

～もっと深く、もっと身近に、料理やお菓子の素晴らしさを知る～

「料理検定」「菓子検定」個人受検申込み開始

6/1～8/21 の期間、全国約 300 か所で受検可能

食のプロを育成する“食”の教育機関、辻調理師専門学校と辻製菓専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)が主催する 2022 年度の「料理検定」「菓子検定」について、本日より“個人受検”の申込み受付を開始しましたのでお知らせいたします。




「料理検定」「菓子検定」は、料理やお菓子の知恵や知識を測る検定で、食材や調理法、道具、さらに食文化などについての知識を問います。これまで延べ 5 万人以上の受検者に挑戦していただきました。2019 年からは、学習レベルを図る機会としてより広く活用していただくことを目的に、夏期と冬期の“年 2 回”に受検機会を増やしています。近年、新型コロナウイルス感染拡大の影響もあり、受検者数は減少しているものの、この自粛期間を利用して受検に挑戦しようとする新しい層も増えてきました。まずは検定アプリ(無料)で楽しみながら本検定に挑戦していただき、ここで得た知識を職場や日常生活でも活用していただけることを願っています。

<料理検定の例題>

Q1.中国で最も多く飲まれているお茶の種類はどれでしょう。

[A]ウーロン茶 [B]緑茶 [C]紅茶

Q2.次のコショウのうち、最も辛いのはどれでしょう。

[A]白コショウ [B]黒コショウ [C]緑コショウ

<菓子検定の例題>

Q3.シュークリームと同じ生地で作るお菓子はどれでしょう。

[A]クレープ [B]マカロン [C]エクレア

Q4.茶道(濃茶)の主菓子として供されるお菓子の種類はどれでしょう。

[A]上生菓子 [B]干菓子 [C]焼き菓子

※例題の回答/Q1[B] Q2[B] Q3[C] Q4[A]

— 個人受検 実施要項 —

【検定名】第 20 回料理検定／第 12 回菓子検定

【受検資格】どなたでも受検可能

【受検日程】6 月 1 日(水)～8 月 21 日(日) ※会場によって日時が異なります

【受検会場】全国約 300 以上あるテストセンター

【受検方式】CBT(Computer Based Testing)方式による WEB 受検

【検定料】3 級/2,000 円、2 級/2,500 円、1 級/3,000 円

【申込み】<https://ryouri-kentei.jp/exam/personal/>

受付期間／4 月 1 日(金)～ ※受検日によって受付期間が異なります



iOS 対応



Android 対応



受検対策として、無料の「検定アプリ」をぜひご利用ください。

※団体受検については、2 月 1 日～4 月 30 日まで申込み受付中 <https://ryouri-kentei.jp/exam/group/>

<検定に関するお問合せ>

◎料理検定・菓子検定事務局 TEL:06-6624-6451(平日 9:00～17:00) E-mail:kentei@tsuji.ac.jp