

食物調理技術検定 受験の流れ

1年		2年		3年	
実技試験項目	実技試験例	実技試験項目	実技試験例	実技試験項目	実技試験項目
4級：調理の基礎（切り方・計量）	きゅうりの半月切り 食品の計量	2級：日常食（献立作成・調理）	通学弁当（50分） 夕食献立（50分）	供応食・行事食（献立作成・調理）	5品フルコースの作成（90分以内）
3級：調理手法の基礎（調理・目測）	日常食（ハンバーグ・ムニエル・果汁かんなど）（40分）				

※各級に筆記試験あり

園芸装飾技能士受験の流れ

月	4	5	6	7
日程	申込			試験実施
学科試験対策	学科試験学習・模擬試験			
実技試験対策 （インドアガーデン 製作）	花材・道具の準備	枠形製作練習 花材取り練習	花材の配置練習 組み立て練習 模擬試験	模擬試験

フラワー装飾技能士受験の流れ

月	4	5	6	7
日程	申込			試験実施
学科試験対策	学科試験学習・模擬試験			
実技試験対策 （ブーケ・バスケット トアレンジメント・ ブートニア製作）	リボン製作練習 ブーケ製作練習 （枝取り、スパイラル テクニック）	リボン製作練習 ブーケ製作練習 （切り戻し）	リボン製作練習 ブーケ製作練習 バスケットアレンジ メント製作練習（配 置）	ブートニア製作練習 模擬試験