

第9回エスコフィエ・フランス料理コンクール

募集要項

《参加資格》 エスコフィエの料理理念を尊重する、フランス料理歴7年以上の
日本在住者 ※「エスコフィエ・フランス料理コンクール」の過去の優勝者を除く

《日程》 **募集開始** 2018年3月30日(金)
参加申込締切り 2018年6月15日(金) 消印有効
応募ルセット締切り 2018年6月27日(水) 消印有効
応募書類審査 2018年7月3日(火) フランス語、指示違反
予選 2018年7月5日(木) 書類審査
準決勝(東日本) 2018年7月25日(水)
会場：後藤学園 武蔵野調理師専門学校
準決勝(西日本) 2018年8月7日(火)
会場：辻調グループ校 エコール 辻 大阪
決勝 2018年8月30日(木)
会場：食糧学院 東京調理製菓専門学校

《参加費用》 5,000円 (参加費用はいかなる場合も返却いたしません)

《選考方法》 **応募書類審査** 応募書類指示審査
予選 出題テーマのルセットによる書類審査
準決勝 出題テーマの料理作成：実技審査・作品試食審査
決勝 当日発表テーマの料理作成：実技審査・作品審査

*応募書類審査 応募書類が規約通り提出されているか
*予選 創作作品としてのオリジナリティ
*準決勝 衛生、食材・水道・ガスの取扱い、調理技術、料理完成度、食味
*決勝 発表テーマの理解、準決勝に準ずる

《表彰》 **優勝** トロフィー、ディプロム、賞金30万円、副賞
2位 トロフィー、ディプロム、副賞
3位 トロフィー、ディプロム、副賞
入賞 ディプロム、副賞

《予選審査》

予選は以下のテーマで行う。

《詰め物をした真鯛の温製料理》

- ・料理は 8 人分作る
 - ・真鯛 (1 尾 1,2kg) 2 尾、各々フィレ 2 枚にしファルスする
2 個の塊にして、各々 4 人分作る。
1 種のソース又はジュをソーシエールに入れる
 - ・3 種のガルニチュール
1 種は乾燥椎茸を使ったもの、1 種はクルジェットを使ったもの、1 種は自由
- * 真鯛以外の食材原価は 8 人分で 4, 000 円以内とする。
* 単価は 100g、100cc の単価を記入する。(ワイン 1 本との記載は認めない)
* 規約により単価設定をしてある食材は、規約単価で計上する
* 調理時間は 4 時間
盛り付け 40 cm×60 cm のプラターに盛る(木製、鏡皿等々は認めない)

《応募方法》

参加者

- 1) 参加申込書に必要事項を記入の上、2018 年 6 月 15 日(金) (消印有効) までに下記住所に郵送する

同時に

参加申込書は FAX による請求または協会ホームページからもダウンロードが可能です。

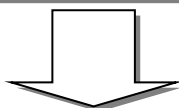
- 2) 参加費用 5,000 円を下記の振込先に振込む(必ず参加申込書に振込日を明記すること)

<振込先>

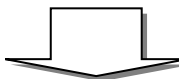
口座：みずほ銀行芝支店(店番 054) 普通 8061472

名義：日本エスコフィエ協会コンクール委員会

コンクール委員会にて参加申込
及び振込みの確認



コンクール委員会 … 規約・ルセット書き方見本を送付



参加者 … 応募ルセットを 2018 年 6 月 27 日(水) (消印有効) までに下記住所へ郵送

<郵送先>

〒108-0014 東京都港区芝 5-13-11 メゾン・オノ
日本エスコフィエ協会 コンクール事務局

【注意！】郵送以外は受付不可。(協会への持込みも不可)

<お問い合わせ先>

一般社団法人日本エスコフィエ協会 コンクール事務局

〒108-0014 東京都港区芝 5-13-11 メゾン・オノ

Fax : 03-5444-0351 E-mail : nihon@escoffier.or.jp ホームページ : <http://www.escoffier.or.jp>

Fax または E-mail でお願います。←左記以外の方法は不可

※メールの場合、件名をコンクールとして下さい