

初級試験の受検者が準備・持参するもの

受検者は、技能評価試験の受検にあたり以下のものを事前に準備し、当日必ず持参して下さい。

※忘れ物があると受検できない可能性がありますので、準備チェック欄を活用し、忘れ物のないようご準備ください。

調理区分が加熱・非加熱で共通の持ち物

	準備するもの	備考	準備 チェック
学 科	① 受検票	必ず写真を貼付すること	
	② HB か B の鉛筆またはシャープペンシル	ボールペンでの受検不可	
	③ 消しゴム		
実 技	④ 実習実施機関で使用している作業着一式	上着・ズボン・帽子・ネット	
	※作業着の下には、Tシャツなど肌が見えないような衣類を着用して下さい。 ※実技試験用の長靴や短靴は不要です。		
	⑤ 手袋とマスク	実習実施機関で使用しているもの	
	※手袋はサイズの異なる2種類以上を準備して下さい。(ニトリル推奨) ※枚数は多めに、余裕を持って準備して下さい。		
	⑥ 手鏡	身だしなみ確認用	
	⑦ 爪ブラシ		
	⑧ 手洗い用洗剤	2名につき1個でも可	
⑨ ペーパータオル	1名1パック (100枚)		

◆その他

- ・実技試験は靴のまま行うため（一部会場除く）、会場へお越しの際はスニーカー等ヒールのないものを履き、靴下を着用して下さい。（サンダル不可）

■ 非加熱調理試験と後片付けに必要なもの (受検者1名分)

準備するもの	数量	備考	準備 チェック
① 針状デジタル温度計	1個	※注1.参照	
② タイマー	1個	※注1.参照	
③ はかり (デジタルはかり推奨)	1台	1g~500g程度はかれる物 ※注1.参照	
④ ボウル	1個	直径20cm程度のもの	
⑤ 包丁	1丁	三徳包丁15~20cm程度	
⑥ まな板	1枚	家庭用のものでよい	
⑦ 野菜洗い用スポンジ	1個		
⑧ ピーラー (野菜等皮むき器具)	1個	家庭用の簡易的なもの	
⑨ キュウリと人参 ※原体	各1本		
⑩ <u>千切り済のキュウリ</u>	100g程度	2~3mm幅×50~60mm長さ	
⑪ <u>千切り済の人参</u>	100g程度	2~3mm幅×50~60mm長さ	
⑫ 定規	1本	15cm程度はかれる物	

* 後片付け用備品

⑬ ゴミ袋	2~3枚	ゴミは試験終了後分別し、お持ち帰りいただきます。複数名で共有使用可	
⑭ スポンジ	1個		
⑮ 食器用洗剤	1個	2名につき1個でも可	

注1. 正しく使えることが前提ですので、日ごろ使い慣れたものを持参して下さい。
 試験日直前に動作確認をしてから持参して下さい。電池切れの場合受検できません。
正しく操作できない場合は減点、忘れた場合は受検できなくなる可能性もありますのでご注意ください。

◆ 温度計、タイマー、はかりの実物例
あくまでも一例であり、同じものでなくても結構です。



温度計



タイマー



はかり

以上