

食物調理技術検定について

資格取得に向けて、繰り返し練習しています。

【3級(旧4級)実技試験内容】



「計量」試験(2分)



「切り方」試験 30秒で50枚以上を目標にしています。



【2級(旧 3 級)実技試験内容】



実技試験「指定調理」40分間で2品作ります。

R7年度の指定調理は、「吉野どりの吸い物」と「涼拌絲」、
R6年度の指定調理は、「豚肉と野菜の炒め物」と「果汁かん」でした。



2級には
筆記試験(30分)
・目測(3分)
もあります。
左の写真は目測
の様子です。



その他、情報処理検定などの情報処理・商業科に関わる資格取得もあります。