

平岡調理・製菓専門学校

1 平岡調理・製菓専門学校の概要

法人名 学校法人平岡学園
所在地 小郡市大保1451
理事長名 平岡 隆 (ひらおか たかし)
校長名 平岡 大輔 (ひらおか だいすけ)
創立 昭和37年
全生徒数 305名 (令和7年2月26日現在)
設置課程・学科 衛生専門課程 (調理師専修科、調理師本科、製菓衛生師専修科、
製菓衛生師本科)
衛生一般課程 (調理師本科、製菓衛生師本科)

2 「第40回調理師養成施設調理技術コンクール全国大会」概要

- (1) 日程 2月21日 (金)
- (2) 会場 東京都 武蔵野調理師専門学校
- (3) 主催 公益社団法人全国調理師養成施設協会
- (4) 出場者 地区大会通過者計54人 (日本料理部門20人、西洋料理部門21人、中国料理部門13人)
- (5) 部門 日本料理、西洋料理、中国料理

主な賞の種類：内閣総理大臣賞 (最高賞) 全部門の中から1名

※内閣総理大臣賞、衆議院議長賞、参議院議長賞は3料理部門の各1位の得点の比較及び、大会会長の作品仕上がり具合の判断により、受賞者を決定。

厚生労働大臣賞 日本・西洋・中国料理部門から各1名 (各部門2位)

文部科学大臣賞 西洋料理部門から1名 (3位)

農林水産大臣賞 日本料理部門から1名 (3位)

後援団体長賞 各団体1枚ずつ。大臣賞を除いた上位者に振り分ける。

大会会長賞 出場者全員

《競技内容等》

競技内容 : 部門ごとに課題2作品の調理

競技ルール : 調理技術や衛生管理、出来栄え、味などについて審査し、その合計得点を競う。

審査委員 : 調理師学校の実習教員 (9名) : 調理作業審査
調理師学校を卒業後、活躍している料理人 (9名) : 作品・味見審査

《参考》地区大会について

出場者 日本・西洋・中国の3料理部門のいずれかを選択し、学内選抜を経た者142名 (1校各部門1人ずつ計3人まで出場可)

競技内容 : 基本課題の調理

審査内容 : 出来上がった作品を審査する

審査委員 : 各地区の調理師学校の実習担当教員等

3 過去の同大会の実績

○過去8年で3度目の内閣総理大臣賞受賞

○現在6大会連続で大臣賞受賞中

平成30年度	第34回	内閣総理大臣賞	1名
		農林水産大臣賞	1名
平成28年度	第32回	内閣総理大臣賞	1名