



Japan. "Oishii" to the world.
Washoku



日本料理的 調理技能認證制度

認證團體招募導引



為了提升日本料理廚師的技能 邀您參加「日本料理的調理技能認證制度」

為了持續增加對日本料理以誠相待的人士，
以改善日本料理所面臨的環境，
我們招募「認證團體」，由其培養外籍日本料理廚師，
針對達到一定水準的人士進行認證。

隨著海外吹起日本料理的風潮，世界各國的日本料理餐廳正急遽增加。
而這其中，由未認真學習過日本料理基礎的廚師
掌廚調理的個案屢見不鮮。

為了改善此一狀況，增加對日本料理以誠相待的人士，
必須培養海外的廚師，使其學習到日本料理必備的知識與技能。

農林水產省於 2016 年 4 月制定了「海外的日本料理調理技能認證相關
指導方針」。我們 TOW 作為「日本料理的調理技能認證制度」的營運、
管理團體，基於該指導方針，在日本國內外廣泛招募針對日本料理
廚師進行認證的「認證團體」。

敬請踴躍報名。

招募對象

- ・ 烹飪學校、食品相關業者 等

認證團體的益處

- ・ 藉由讓海外的廚師學習日本料理知識、調理技能並不斷精進，
可持續改善日本料理的衛生方面等環境。
- ・ 藉由作為認證團體提高知名度，可謀求與其他烹飪學校或團體的差異化。
- ・ 烹飪學校成為認證團體後，作為「培養認證廚師的學校」，更容易招收到
希望學習日本料理的學生。

認證廚師的益處

- ・ 藉由參加認證，可向外部宣傳作為日本料理廚師的技能精進。
此外，還有機會獲得更好的工作待遇或條件。
- ・ 餐廳裡有認證廚師坐鎮，可藉以提高顧客的注目度與信賴感，
謀求與其他餐廳的差異化。
- ・ 藉由參加認證團體營運的講習會與檢定考試，可獲得廚師技能
提升的機會。



事業架構

「認證團體」基於日本農林水產省所制定的指導方針，並依照營運、管理團體的指導、建議，以針對本國的日本料理廚師在日本料理知識、調理技能上達到一定水準的人士進行認證為主要職務。



海外的日本料理調理技能認證相關指導方針（2016 年 4 月農林水產省制定）

認證種類	必要條件	應學習的知識與技能
 <p>金章</p> <p>有約 2 年實務經驗的人士</p>	<p>在由日本人擔任主廚等職務的日本國內日本料理餐廳有約 2 年實務經驗，並確已學習到指導方針規定的日本料理知識及技能的人士</p>	<ol style="list-style-type: none">① 日本飲食文化相關知識：日本飲食文化、日本料理智慧、餐飲型式、日本酒知識、茶飲知識② 衛生管理知識：食物中毒的種類與預防、服裝、食材處理方法、調理器具的清洗與殺菌處理、需加熱處理的食材、食品③ 技能：日本調理器具的使用方法、食材的選擇方法、食材的切剝、調理步驟與時間、調味比例、擺盤、保存方法、火候與加熱原理、湯汁熬製方法、菜單製作④ 待客之道：禮儀、料理擺放方法、話語、招呼、關懷
 <p>銀章</p> <p>畢業於日本料理學校等人士，或有約 1 年實務經驗的人士</p>	<p>A 在日本國內外的烹飪學校等的約 1 年的日本料理科目中，修過指導方針規定的日本料理知識及技能相關課程，並畢業於該烹飪學校的人士</p> <p>B 在由日本人擔任主廚等職務的日本國內日本料理餐廳有約 2 年實務經驗，並確已學習到指導方針規定的日本料理知識及技能的人士</p>	<ol style="list-style-type: none">① 日本飲食文化相關知識：日本飲食文化、日本料理智慧、餐飲型式② 衛生管理知識：食物中毒的種類與預防、服裝、食材處理方法、調理器具的清洗與殺菌處理、需加熱處理的食材、食品③ 技能：日本調理器具的使用方法、食材的選擇方法、食材的切剝、調理步驟與時間、調味比例、擺盤、保存方法、火候與加熱原理、湯汁熬製方法④ 待客之道：禮儀、料理擺放方法
 <p>銅章</p> <p>上短期料理講習會等聽講過的人士</p>	<p>上日本國內外日本料理學校、民間團體等主辦的短期料理講習會等聽講過指導方針規定的日本料理知識及技能相關講習，並通過認證團體實施的考試的人士</p>	<ol style="list-style-type: none">① 日本飲食文化相關知識：日本飲食文化② 衛生管理知識：食物中毒的預防、服裝、食材處理方法、調理器具的清洗與殺菌處理、需加熱處理的食材、食品③ 技能：日本調理器具的使用方法、食材的選擇方法、食材的切剝、調理步驟與時間、調味比例、擺盤、保存方法④ 待客之道：禮儀

關於營運、管理團體

名稱 株式會社 TOW (英譯名 TOW CO.,LTD)
<http://www.tow.co.jp>

本社地址 東京都港区虎之門四丁目 3 番 13 號 Hulic 神谷町大樓 3 樓

株式會社 TOW 與行政及日本料理相關團體攜手合作，從事許多對海外的日本料理、飲食文化普及事業。

<最近案例>

- ・日本料理、飲食文化人材培養課程（2016 年～持續中 農林水產省 2016 年度事業）
- ・舉辦日本與義大利建交 150 週年紀念招待會與研討會及日本飲食文化週（2016 年・義大利 農林水產省 2016 年度事業）
- ・舉辦日本料理、飲食文化座談會與招待會（玻利維亞 農林水產省 2016 年度事業）
- ・米蘭國際博覽會日本節招待會（2015 年・義大利）
- ・舉辦日本飲食文化週（2015 年・法國 農林水產省 2015 年度事業）等

諮詢 日本料理調理技能認證營運管理團體 TOW 事務局
Email: nihonshoku.ginou@tow.co.jp

