



第14回FFCCフランス料理コンクール
 メートル・キュイジニエ・ド・フランス “ジャン・シリンジャー杯”
 14ÈME TROPHEE MAITRES CUISINIERES DE FRANCE
 “JEAN SCHILLINGER”



運営協力:アヴァンセの会

今年も地方大会から開催いたします。

◆日程および会場

- ・エントリー締切2010年 5月31日(月)
- ・ルセット提出締切2010年 6月7日(月)
- ・予選(ルセット審査)2010年 6月8日(火)
- ・地方大会(実技審査)

沖縄大会	2010年6月29日(火)	沖縄調理師専門学校(那覇市):沖縄
札幌大会	2010年7月3日(土)	学校法人滋慶学園 札幌ベルエポック製菓調理専門学校(札幌市):北海道
金沢大会	2010年7月13日(火)	石川県調理師専門学校(金沢市):石川、富山、福井、長野、岐阜、新潟
福岡大会	2010年7月27日(火)	中村調理製菓専門学校(福岡市):福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島
京都大会	2010年8月3日(火)	学校法人大和学園京都調理師専門学校(京都市):大阪、京都、兵庫、奈良、和歌山、滋賀、愛知、三重、岡山、広島、鳥取、島根、山口、香川、愛媛、徳島、高知
東京大会	2010年8月5日(木)	フランス料理文化センター(東京都):東京、神奈川、埼玉、千葉、茨城、栃木、群馬、山梨、静岡
盛岡大会	2010年8月23日(月)	北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ(盛岡市):青森、岩手、秋田、山形、福島
・決勝(実技審査)・結果発表2010年 11月24日(水)	フランス料理文化センター
・授賞式2010年 11月25日(木)	ロイヤルパークホテル

◆予選、地方大会、決勝の内容

予選(ルセット審査)および地方大会(実技審査)

- テーマ: 『フランス料理の伝統と革新 テロワールに根ざしたフランス料理』
 - 課題: レストランで供する温製メイン料理(ガルニチュール2種類以上)
 - 指定食材: ドーバー産舌平目、各地方審査委員会選定の地方特産食材(2種)、
 ワイン(シャトーヌフ・デュ・パプ赤、シャトーヌフ・デュ・パプ白、タヴェルロゼのなかから1種類以上)
 - 盛り付け: 皿盛り4人分
- ※指定食材については、ルセット審査&コンクール実施要項に具体的に明記されます。

決勝(実技審査)

- テーマ: 『フランス料理の伝統と革新 テロワールに根ざしたフランス』
 - 課題: レストランで供する温製メイン料理(ガルニチュール3種類以上)、デザート
 - 指定食材: 【メイン】プレス鶏、指定日本食材(3種)、
 ワイン(シャトーヌフ・デュ・パプ赤、シャトーヌフ・デュ・パプ白、タヴェルロゼのなかから1種類以上)
 【デザート】栗
 - 盛り付け: 皿盛り4人分
- ※指定食材については、決勝実施要項に具体的に明記されます。

◆募集要項詳細

FFCC ホームページ(www.ffcc.jp)に掲載されますので、ご覧ください。
 郵送を希望される方はFFCC 宛にお電話かメールでお申し込みください。

◆参加対象

プロの料理人(決勝日時点で45歳以下の方、性別・経験年数不問)

◆応募方法

申込用紙に必要事項を記入の上、FFCC へお送り下さい。

◆参加費

応募1件につき10,000円(消費税込)

◆日本審査委員長

中村勝宏氏(ホテルメトロポリタンエドモント 名誉総料理長)

◆審査員

アンドレ・パッション氏、緑川廣親氏、上柿元勝氏、レジス・マルコン氏、パトリック・アンリルー氏、
 ジルトゥルナードル氏、他来日シェフ、アヴァンセの会 ほか

◆副賞

優勝者:フランス往復航空券および賞金、フランス国内レストラン研修権 ほか

◆主催

フランス料理文化センター(FFCC)

◆協力

アヴァンセの会、地方大会開催地会場、ロイヤルパークホテル、東京ガス株式会社 ほか

◆協賛

FEDERATION DES SYNDICATS DES PRODUCTEURS DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE(シャトーヌフ・デュ・パプ
 ワイン生産者組合)、SYNDICAT DES VINS DE TAVEL(タヴェルワイン生産者組合)、エールフランス航空、
 藤真工業株式会社、マイユ、evian ほか

◆後援

在日フランス大使館、フランス食品振興会(SOPEXA)、欧州連合(EU)、フランス最優秀職人章国民協会
 (SOCIETE NATIONALE DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE)、パリ市商工会議所、社団法人 全日本司厨士協会、
 社団法人 日本ソムリエ協会、社団法人日本ホテル協会 ほか

◆お問合せ・お申込み

フランス料理文化センター(月~金曜 10:00~18:00)
 〒160-0023 東京都新宿区西新宿 3-7-13 東京ガス新宿ショールーム 2F
 TEL.03-5381-6071 FAX.03-5381-6072 http://www.ffcc.jp

メートル・キュイジニエ・ド・フランス “ジャン・シリンジャー杯”は、メートル・キュイジニエ・ド・フランス協会の全面的な後援を得て1994年からFFCCが開催するプロ向けフランス料理コンクールです。

2010 FFCC フランス料理コンクール

第 14 回メートル・キュジニエド・フランス “ジャン・シリンジヤー杯”

＜参加手順＞

①エントリー方法と締め切り …… 5月31日(月) 付お振込分まで有効

- 1) 申込書に必要事項をご記入の上、FFCCへ郵送またはFAXにてお送りください。
FFCCホームページ内の申込書の場合は、プリントアウトしたものをFFCCへ郵送またはFAXにてお送りください。
※勤務先地方都市での参加申込になります。



- 2) 折り返し、FFCCよりお振込みのご案内をお送りします。(応募1件 10,000円・税込)
同時に、ルセット審査&コンクール実施要項とエントリー番号入りルセット用紙等の一式を郵送します。

②ルセット提出 …… 6月7日(月)必着

コンクールテーマおよび条件に従い、自分で作成したルセットと料理写真をFFCCへご郵送ください。

③予選(ルセット審査) …… 6月8日(火)

FFCCにてルセット審査を行い、地方大会出場選手を地方別に選出します。

結果は6/9(水)に弊社ホームページ <http://www.ffcc.jp> 上にて発表、同日全員に発送します。また、地方大会出場選手に**該当地方大会実施要項**を同封します。

④地方大会(実技審査) …… 6月～8月 *日程は表面参照

地方大会会場にて実技審査(提出されたルセットの実技)を行い、終了後、大会上位3名を発表します。

8月24日(火)に地方大会上位入賞者から決勝出場選手を選出、同日弊社ホームページ <http://www.ffcc.jp> 上にて発表、翌25日(水)に全選手に結果を発送します。決勝出場選手には**決勝実施要項および決勝用ルセット用紙(メイン、デザート)**を同送します。決勝用ルセットと写真を11月1日(月)までにFFCCへご郵送ください。

⑤決勝(実技審査)・結果発表 …… 11月24日(水)

FFCCにて実技審査(決勝用に提出されたメイン料理及びデザートルセットの実技)を行います。

決勝審査後、メートル・キュジニエド・フランス“ジャン・シリンジヤー杯”の上位3名を発表します。

翌日11月25日(木)、ロイヤルパークホテルにて授賞式を行います。

コンクール内容に関するご質問はFAX、またはFFCCホームページ上からメールにてFFCCへお寄せください。

2010年 FFCC 料理コンクール申込書 FAX 03-5381-6072

フリガナ 氏名	(男・女)
生年月日	19 年 月 日 (才)
自宅住所	〒 - *郵便番号は必ず記入
	TEL() - FAX() -
フリガナ 勤務先名	経験年数(年)
所属部署	
勤務先住所	〒 - *郵便番号は必ず記入
	TEL() - FAX() -
希望連絡方法	(いずれかに○印) 自宅・勤務先
メールアドレス	
地方大会会場	勤務先の地方都市でご参加ください。 (いずれかに○印) 札幌・盛岡・東京・金沢・京都・福岡・沖縄

※ この申込書に記載頂いた個人情報、当センターの教育コース、セミナー及びコンクールの企画運営業務に必要な範囲で使用いたします。ご本人様に無断で第三者に開示・提供することはございません。