

(一社) そば道そば打ち技術向上研修会 (四段位) 江別会場
研修者実施要領

- 1 受付時に本「研修者実施要領」、「ゼッケン1枚」を受領してください。

(調理帽などの斜め前に貼ってください)

- 2 指のケガ等で処置をしている方、または身体に障害のある方は事前に事務局・司会にお知らせください。

- 3 実習1回目は60分、実技終了後、チェックシートに基づき指導を行います。

実習2回目は50分です。指導員は交代します。実技間も指導を行います。

経過時間は参考のため連絡します。「10分経過」「20分経過」・・・「60分経過」と放送します。

実技時間が長いと指導時間が少なくなります。

- 4 実技準備(そば打ち道具の配置)は司会から放送します。放送後準備してください。

- 5 そば粉、つなぎ粉、打ち粉は各2回分を打ち台後ろの机付近で本人に渡しますので確認してください。(特例者は特例者用であるか、よく確認してください)

- 6 水はペットボトル(1ℓ)で2本 2回分を打ち台後机の上に置きます。

- 7 司会等の指示により下記のことを行ってください。

(1) そば粉、つなぎ粉、打ち粉の結び目を解く。

(2) 打ち粉はビニール袋ごと、打ち粉入れに入れる。

(3) ペットボトルのキャップを緩める。

(4) 手洗いは30秒間行います。(司会の「手洗い始め」30秒間「手洗いやめ」)

(5) 開講式の5分前に各自の打ち台のところにお並びください。(トイレを済ませてください)

- 8 **菊練り**は必ず指導員に見せてください。

- 9 打ち終わったそば、そばくず、打ち粉(使用済み・未使用とも)ゴミ等ペットボトルは各自がお持ち帰りください。

- 10 携帯電話はマナーモードにするか電源を切ってください。

- 11 貴重品の管理は自己管理をお願いします。

- 12 お帰りの際は周りをよく確かめて忘れ物がないようにしてください。