

## 「専門調理師試験」の学科試験が免除となる講習会

### 調理師熟練者講習会（東京会場）開催のお知らせ

（公社）日本中国料理協会【略称：日中協】では、令和6年3月26日からのべ3日間にわたって、調理師熟練者講習会（『学科試験』免除講習会）を東京で開催致します。

この講習の修了者は、「調理技術審査・技能評価試験」受験の際に所定の手続きをとれば、受験の年度を問わず『学科試験』が免除されることになります。

ひとりでも多くの調理師に、この機会を活用して頂きたくご案内申し上げます。

公益社団法人日本中国料理協会

会長 脇屋 友詞

#### 【実施要項】

**注意：この講習会は『実技試験』の準備講習会ではありません。**

#### 1. 受講資格： **令和6年3月26日を基準とし、以下の①～③を全て満たしている調理師**

- ①調理師免許を取得している方（この講習会の場合は、免許を取得した年度は問いません）
- ②年齢満30歳以上の方（誕生日が、1994年3月26日以前の方に限ります）
- ③調理実務の経験年数が通算10年以上の方（令和6年3月26日で満10年以上の調理実務の経験者）
  - ※（調理師専門学校や高校の調理科、食物科などを卒業した方は、この経歴を調理実務の経験1年として数え、実際の調理実務の経験年数に加えることができます）
  - ※（和食、洋食、中国料理、給食などの分野に関係なく、実際に調理作業に従事した年数は、すべてを調理実務の経験年数として合算することができます）

**（注）以下のいずれかに該当する方は、すでに「学科試験」の免除資格を取得していますので、今回のこの講習を受講する必要はありません。**

- A：『調理技術審査・技能評価試験』の「学科試験」合格者 B：『職業訓練指導員』資格取得者  
C：『技能照査』合格者 D：『技術考査』合格者 E：『調理師指導者研修会』修了者  
F：『調理技術指導員講習』修了者 G：『調理師熟練者講習』修了者  
H：（公社）日本調理師会の調理技術検定1級または2級、（公社）全日本司厨士協会の技能検定1級の合格者で、平成5年3月31日までに『特例講習』を修了している方

#### 2. 日 時： **令和6年3月26日（火）～28日（木）午前9時～午後7時頃**

※各自の受講日時は、**調理実務年数の合計、及び（表2）の資格取得状況等により異なります（別表参照）**

#### 3. 会 場： （公社）日本中国料理協会 東京都中央区日本橋堀留町2-8-5JACC ビル

#### 4. 講習費： **18,000円**（受講日数に関係なく一律料金。テキスト代、修了証発行代を含む）

#### 5. 申込締切： **令和6年2月29日** 必着

#### 6. 定 員： **20名**（最少開催人数11名）

★締切日前でも**定員になり次第、受付を終了**させていただきます

#### 【感染症対策について】

- ・風邪、インフルエンザ等に感染されている方、体温が37℃以上の方は如何なる理由においてもご受講頂けません

7. 申込方法：受講希望者は、次頁の [a、b] を用意し、取得している方のみ [c] を添えて  
(公社) 日本中国料理協会本部事務局あてに送付して下さい。(締切厳守)

|      |  |
|------|--|
| 必要書類 | a : 受講申込書 [様式1] (必要事項のすべてを、丁寧にもれなく記入して提出すること)  |
|      | b : 調理師免許証のコピー (本籍地変更等による書換、紛失による再発行等を行っている場合、その証明が調理師免許証の裏面に表記されている時は、必ず表面と裏面の両面をコピーして提出すること) |
|      | c : 下記 (表2) の資格の証書などのコピー [資格を取得している方のみ用意する]  |

※ 応募用紙は日中協HPよりダウンロードしてください <http://www.jaccc.or.jp>

8. 受講日時：受講日時、受講費用のお支払い方法などについては、申込受付が終了次第、各受講者に日中協本部事務局から **Email にて送付致します** (3月初旬予定)。お支払いは、メールにて案内された指定の口座にお支払い下さいますようお願い致します。  
 入金後のキャンセルについては、振込手数料を差し引いた金額を返金致します。

9. 修了証：各自の調理実務経験年数、取得資格により定められた必修受講科目・受講時間 (表1) を受講された方に修了証が渡されます。

-----  
 (表1) 『調理師熟練者講習会』受講者 (調理実務の経験年数別) 必修受講科目・受講時間表

|   |  |
|---|--|
| 科目一覧  | [1] 調理一般、調理法 (各論) [2] 材料、公衆衛生学、安全衛生、メニュー作成概論<br>[3] 調理法 (総論)、食品学、栄養学、食品衛生学、関係法規、健康づくり概論、調理技術審査制度 |
| ①   | 調理実務経験が通算 10 年以上 15 年未満の場合・延べ 24 時限・上記 [1] [2] [3] <b>3/26、27、28</b>                             |
| ②   | 通算 15 年以上 20 年未満の場合・延べ 17 時限・上記 [2] [3] <b>3/26、27</b>   |
| ③   | 通算 20 年以上の場合……延べ 12 時限・上記 [3] <b>3/26、27 (3 時頃まで)</b>  |
| ● 但し、下記 (表2) の資格取得者は、①→②に、②→③に、それぞれ繰り上がります。 |  |

(表2) 『調理師熟練者講習会』を受講する際、必修受講科目の一部が免除となる資格の一覧表

|   |  |
|---|--|
| 1. (公社) 日本調理師会調理技術検定 3 級合格<br>2. (公社) 全日本司厨士協会技能検定 2 級合格<br>3. (公社) 全日本司厨士協会技能検定 3 級合格<br>4. 病院調理技術講習修了<br>5. 調理師健康教育事業における講習修了 | <b>左記 1~5 のいずれかの資格を取得している者は、その証書をコピーし、受講申込書、調理師免許証のコピーと共に提出すること。</b> |
|---|--|

- 会場には駐車場がありません。受講の際には、必ず公共交通機関をご利用下さい。
- 申込者が最少開催人数に満たない場合、開催を中止する場合があります。

申請書提出/問合先 (公社) 日本中国料理協会 本部事務局

〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町 2-8-5 JACC ビル 3F

TEL 03(3666)5415 / [info@jaccc.or.jp](mailto:info@jaccc.or.jp)

QR コードより日中協ホームページへアクセスできます

