

【基礎級 パン製造作業】

千葉県での受検では下記のことを人数分必ず持参して下さい。

「実技試験問題に『支給材料』『使用工具等』と書かれているもののうち、持参が必須のもののご案内です」

実技試験 準備品リスト

(1名分)

改訂日:2022.6.6

○材料

確認:2023.4

| チェック欄 | 品名 | 寸法又は規格 | 数量 | 備考 |
|-------|---------|---------------------------------------|-------|---|
| | 小麦粉 | 強力粉 灰分0.4~0.45% たんぱく 12.0~12.5% | 1.6kg | 日清製粉 ミリオン ニッポン クイン 昭和産業 キングスター 日東富士製粉 アポロ これらと同等品 |
| | イースト | 生イースト | 40g | |
| | 砂糖 | 上白 | 64g | |
| | 食塩 | 精製塩 | 32g | |
| | ショートニング | JAS規格品で標準型(乳化型でないもの) | 64g | |
| | 脱脂粉乳 | ハイヒート脱脂粉乳 | 32g | |
| | 手粉 | | 適宜 | |
| | 水 | 67~70%で調整 | 適宜 | |

○工具等

| チェック欄 | 品名 | 寸法又は規格 | 数量 | 備考 |
|-------|-----------------|---|----|-------------------------|
| | 作業台 | 作業面積 90cm×45cm以上 高さ80cm程度 | 1 | |
| | 上皿さお秤 又は 電子秤 | 1kg、2kg 又は 5kg、40g以上が測定できるもの 1kg 又は 2kg、1g以上が測定できるもの | 1 | 0点調整されたもの |
| | ベンチ箱 | プラスチック製 深さ12cm程度、ふた付き | 1 | |
| | きりふき | | 1 | |
| | スクレーパー | ステンレス製 | 1 | |
| | ポリヘラ | | 1 | |
| | 手粉 | | 適宜 | |
| | 清掃用具 | | 適宜 | ゴミ袋含む |
| | タオル | | 適宜 | |
| | 作業服 | 作業に適したもの | 一式 | 帽子及びネット(ネット付き帽子も可)、靴を含む |
| | 受検票 | | 1 | コピーしたものは不可 |
| | 実技問題 | 当協会から交付した原本 ※試験結果が出るまでは処分しないこと | 1 | コピーしたものは不可 |
| | 筆記用具 | 鉛筆(HB,B シャープペンシル可) 消しゴム等 | 一式 | 学科試験用 |
| | 救急用具 | | 適宜 | |

※既定の寸法どおりのものをお持ちください。また必要に応じて予備も持参してください。