

## コンクール課題についての質問事項への回答

### 【カレッジ】

- ・トスサラダに使用するレタス、マーシュ、トレヴィス、プチトマトはカット済みですか。

A：一口サイズにカットされていますのでナイフは使用しません。（トマトはホールのまま使用してください）

- ・ペティナイフ2本はオレンジ用とキウイ用で使い分けると言う意味ですか。

A：使い分けて使用してください。

- ・まな板はサラダ用ですかTボーンステーキ用ですか。

A：Tボーンステーキ用です。

- ・筆記試験の出題範囲はありますか。

A：「西洋料理 料飲接客サービス技法」全般が範囲です。

- ・オレンジとキウイで、ナイフとカトラリーはそれぞれ分けなければならないでしょうか。

A：分けて考えてください。

- ・盛り付けた2皿は同時に運んでもよろしいでしょうか。

A：構いません。

- ・器材表に記載された備品類は、全て使用しなければならないでしょうか。

A：全て使用しなくても可。

- ・作成順は、カクテル、サラダ、ステーキの順でよろしいでしょうか。

A：課題通りの順番で作成してください。

### 【ヤングプロフェッショナル】

- ・リンゴの皮は手でさわって良いのでしょうか。

A：皮は手で触っても可。

- ・模範演技などはないでしょうか。

A：ありません。

- ・準決勝課題のテキーラサンライズを作成する際に備品一覧にバースプーンが入っていないのですが、使用しないで作成するという事で良いのでしょうか。

A：バースプーンにつきまして記載漏れがありましたこと、深くお詫び申し上げます。当日はバースプーン（1本）を用意しておりますので、使用して作業をしてください。

- ・準決勝では3つの課題がありますが、その都度、コンソールからゲリドンに必要機材をピックアップして、使い終わったものは下げられるのですか。それとも全てのものをゲリドンにピックアップをしなければいけないのですか。

A：個人の判断にお任せします。

- ・決勝で用意されているチキン用のナイフは刃渡り何センチの物ですか。

A：刃渡り15cm程のペティナイフ。