生師養成施設技術コンクール全国大会」が 2025 年 2 月 8 日(土)・9 日(日)の 2 日間、辻調理師専門学校(大阪市)にて開催されます。

本大会は、全国の製菓衛生師養成施設で学ぶ学生が一堂に会し、日々の学習や教育の成果を競い合うもので、参加する学生にはさらなる技術研鑽の場として、また養成施設には教育カリキュラムの改善を目的として毎年実施されています。全国大会では、予選(レシピ審査)を通過した、洋菓子部門 40 名・和菓子部門 9 名の学生が、基礎技術を競う「規定課題」と参加者のオリジナルレシピによる「自由課題」によって審査されます。

会場となる辻調理師専門学校からは、洋菓子部門 2 名、和菓子部門 2 名の学生が出場し、学びの成果を発揮するべく、日々練習を重ねてまいりました。報道関係者の皆様におかれましては、お忙しい中とは存じますが、ぜひとも全国から集まる学生たちの勇姿を見届けていただき、ご取材等賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

「第 17 回製菓衛生師養成施設技術コンクール全国大会」概要

【日程】2025 年 2 月 8 日(土)、2 月 9 日(日)

【会場】辻調理師専門学校 (大阪市阿倍野区松崎町 3-16-11)

【出場対象】厚生労働大臣または都道府県知事が指定する全国の製菓衛生師養成施設の在籍者で
2025 年 3 月に卒業見込みの者とする。

【洋菓子決勝課題】

- 規定課題／ナッペ、絞り、パイピング、葉っぱの絞り
- 自由課題／チョコレートを使用したアントルメを 2 台作成

【和菓子決勝課題】

- 規定課題／練切餡の染め分け(10 色)
- 自由課題／指定素材を使用した製品生菓子を 20 個作成

【表彰】厚生労働大臣賞、文部科学大臣賞、協会会長賞、関係団体長賞、協賛会社賞、
自由課題優秀賞、規定課題優秀賞、大会会長賞

<2023 年度入賞作品>



<大会タイムスケジュール>

日程	時間	内容
2月8日 (土)	9:30 ~ 10:40	選手登録受付
	10:40 ~ 11:15	オリエンテーション・全体写真撮影 ★取材可
	11:40 ~ 12:10	規定課題作業 (30分間) * 規定課題審査
	13:30 ~ 17:30	自由課題仕込み作業 (片付けを含め4時間)
	17:30 ~ 17:45	退室・解散
2月9日 (日)	9:00 ~ 9:30	選手受付
	9:40 ~ 12:10	自由課題仕上げ・組立作業 (片付け含め2時間30分) 作業途中で味見用作品を提出 (洋菓子 10:40までに/和菓子 11:10までに) * 味見審査実施
	11:40	展示用作品 (自由課題) 展示
	12:10 ~ 13:00	* 作品審査・作品撮影 ★取材可
	14:00 ~ 16:00	一般公開
	15:00 ~ 16:00	表彰式 ★取材可
	16:00 ~ 17:00	搬出・解散

<本大会に関するお問合せ>

一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会事務局 TEL:03-6715-7490