

第12回 A J C A Culinary Challenge in OSAKA 2014 参加選手募集

下記要領にてブラックボックスによるコンクールを実施します。参加希望者はご応募ください。ブラックボックスコンクールのため、希望者より実行委員会で選考を行い、府県本部会長推薦を受けた者が出場します。

- 競技方法 : ブラックボックス方式（事前に材料がわからない）
競技前日競技会場で材料開示。1時間以内にメニュー作成し提出。
翌日朝ルセット詳細を提出の上、実際に料理を仕上げる。
メニュー、ルセットは規定用紙の書式に従って記入。
指定食材や開催地域の食材の魅力を活用したメニュー構成およびルセットを作成。
指定食材と共通食材が示される。
指定食材はすべての種類を使用し盛り付ける。（使用量は任意）
共通食材は必要な食材を、適量使用。
- 参加選手 : 30歳以下の2名を1チームとし、チームで調理作業・盛り付けを行う。
- 参加資格 : プロの料理人で府県本部会長の推薦を得た者
主に内閣府認定公益社団法人 全日本司厨士協会 関西地方本部会員
- 材料協賛 : 高瀬物産株式会社
- 料理課題 : 【課題1 冷製料理】【課題2 温製料理】【課題3 デザート】 各4人前作成
上記3課題の盛り付けは、アシエット1人前盛りを2皿、プラトー2人前盛り。
（アシエット2皿は、①写真・展示用②試食審査用）（盛り付けは同一）
感性・個性を重視し、自由な発想でバラエティーに富んだ料理の創造を！
- 時間予定 : 平成26年10月11日（土）
14:30 選手登録、 15:00 全体ミーティング
16:00 ブラックBOX開示、 17:00 メニュー提出
平成26年10月12日（日）
8:00 レシピ提出、 9:00 競技開始
13:30 課題1提出、 13:50 課題3提出
14:10 課題2提出、 15:10 審査
16:00 表彰式・レセプション、 17:30 各選手の審査講評
- 申し込み : 別紙参加申請書に必要事項を記入し、提出してください。
平成26年8月31日（日）までに関西地方本部大阪府本部に必着のこと。
【提出先】 〒530-0043
大阪府大阪市北区天満1丁目3番3号 天馬ビル201
内閣府認定公益社団法人 全日本司厨士協会 関西地方本部大阪府本部
TEL: 06-6809-7128 FAX: 06-6809-7129
- 競技会場 : 大阪あべの辻調グループ エコール辻大阪
〒545-0053 大阪府大阪市阿倍野区松崎町2丁目2番14号
TEL: 06-6622-3252
- 機器・道具 : 指定された競技場の機器、器具を使用すること。
詳細は出場決定者に連絡。
- 器 : 課題盛り付け用の器は会場に準備されたものを使用
- 審査基準 : WACS（世界司厨士協会連盟）審査基準にて、公認審査委員が減点方式で審査
- その他 : 競技会場には駐車場はありません。近隣のコインパーキング等をご利用ください。