

実技試験 準備品リスト

59 【基礎級 パン製造作業】

「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」

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。

(1名分)

改訂日:2024.3.18

○材料

確認:2024.4

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	レギュラータイプ
	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 帽子及びネット(ネット付き 帽子も可)、靴を含む	一式	ニトリル手袋等の持参・着用 は、任意とする。
	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。