

コンクール詳細情報

◆課題

・広島県産の食材を使った西洋料理で、前菜・メインの2品（いずれか1品にレモンを使用すること）

◆審査員

- ・日本ホテル総括名誉総料理長 中村 勝宏氏
- ・レストラン タテルヨシノ 吉野 健氏
- ・料理評論家 山本 益博氏
- ・広島県飲食業生活衛生同業組合もみじ支部 支部長 山口 数広氏
- ・ル・トリスケル 勇崎 元浩氏
- ・ル・ミロワール 中山 孝雄氏
- ・ラ・セッテ 北村 英紀氏

◆日程及び会場

- ・エントリー受付 令和元年9月9日(月)まで
- ・申込書提出 令和元年8月26日(月)から9月12日(木) 必着
- ・書類審査 令和元年9月13日(金)
- ・面接審査 令和元年9月24日(火) 広島県庁など
- ・実技審査 令和元年10月8日(火) 県立広島大学

◆参加資格

- ・将来、広島県内の料理店等に就業（開業することを含む）しようとする方 **全国の料理人対象**
- ・料理店等における実務経験が2年以上ある方
- ・平成31年4月1日現在において、33歳以下の方 など

◆応募方法

- ①エントリーシートに必要事項をご記入の上、期日までにFAXかメールを送ってください
- ②エントリーシートを送っていただいた方へ、応募要項（申込書）一式を郵送します
- ③申込書提出期間内に、申込書（参加申込書、レシピ・料理写真用紙、食材集計表）を提出してください
※エントリー受付は必要に応じて（エントリーシートを提出しなくても申込書の提出は可能です）

◆成績上位者

- ・成績優秀者(上位1名程度)は、海外の有名レストラン等での修業支援(最大720万円の支援〔無利子貸付〕)
※貸付金返還債務の免除あり(広島県内の料理店等に一定期間〔修業後9年間の内8年間以上〕就業・開業した場合)
- ・成績優秀者(上位3名程度)は、県外の有名レストラン等で短期間研修

◆主催

- ・料理人コンクール実行委員会
〔一般社団法人広島県日本調理技能士会、一般社団法人全日本司厨士協会中国地方本部広島県本部広島テロワール支部、広島県飲食業生活衛生同業組合もみじ支部、広島県〕

エントリー締切: 令和元年9月9日(月)

Mail: syobrand@pref.hiroshima.lg.jp
FAX: 082-223-2135

第6回ひろしまシェフ・コンクール エントリーシート

フリガナ ①氏名	(男性・女性)		
②生年月日	昭和・平成	年	月 日 (2019年4月1日現在 歳)
③希望連絡先	(いずれかに○) 自宅・勤務先		
④希望連絡先 住所・電話番号	〒 _____ ※郵便番号は必ず記入してください。 TEL (_____) _____ FAX (_____) _____ 携帯電話番号 (_____) _____		
フリガナ ⑤勤務先名	所属部署(_____)	経験年数	年 都道 府県
⑥メールアドレス	_____@_____		

■メールで送る場合は、上記エントリーシート①～⑥の番号を明記の上、送信してください。
※このエントリーシートに記載いただいた個人情報は、当実行委員会が主催するコンクールの企画運営業務に必要な範囲で使用します。
無断で第三者に開示・提供することはありません。