**●コンクール実 施 要 項●**

参加資格

◆日本国籍で、男女問わず料理人。コンクール決勝日まで２９歳以下である事

日程および会場

◆エントリー費　お支払締切・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2022年8月1日(月）

　　※エントリー費：8000円

　　※申込フォーム　https://apgf.hp.peraichi.com/u-29

**◆ ルセット＆写真提出**

　　　提出締切り日…‥……‥…‥……‥…‥……‥…‥2022年8月1日(月)消印有効

〒113－0033

東京都文京区本郷6－16－4　フォーレスト本郷１F　ルヴェソンヴェール内

一般社団法人フランスレストラン文化振興協会(APGF) 　料理コンクール担当 事務局　宛

**◆　ルセット審査**

◆予選（ルセット審査）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2022年8月4日(木)

※APGF理事、アヴァンセの会､クラブアトラスの会員と共に厳正なる審査を行います。ルセット審査終了後、決勝出場者には、実施要項・会場案内・実技会場・器材・機器、スケジュールなど資料一式をメールにてご連絡いたします。又APGFホームページには予選通過者を掲示致します。

**◆ 決勝前日説明会&持込み食材検査**

　　　　　　学校法人服部学園　服部栄養専門学校…………・・2022年9月6日(火)

　　　　　　※　厨房説明、食材検査、決勝当日の説明など

**◆決勝（実技審査・表彰式）**

　 学校法人服部学園　服部栄養専門学校………・・・・2022年9月7日(水)

　 　　※ ルセット審査に提出されたメイン料理･およびデザートルセットの実技審査を行います。

**◆結果発表＆授賞式、**

 　　結果発表＆授賞式‥……‥…‥・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・同日（実技審査終了後）

学校法人服部学園　服部栄養専門学校

 ※ 決勝審査後、上位3名を発表します。

　　　　　　　　優勝者には、2023年　第20回メートル・キュイジニエ・ド・フランス“ジャン・シリンジャ―杯”決勝へ出場

　　　　　　　　権を授与。

　　　　　　　　2024年、フランスパリにて、プロスペールモンタニエ国際コンクール観戦旅行に招待

　　　　　※　10月21日明治記念館（富士の間）にて行われる、ガラ・ディナーにて上位３名のご紹介を行いま

　　　　　　　す。

テーマ食材について

**◆　課題**　　レストランで供する温製メイン料理とデザート

　　　　　【メイン料理】

　●テーマ　『国産プレノワールを使った温製料理』

　　　　　　　●ガルニチュール３品以上 １品はジャガイモを使用

※　いずれも皿盛り 4人分

【デザート】

●テーマ　『桃　（Pêche）とチョコレート』を使用したデザート（温製・冷製どちらでも可）

　　　※　いずれも皿盛り 4人分

**◆　指定食材**　　下記の食材を使用し、ルセットを作成

 【メイン料理】　－国産プレノワール（1.8～２ｋｇ前後）（フォワ付　レバ・ハツ・心臓）

　　　　　　　　　　　　　　　　条件：国産プレノワール一羽

：ガルニチュール　１品はジャガイモを使用　　２品は自由

　　　　　【デザート】　　　- 桃（フレッシュ・缶詰めどちらでも可）

　　　　　　　　　　　　　　- ヴァローナ社　ブラックチョコレート　グアナラ７０％Cacao使用

* **ポイント**

●　ルセット審査

　 ルセットが届いた時点で、ルセットの内容確認を行います。原価計算、誤字脱字は、減点対象

 フランス語表記などに注意し、審査員が読みやすいルセットの作成を心がけること。

* 厨房・試食審査項目

　【厨房審査項目】− ルセット審査、食材審査、基本的な技術面および、仕事の段取り、

　　　　　　　　　　　　　　衛生面、制限時間、料理の完成度､食材の無駄遣いなど

　【試食審査項目】− 新しい発想力、色調・ハーモニー、盛り付けの完成度

　　　　　　　　　　　　　皿の温度、食材の火入れと温度

テーマの理解力/オリジナリティー、総合的味覚など

* 制限時間

　　メイン料理・デザート合わせて、３時間30分

　　調理スタートから、3時間後にメイン料理（4皿分）

　　調理スタートから、3時間30分後にデザート（4皿分）を提出する。

　　※いずれの場合も、スタートしてから完成されるまでの時間､制限時間前の提出は認めない

　　※制限時間オーバーは、減点の対象

* ルセットの原価について

ルセットは皿盛り4人分で原価計算は下記のとおり

※トリュフ、キャビアは使用不可

【メイン料理】　4人分で、原価￥7000以内

※国産プレノワール約1.8ｋｇＸ\1750（ルセット明記指定￥3150）で統一

フォン・ド・ヴォー￥1,200/ℓ、フォン・ド・ヴォライユ　￥300/ℓとして計算する）

【デザート】　　4人分で、原価￥3000以内

　　　　　　　　　※ヴァローナ社　ブラックチョコレート　グアナラ７０％Cacao　ｋｇ/￥4700（ルセット明記指定統一）

　　　　　　　　　※アイスクリーム、ソルベ、などの氷菓菓子の溶ける物を添えるのはＮＧ

* 皿盛り

　　メイン料理、デザート各4皿分

（プラッター盛りおよびデクパージュを必要とする料理は不可。ただし、皿にソースを流し、余った分を

ソシエールに入れ提供することは可。）

* 持込みルール

　　APGFより提供食材以外、全食材、盛り付け皿は各自持込みとする

* 食材の無駄について

　　　　　　　　　　決勝大会（実技）において「食材を無駄にしない（エコ）」を意識すること。

　　　　　　　　　　　余った食材を捨てる行為は、厨房審査減点の対象になるので、注意すること。

　　　　　 ※余った食材は各自管理をすること。

* **ルセットの作成方法**
* ルセット用紙については、APGFホームページ、専用申込フォームからダウンロード可

wordデータ「ルセット用紙」（【メイン料理】【デザート】各1種、A4サイズ）にそれぞれルセットを入力し､ﾌﾟﾘﾝﾄｱｳﾄし写真を貼り提出して下さい｡

* 用紙は①､⑤「材料表」 ②､③、⑥「作り方・盛り付け」 ④､⑦「料理写真」の3種で構成される。
* 材料表、作り方・盛り付け用紙が足らない場合コピーして下さい。
* エントリー番号を①〜⑦それぞれに記入する。
* ルセットをデータ入力する場合、元の書式を変えないこと。
* ①､⑤「材料表」 ②､③、⑥「作り方・盛り付け」、それぞれにエントリー番号脇の「＿枚中＿枚」欄に数字を忘れず記入または入力する。
* ①〜⑦の「料理名」および、①、⑤材料表の「材料」は、日本語とフランス語の両方を必ず記入する。
* 各食材の単価および金額は、各自が記入する。
* 「国産プレノワール」「ヴァローナ社グアナラ70％Cacao」「フォン・ド・ヴォ―」「フォン・ド・ヴォライユ」の表記、単価および金額は指定されたとおりに明記し、金額はルセットの原価内に換算される。
* ルセット用紙に記入した使用食材を決勝の実技で変更すること。ルセット内容を変更することは不可。
* 料理部門①「材料表」②③「作り方」④「料理写真」の順で左上を「クリップ」でとめ

デザート部門⑤「材料表」⑥「作り方」⑦「料理写真」の順で左上を「クリップ」でとめた状態提出すること（ホチキスは使用しないこと）

|  |
| --- |
| 提出されたルセット内容を変更することは、いかなる理由においても認められません。 |

* **写真（メイン料理､ デザート共通）**
* 1人分正面を上部斜め上から撮影（カラー）とする。

※　メイン料理、デザート以外の飾りものなどは入れない。

※　皿全体を撮影する。

* 同内容のL版（サイズ：縦9cm×横12.5cm）、メイン料理､デザートそれぞれのルセット用紙③､⑥に「料理写真」の枠内にはがれないように貼付する。
* **ルセットの郵送方法**
* 郵送物
	+ 必ず、ご自身のエントリー番号を明記する。

＜郵送方法＞

上記①②③④、⑤⑥⑦を順番に揃え、折り曲げぬよう角２封筒（A4サイズ）に入れて、下記住所へ送付する。

|  |
| --- |
| 〒113－0033東京都文京区本郷6－16－4　フォーレスト本郷１F　ルヴェソンヴェール内一般社団法人　フランスレストラン文化振興協会(APGF) 料理コンクール担当 事務局　宛 |

＜提出締切＞　　2022年8月1日(月)消印有効

＜ルセット提出についてのお願い＞

ご提出頂くルセット用紙一式は、ご返送いたしかねます。また、ルセット提出後の再提出は認められません。

予めご了承ください。ルセットの提出は1人1回とさせていただきます。あらかじめご理解ください。

※日時までにルセット用紙一式（写真貼付）の受取が確認されない場合は、参加費をお振り込み後であってもエントリーご辞退とさせて頂きます。ご了承ください。

* **食材持ち込みのルール**
	+ 基本的にメートル・キュイジニエ・ド・フランス“ジャン・シリンジャ―杯”と同じ
1. 持ち込み可の食材

　　　 　 フォン（フォン・ブラン、フュメ、コンソメ）

フィユタージュ、乾燥食品（きのこ類、豆類）を戻したもの、搬入出が不便な大きな食材

（ベーコン、生ハム、生肉、セロリなど）を使用量分計量した状態。

フィユタージュなど(生地を伸ばした状態の持ち込み可能 (形抜きなどの加工は不可)

1. 液体（オイル、クリーム、牛乳、酒類など）、調味料

　　　　　　 使用量分計量した状態で持ち込み可。

 　　　 計量したものには品名を明記すること｡

1. 持ち込み不可の食材

　 　　　 出来上がったソース、ジュ、前もって手を加えた食材（加工、下処理、切り出し、型抜く、

焼くなど）、野菜類で手を加えられたもの、ちぎられた香草、割られた卵は不可。

* + 食材の使用について疑問が生じた場合、コンクール事務局(APGF)にお問い合わせください。

**◆　盛り付け皿**

* 原則各自全ての持ち込みとする。（料理、デザート共に）

・　　1人前の料理、デザートの皿の大きさが、縦30ｃｍ×横30ｃｍのスペースを超えないこと。

形状の指定はなく、選択自由。

・　　ガルニチュールを別小皿やグラスに盛り付けて皿にのせること、皿横に添えることは可。

・　　通常のレストランサービスで供することのできる範囲であること。

・　　ルセットに添付する料理写真の皿と決勝大会（実技審査）の盛り付け皿は同一にすること。

**注 意 事 項**

**当日までの注意点**

* コンクールに関するお問い合わせ（持ち込み食材、機器、器材などの）ご質問は下記メールで問い合わせること。学校への問い合わせは受け付けません。

なお、電話によるご質問には原則としてお答えできません。ご了承願います。

 お問い合わせ先　－　一般社団法人フランスレストラン文化振興協会(APGF)

【メールアドレス】 concours.cuisiniers1@gmail.com

【受付時間】 月～金曜日10：00～18：00

* 会場（厨房）の事前見学について

　　前日（9月６日）の決勝事前説明会まで、会場（厨房）の見学をすることは不可。

　　会場に関するご質問は、原則事前説明会の時のみ受け付可。

　　※準備に支障が生じる場合のみ、事前のご質問をお受けいたします。

　**指定食材の情報提供について**

※国産プレノワール仕入れ先情報

 有限会社　鯉沼商会

 　　　　　Poulet noir（国産プレノワール　1.8～２kg物/ｋｇ\１750 ）

 　　　　　　仕入れ先は､有限会社　鯉沼商会 TEL 03－5245－8569 FAX 03-5245－8580

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　携帯090－6531－3381

 APGF　U-29料理ｺﾝｸｰﾙ使用 担当 藤田さんまで

　※チョコレート仕入れ先情報

ヴァローナジャポン株式会社

　　グアナラ　GUANAJA70％Cacao (￥4600税別/￥4968税込み)1kg

　　　<https://boutique.valthona.co.jp/feve-guanaja.hteml>