

# 実技試験 準備品リスト

## 59 【随時3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みです」

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: 2024.3.25

○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%	600g	日清製粉 ミリオン 日本製粉 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	13.2g	レギュラータイプ
	砂糖	上白	30g	
	食塩	精製塩	12g	
	ショートニング	JAS規格品で標準型(乳化型でないもの)	24g	
	脱脂粉乳	ハイヒート脱脂粉乳	12g	
	手粉		適宜	
	水	70%前後で調整	適宜	

※パン生地は、実施要領の2ページ(2)を参照のうえ試験開始前までに準備を完了しておくこと。

○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	
	最終発酵室(ホイロ)	天板2枚を十分に収容できるもの	必要数	
	オープン	6取り天板の場合は1枚以上、8取り天板の場合は2枚以上収容できるもの	1段	
	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	
	天板	6取り 又は 8取り	2	
	離型油 及び ウェス		適宜	
	塗り卵	全卵	適宜	
	はけ		1	卵塗り用
	タイマー		1	時計でも可
	タオル		適宜	
	作業服	作業に適したもの (ニトリル手袋等の持参・着用は任意とする)	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。