

船舶料理士登録試験

2017/10/14（土）

10月14日 東京中野の織田調理師専門学校において、平成29年度の船舶料理士登録試験が行われました。

船舶料理士は、船員法に基づき、国土交通省令で定められている資格であり遠洋区域、近海区域を航行するなど、省令で規定されている船舶に乗り組ませることになっています。

普段、船の厨房で調理を担当している、10社10人が船舶料理士資格を取るために集まりました。

試験は、筆記試験と実技試験があり、午前中は3時間7科目の筆記試験に臨みました。



筆記試験の科目は、食品学、食品衛生学、栄養学、公衆衛生学、衛生法規、食文化概論、調理理論です。

午後は、実技試験で基本調理、日本料理、中華料理、西洋料理の4種類です。



基本試験は、服装、爪や髪の衛生状態から、手洗い等の態度まで採点されます。基本試験のレシピは「大根の千切り」 大きさに不揃いがないことがポイントです。



『日本料理』
天麩羅盛り合わせ 海老、大葉とかき揚げ の3品

『中華料理』
香菜汁星鰻（シャンツアイディシンマン）
アナゴの唐揚げ 香味ソースかけ



『西洋料理』
帆立貝のムニエル トマト風味



最後は、料理の盛り付け、レシピどおり調理されているかチェックされます。

朝9時から始まった試験は、午後4時に終わり、受験者は
ちょっと疲れた様子で、安堵した様子で、試験会場を後にされました。
合格発表は、11月2日です。