

※スケジュールは予定です。  
実技審査に進まれる方には、  
改めてお伝えいたします。

## 実技審査スケジュール

場所：広島酔心調理製菓専門学校

時 間	和食	シェフ	
8 : 30～	荷物搬入受入れ		
9 : 00～	選手受付		
9 : 15～	選手への事前説明		
9 : 30～	各審査会場(和食・洋食)に移動		
9 : 35～	審査員による持込食材・器具確認		
10 : 00～	開会式		
10 : 15～	厨房審査 調理開始 (昆布巻、アラ炊き、揚げ物) 調理時間 合計 170 分	厨房審査 調理開始 (前菜、メイン) 調理時間 合計 170 分	
11 : 15	昆布巻 提出、試食審査		
12 : 10	アラ炊き 提出、試食審査	12 : 35～	前菜 提出、試食審査
13 : 05～	揚げ物 提出、試食審査	メイン 提出、試食審査	
13 : 30～	選手によるプレゼン (1人あたり2分間)		
14 : 00	プレゼン終了		
14 : 30～	表彰式		
15 : 10～	懇親会		
15 : 45	解散		