

実技試験時の身だしなみ等について

実技試験時には、必ず衛生的な調理に適した服装、長靴等を着用します。また、頭髪が帽子からはみ出さない等、下の図を参考にして、身だしなみを整えて受験して下さい。

なお、当日持参するものを忘れた方は実技試験を受験できないことがあります。

記

- 1 包丁（出刃）：刃渡りは、18cm 程度で、ふぐの処理に適したものとする。
- 2 ふきん(3枚程度)
- 3 白衣(上下)・帽子・前掛け・調理靴等
※調理用の衛生的なものに限ります。
- 4 ゼッケン(A4サイズに自分の受験番号を記載したものは、白衣の背中に
見えるように安全ピンで留める。
※マスクを必ず着用してください。

