



日本料理の調理技能の認定の制度



認定団体募集のご案内



株式会社 和食人材プラットフォーム
WASHOKU Inc.

日本料理に携わる方々のスキルアップのために、日本料理の調理技能検定を行う認定団体を募集いたします。是非ご応募ください。

2016年4月、日本の農林水産省は「海外における日本料理の調理技能の認定」に関するガイドラインを制定いたしました。

海外における日本食ブームに伴い、世界各国で日本食レストランが急増しております。しかしながら、海外においては、日本料理の技術や知識をしっかりと学ぶ機会が限られており、日本料理を学んだことのない調理人が日本食を提供するという例も見受けられます。そこで、海外の料理人に日本料理の基本知識や技能を学んでいただく機会を作ることを一番の目的とし、スキルアップした料理人を増やすことで、安全で美味しい日本料理を現地の皆様に楽しんでいただくことを目指しております。

私たち株式会社 和食人材プラットフォームは、「海外における日本料理の調理技能の認定制度」の運用・管理団体として、このガイドラインに基づき、国内外で日本食料理人の知識・技能を認定する「認定団体」を広く募集します。この機会に是非ご応募ください。

《募集対象》

・料理学校、食関連事業者 他

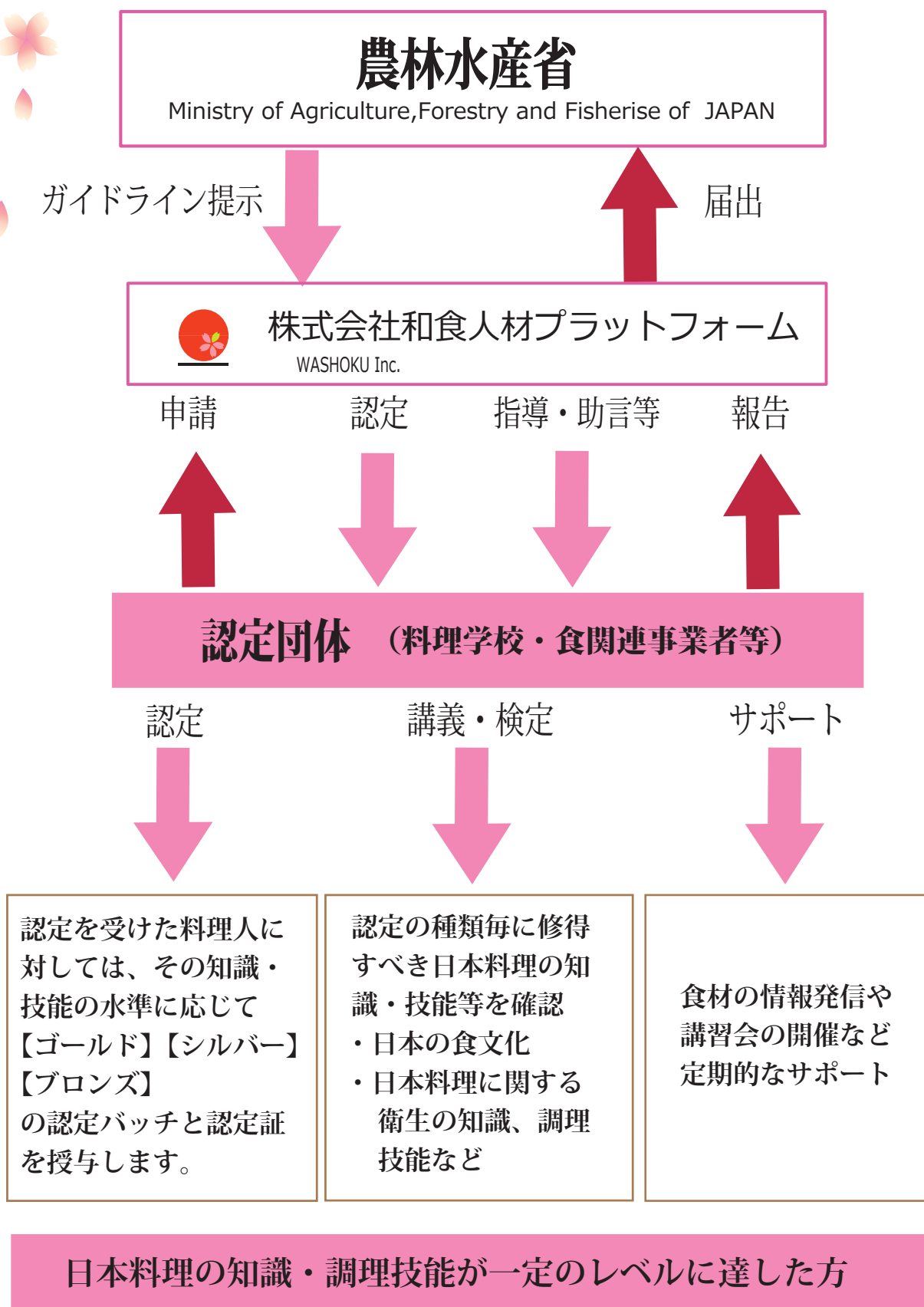
● 認定団体としてのメリット

- ・海外の日本料理人の知識・技能を向上させることで、衛生面や調理技術などの日本料理を取り巻く環境を向上させることができます。
- ・認定団体としての認知度が増すことで、他の料理学校や団体との差別化を図ることができます。
- ・料理学校が認定団体になった場合、その料理学校は“認定料理人を育てる学校”として日本料理を学びたい生徒を集めやすくなります。
- ・講習会の受講料・検定試験の検定料などの収入が見込めます。

● 認定料理人としてのメリット

- ・認定を受ける事で、料理人としてスキルアップした事を対外的に示す事が出来、結果、より良い待遇や条件で働ける可能性が生まれます。
- ・認定を受けた料理人は、認定団体が運営する認定者対象のサポート講習会へ出席する事が出来、そこでいち早く最新の食材情報や商品レシピを得る事が出来ます。
- ・働いている料理店に認定料理人が居る事で、お客様からの注目度や信頼性が向上し、他の料理店との差別化を図る事が出来、結果、お店の売上増に貢献する事が出来ます。

認定制度のスキーム



《認定要件等》

認定の種類と要件	バッジ見本	修得すべき知識及び技能
<p style="text-align: center;">ゴールド</p> <ul style="list-style-type: none"> 日本人が料理長等を務める国内の日本食レストランにおける実務経験が概ね2年程度ある者であって、右記に定める知識及び技能を修得していると認められる者 		<ol style="list-style-type: none"> 日本の食文化に関する知識；日本の食文化、日本食の知恵、食事の様式、日本酒の知識、お茶の知識 衛生管理の知識；食中毒の予防、服装、食材の取扱い、調理器具の洗浄と殺菌処理、加熱処理が必要な食材・食品 技能；日本調理器具の使い方、食材の選び方、食材の切る・むく、調理の手順・時間、調味の割合、盛り付け、保存方法、火加減・加熱の仕組み、出汁の取り方、献立作成 おもてなし；言葉、挨拶、心遣い、作法、料理の置き方
<p style="text-align: center;">シルバー</p> <ul style="list-style-type: none"> 国内外の料理学校等の1年程度の日本食コースにおいて、右記に定める知識及び技能に関するカリキュラムを履修し、当該料理学校等を卒業した者 日本人が料理長等を務める国内の日本食レストランにおける実務経験が概ね1年程度ある者であって、右記に定める知識及び技能を修得していると認められる者 		<ol style="list-style-type: none"> 日本の食文化に関する知識；日本の食文化、日本食の知恵、食事の様式 衛生管理の知識；食中毒の予防、服装、食材の取扱い、調理器具の洗浄と殺菌処理、加熱処理が必要な食材・食品 技能；日本調理器具の使い方、食材の選び方、食材の切る・むく、調理の手順・時間、調味の割合、盛り付け、保存方法、火加減・加熱の仕組み、出汁の取り方 おもてなし；作法、料理の置き方
<p style="text-align: center;">ブロンズ</p> <ul style="list-style-type: none"> 国内外の日本料理学校、民間団体等が主催する短期料理講習会等において、右記に定める知識及び技能に関する講習を受講した者であって、認定団体が実施する試験に合格した者 		<ol style="list-style-type: none"> 日本の食文化に関する知識；日本の食文化 衛生管理の知識；食中毒の予防、服装、食材の取扱い、調理器具の洗浄と殺菌処理、加熱処理が必要な食材・食品 技能；日本調理器具の使い方、食材の選び方、食材の切る・むく、調理の手順・時間、調味の割合、盛り付け、保存方法 おもてなし；作法

《認定証見本》



● お問い合わせ先 ●



株式会社 和食人材プラットフォーム

WASHOKU Inc.

住所 : 〒104-0045

東京都中央区築地 3-7-2 築地スカイビル

T E L : +81(0)3-6264-0043 F A X : +81(0)3-6264-0044

Mail : contact@washoku-jinzai.co.jp HP : www.washoku-jinzai.co.jp