

エキスパート資格試験要項

- 1 試験日程： 2021年9月8日（水曜日）
時間： 13:00～14:30 3名～6名
15:00～16:30 3名～6名（応募者が7名以上の場合）
- 2 場所： 応募人数により協会本部・九段ハウス・都内レストランのいずれか。
- 3 対象： 中級認定合格者（5～最大12名）
- 4 受験料： 15,000円
（カッティング用生ハム代金込み）
- 5 試験内容： 筆記30分。実技各々30分。
- 6 実技試験項目：各1～10点
1本物
 - ①基本的なセッティング：生ハムの酸化している脂身の除去、正しい開き方、欠点の除去、表面の整え。
 - ②服装：衛生的か、コルタドールに適しているか、実技の中での行い。
 - ③皿の盛付けをその均一性、ハーモニーを確認して審査。タコスと骨抜きは認めない。（-10点）
 - ④カットの真っ直ぐさ：カット中に審査。出っ張りや波うち、横向きカットはマイナス評価。平行なカットはプラス評価。
 - ⑤カットの品質：厚みとカットの大きさ、テクスチャーも審査。ナイフの入り方、抜き取り方、綺麗な方法か。
 - ⑥テーブルの綺麗さ、配置と順番：カッティングの始め、作業中、終わりの綺麗さ。可能な限り危険性の無いように配置し、道具・器具を綺麗に使用しているか。
 - ⑦100gの皿：3皿を10分間でカットする。100g:10点、98g:9.8点、102g:9.8点。

ブロック スライサーの取扱い

 - ⑧ブロックの取り付け。
 - ⑨スライスと一皿50gの盛付け。
 - ⑩ブロックの取り外しと清掃。