

## 受検者が準備・持参するもの

受検者は、技能実習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無い様にご準備下さい。

【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	✓欄
① 受検票	必ず写真を貼付すること	
② HBかBの鉛筆又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		
④ 作業着一式 ※注1	上着・ズボン・帽子・ネット	
⑤ 手袋とマスク ※注2	ニトリル手袋推奨	
⑥ 手鏡	身だしなみ確認用	
⑦ 爪ブラシ		
⑧ 手洗い用洗剤	液体洗剤推奨	
⑨ ペーパータオル	1名1パック（100枚程度）	

### 【注1】

作業着の下には、肌が見えないようにTシャツ等を着用して下さい。

製作等作業試験は靴のまま行うため(一部会場を除く)試験用の長靴や短靴は不要です。会場へお越しの際は必ずスニーカー等ヒールのない靴を履き、靴下を着用して下さい。サンダルは受検不可となります。試験会場で試験監督が危険と判断した場合は、試験が受けられず実技試験不合格となりますのでご注意下さい。

(上記は製作等作業試験を行う調理室で、安全に試験が行えることを目的としています。転倒、やけど、怪我を未然に防ぐ為、受検生へ事前の周知徹底をお願い致します。)

### 【注2】

手袋はサイズの異なる2種類以上を用意して下さい。

(自分の手にあったサイズの手袋を選択できるか確認する為)

※枚数は多めに、余裕をもって準備して下さい。

■ 非加熱調理試験と後片付けに必要なもの ■ (受検者1名分)

準備する物	数量	備考	✓欄
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 (1~500g計れる物)	1台	【注1】参照 (デジタルはかり推奨)	
④ 直径20cm程度のボウル	1個		
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 (皮むき器)	1個	家庭用の簡易的な物	
⑨ 定規 (プラスチック製)	1本	15cm程度はかれるもの	
⑩ 紙皿	1枚	直径18cm程度のもの	
⑪ きゅうり (原体)	1本		
⑫ 千切り済の大根	80g程度	幅2~3mm×長さ50~60mm	
⑬ 千切り済の人参	20g程度	幅2~3mm×長さ50~60mm	

【注1】正しく使える事が前提ですので、日頃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出来ません。

正しく操作できない場合は減点、忘れた場合は受検出来なくなる可能性もありますのでご注意下さい。

\* 後片付け用備品 \*

⑬ ゴミ袋	2~3枚	ゴミは分別し各自お持ち帰り頂きます。 ※複数名で共有可	
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	

【参考資料】

備品実物例

(同じ物でなくても受検可能です)



温度計



タイマー



はかり