

主催: 一般社団法人 フランスレストラン文化振興協会 (APGF)
2021年フランス料理コンクール
第19回メートル・キュイジニエ・ド・フランス “ジャン・シリンジャー杯”
 19^{ème} TROPHÉE MAÎTRES CUISINIERS DE FRANCE ‘JEAN SCHILLINGER’

●コンクール実施要項●

日程および会場

- ◆エントリー費振込 締切…………… 2021年7月2日(金)
 ※エントリー費: 10,000円
 ※振込先: 三井住友銀行 渋谷駅前支店 普通 5271845 シャ) フランスレストランバンカシコウキョウカイ
- ◆ルセット・締め切り 当日消印有効…………… 2021年7月5日(月)
 ※ルセット・料理写真提出先: 〒544-0031 大阪府大阪市生野区鶴橋 3-5-46
 一般社団法人 フランスレストラン文化振興協会 2021年 APGF 料理コンクール担当宛
 ※お振込みいただいたエントリー費はいかなる場合もご返金は出来ません。
- ◆予選 (ルセット審査) …………… 2021年7月12日(月)
 ※アヴァンセの会 (歴代優勝者の会)、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、予選通過者(西日本・東日本大会 出場選手)には、実施要項・会場案内・スケジュールなど資料一式を郵送いたします。又 APGF ホームページには予選通過者を掲示致します。
- ◆地方大会 (実技審査)
 予選で提出されたルセットの実技審査を行います。調理時間: 90分
西日本大会 京都大会:
 学校法人大和学園 京都調理師専門学校(京都市)……………2021年8月19日(木)
 対象都道府県: 大阪、京都、兵庫、奈良、和歌山、滋賀、愛知、三重、岐阜、広島、岡山、鳥取、島根、山口、香川、愛媛、徳島、高知、福井、石川、富山、福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島、沖縄
東日本大会 東京大会:
 学校法人服部学園 服部栄養専門学校 (東京都)…………… 2021年9月10日(金)
 対象都道府県: 東京、神奈川、埼玉、千葉、茨城、栃木、群馬、静岡、山梨、長野、新潟、福島、山形、宮城、秋田、岩手、青森、北海道
- ◆決勝進出選手発表(郵送) …………… 2021年9月15日(水)
 決勝出場選手には、決勝実施要項・課題のルセット用紙・会場案内・スケジュール等、資料一式を同送します。
 ※なお、ルセット用紙は APGF ホームページでもダウンロード可能
- ◆決勝用ルセット & 写真 提出締切……………2021年10月15日(金)
- ◆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…………… 2021年10月24日(日)
 PM4:00~6:00を予定
- ◆決勝 (実技審査) ・結果発表、調理時間: メイン・デザート合わせて3時間
 学校法人服部学園 服部栄養専門学校…………… 2021年10月25日(月)
 決勝用に提出されたメイン料理・指定ガリニチュールおよびデザートの実技審査を行います。
 競技終了後、表彰式会場に移動
- ◆授賞式
 株式会社明治記念館 富士の間…………… 2021年10月25日(月)
 決勝審査後、メートル・キュイジニエ・ド・フランス“ジャン・シリンジャー杯”の上位3名を発表します。

予選（ルセット審査）および地方大会

◆テーマ（課題） 『貝類を使用したレストランで提供する温製メイン料理』

指定食材 貝類全般種類は自由 スズキニ・オリーブ（黒・緑どちらでも可）ガルニチュールに使用可
●ガルニチュール 2品以上

◆指定食材 貝類での持ち込みは、殻付・殻なしでも OK 但し加工品、ジュド・コキュラージュとしての持ち込みは不可

指定食材 注意事項

◆ポイント

- ・皿盛り4人前（プラッター盛りおよびデクパーージュを必要とする料理は不可）のルセットの作成。
- ・ルセットは4人前で原価 ¥ 8,000 -以内に収める。（トリュフ、キャビアの使用は不可。）
- ・調理制限時間は、90分（調理スタートしてから4皿分が完成されるまでの時間）とする。
- ・全食材、盛り付け皿は各自持ち込みとする。

◆食材の無駄について

- 各大会（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、注意してください。
- ※余った食材は各自管理をすること。

◆食材持ち込みについてのルール

① 持ち込み可の食材

- ◎フォン（フォン・ド・ボー、フォン・ヴォライユ、フォン・ブラン）、フュメ、ブイオン、コンソメ
- ◎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、キャベツ 南瓜 セロリなどの大型野菜類）を使用量分カット又は計量した状態での持ち込みは可能。
（野菜等、皮をむいたり細かくカットしている場合は減点の対象）
- ◎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、ただし用途に合わせてのカット又は型で抜いたり等の加工は不可）

② 液体（オイル、クリーム、牛乳、酒類など）、調味料、スパイス類等

- ◎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事。
- ◎バター、チーズは必要量のブロックで持ち込み可（小口にカットしたものは不可、減点対象となる）

③ 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。

◆調理器材、コックコート・タブリエ・トック・調理備品（サランラップ・トーションなど）

すべて持ち込み。予選通過者には、会場の機器、冷蔵庫のサイズなどの情報を提供致します。

◆盛り付け皿

- ・皿の大きさが、縦 30 cm×横 30 cmのスペースを超えないこと。形状の指定はなく、選択自由
但し店名等のロゴが入ったものは使用不可。
- ・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地方大会（実技審査）の盛り付け皿は同一にしてください。

予選大会当日に、厨房審査員より衛生・食材、器材等全てにおいて厳重なチェックがあります。

以上の注意点が守られていないと判断された場合は、減点や失格の対象となります。

◆ルセット作成

- ・APGF ホームページよりダウンロードしたルセット用紙にルセットを明記する。用紙は①「材料表」、②「作り方・盛り付け」、③「料理写真・プレゼンテーション」(各 A4 サイズ)の3種類で構成される。
- メールで送付された「エントリー番号のご案内」に明記されるエントリー番号を①「材料表」、②「作り方・盛り付け」、③「写真・プレゼンテーション」それぞれに記入し写真を貼付する。

ただし、元の書式(サイズ等)は変えないこと。

- ①「材料表」、②「作り方・盛り付け」用紙に書ききれない場合、コピーも可能。
 - ①「材料表」、②「作り方・盛り付け」それぞれにエントリー番号脇の「__ 枚中 __ 枚」欄に数字を明記する。
 - ①「材料表」中の材料名は、フランス語および日本語両方を明記する。(誤字・原価間違いは減点対象)
 - 各食材の単価および金額は、各自が記入する。
 - 1次(ルセット審査)から予選大会開催に至るまでの期間、使用食材そのものを変更すること、その他ルセット内容を変更することは不可。
- * ①「材料表」、②「作り方・盛り付け」、③「料理写真・プレゼンテーション」の順で左上を「グループ」でとめた状態で提出すること(ホチキスは使わないこと)。

◆③「料理写真」

- メイン料理 1人分を上部斜めから撮影(カラー写真)する。※料理以外の飾り物などは入れない。
- サービス版(L班、サイズ:9cm×12.5cm)を用意し、写真裏にエントリー番号と氏名を記入する。
- ルセット用紙③「料理写真」の指定枠内にはがれないように貼付する。(ポラロイド写真はNG)

ルセット用紙一式の郵送方法

<郵送物>

当コンクールテーマおよび条件に従い、以下のものをご郵送ください。

- A. ご自身で作成された料理の指定ルセット用紙一式
(①「材料表」、②「作り方・盛り付け」、③「料理写真・プレゼンテーション」計3種類)。
- B. 料理写真はルセット用紙③「料理写真・プレゼンテーション」の指定箇所に貼付する。

※ A. B. いずれにも必ず、「エントリー番号」を明記する。

<郵送方法>

上記①②③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、下記住所へお送りください。

〒544-0031 大阪府大阪市生野区鶴橋 3-5-46
一般社団法人 フランスレストラン文化振興協会 御中
2021年APGF料理コンクール担当 宛

<提出締切> **2021年7月5日(月) 18:00 当日消印有効**

※この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いただきます。ご了承ください。

<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。

お問い合わせはメールのみで受け付け

※ルセット提出・食材・機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)にメールにてお問い合わせください。

【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】 **Mail: concours.cuisiniers1@gmail.com**

ルセット審査および実技審査に関するご質問は上記のメールアドレスにてお寄せください。ご質問の際には、必ずエントリー番号(メールで送付)、名前、ご連絡先を記入(入力)してください。
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。

◆ **新型コロナ対策・衛生面・安全な運営を行うための行動規定**

- 予選会場の指示に従い、搬入・持ち込み物の指定時間(宅急便も含む)・場所・入れ物の規定を守る事
- 入館時検温と消毒を行い37.5℃以上ある方には、入館をお断り致します。
- 以前に発熱した経緯がある場合、解熱剤を服用せずに平熱に戻った日を0日目と計算し、3日目から入館可能とします。
- 同居者に感染者がいない事

- ・海外渡航の際、帰国後 2 週間の経過である事。
- ・マスクを外しての入館、会話、待機中・調理中いかなる時もマスクの着用をする事。
- ・手洗いを必ず行い、厨房内使用の靴と外で使用の靴を必ず履き分ける事。
- ・選手控室ではソーシャルディスタンスを確保する事。
- ・危険な行動は取らない。危険物を持ち込まない。

※以上の規定を守れない場合、地方予選への参加は、ご辞退して頂く場合もありますのでご協力宜しくお願い致します。