

年 月 日

学校法人香川栄養学園
家庭料理技能検定
会長 香川 明夫 殿

会場登録申請書

家庭料理技能検定会場登録を申請いたします。
実施にあたり、会場実施規程を順守いたします。
会場実施規程に違反した場合に生じる一切の責任は、申込責任者および登録団体が負うものといたします。

1. 申請者に関する情報

団体名					
会場区分 (該当会場に☑)	<input type="checkbox"/> 本会場		<input type="checkbox"/> 準会場		<input type="checkbox"/> 特別準会場
団体所在地	〒 ー				
試験に関する書類送付先	<input type="checkbox"/> 団体所在地と同じ 〒 ー				
代表者名 (校長先生副校長先生)	所属 役職		フリガナ 氏名		
実施委員 (ご担当の先生)	所属 役職		フリガナ 氏名		
	連絡先 (電話)		FAX		
実技審査員 *1 (実施委員と実技審査員が異なる場合はご記入ください。)	所属 役職		フリガナ 氏名		
	所属 役職		フリガナ 氏名		
E-mail (PCアドレス)					
試験実施会場住所	<input type="checkbox"/> 団体所在地と同じ 〒 ー				
試験実施会場までのアクセス					

*1 4・5級のみ受験の特別準会場は記入不要です。

2. 試験会場に関する情報

■一次試験（筆記）登録情報

筆記試験室は原則として授業等を行う教室または講義室とします。
調理室を筆記試験室として使用することはできません。

試験室数（最大）	（ ） 教室
筆記試験受入可能数	（ ） 名

■二次試験（実技）登録情報 （※4・5級のみ実施の特別準会場は記入不要です）

実技試験室は、原則として調理室（調理台4台以上必要）とします。

①熱源はガスが望ましいですがその限りではありません。

②2・3級＝調理台は1台につき受験者2人で使用します。

受験者1人に対し、ガス・蛇口ひとつ（蛇口ひとつを受験者2人で共有可）を確保してください

調理室数（最大）	（ ） 室
----------	------------------

調理室の調理台熱源および台数

調理台（ ） 台	
調理台の熱源	ガス（ ） 台・IH（ ） 台

複数調理室がある会場様で調理室によって調理台の数や熱源が異なる場合は下記にご記入ください。

--

実技試験受入可能数*	（ ） 名
------------	------------------

※1・準1級は、料検事務局が指定した特別会場のみで実施します。

■個人情報同意記入欄

家庭料理技能検定個人情報取り扱い（料検ホームページ[<https://www.ryouken.jp>]「個人情報の取り扱いについて」）に 同意する 同意しません

団体受験をお薦めします！

団体受験とは、学校単位で申し込みを行う受験のことです。

団体受験でお申し込みいただくと、申込責任者が試験結果を一覧で受け取ることができます。

また、成績が優秀だった団体には文部科学大臣賞をはじめ表彰の制度があります。

団体受験の要項

		準会場	特別準会場
申込資格		準会場の登録を申請し、承認を受けた団体。	特別準会場の登録を申請し、承認を受けた団体。
団体申込を行うことについて適切な責任者がいること。			
申込条件	一次試験 (筆記)	準1～5級を合わせた志願者総数が15名以上の一括した申し込みがあること。※ ₁	3～5級を合わせた志願者総数が15名以上の一括した申し込みがあること。※ ₁
	二次試験 (実技)	2・3級を合わせた志願者総数に下限はないが、一括した申し込みがあること。	3級志願者総数に下限はないが、一括した申し込みがあること。
試験会場と実施		申込責任者が定めた会場で、非公開会場として当該団体の志願者だけで試験を実施。	
試験日		本試験日 (2・3級 二次試験は日時の設定が可能)	本試験日の2日前の金曜日の夕方 (3級 二次試験は日時の設定が可能)
検定申込方法		インターネット 団体専用ページにログインし、志願者データを入力してお申し込みできます。	
検定料		銀行支払	
実施運営費		一次試験：志願者数×検定料10% 二次試験：志願者数×検定料30%	一次試験：なし ただし検定料割引あり 5級 2,000円 → 1,800円 4級 3,000円 → 2,700円 3級 4,000円 → 3,600円 二次試験：3級志願者数×検定料30%

※₁ 志願者総数が15名以上に満たない場合は、ご相談ください。

～監督・審査員の資格について～

筆記試験監督、実技審査委員は複数（最低2名）で監督・審査を担当。

- ・筆記試験監督 試験会場の責任者が監督を依頼した者
- ・実技試験審査員（会場で最低1名下記の条件を満たす方がいること）
小・中・高等学校の「家庭科教諭」・「栄養指導」の免許状取得者
大学・短大・専門学校の調理指導者、料理教室の主催者、女子栄養大学 生涯学習講師
家庭料理検定1級取得者 ほか

家庭料理検定 会場実施規程

1. 検定実施にあたり、適切な会場および試験監督者を確保すること。
(静穏な環境の保持は原則ですが、構内で他の催し物等を制限するものではありません。)
2. 検定の構内での広報・受付・受験票の配布・実施・合否結果の配布が滞りなくできること。
3. 事務局から事前に送付される試験問題、解答用紙などの重要書類は内容物を確認し、それらを検定当日まで施錠できる保管庫などで厳重に保管し、問題の漏洩を防止すること。
4. 実施マニュアルを事前に確認し、試験当日の実施に支障のないようにすること。
5. 実技試験は食材の準備をするにあたり、指定された食材について関係者以外に漏洩のないようにすること。
6. 試験当日は、受験者がスムーズに試験会場に入ることができるよう、導線を整えること。
7. 試験を実施するにあたっては、本規程および実施マニュアルに従い、所定の試験日、試験時間を厳守し、厳正かつ公平に行うこと。
8. 試験終了後、解答用紙・評価表（実技）等は、責任をもって管理し、決められた期日までに宅急便にて返送すること。
9. 地震や火災などの緊急事態が発生した場合は、受験者を安全な場所へ速やかに避難させること。
10. 個人情報の取り扱いには細心の注意を払い、漏洩がないようにすること。また当検定を実施する以外には絶対に使用しないこと。また個人情報の加工・利用・複写をしないこと。
11. 当該試験で知り得た情報は一切漏洩しないこと。