

調理業務従事証明書の記入例

神奈川県のご今年試験用(令和8年度)の指定様式を使用し、施設長が記入してください。

調理業務従事証明書 (令和8年度神奈川県調理師試験)
 従事者氏名(受験者) 神奈川 太郎 生年月日(昭和/平成/西暦) 4 年 9 月 25 日

上記の者は、下記のとおり調理の業務に従事したことを証明します。

勤務施設名	和食処みなど		勤務施設所在地(電話番号)	神奈川県横浜市〇〇区〇〇 電話 (045) 123 - △△△△
施設の種類	種類(該当の所に○印を付けてください)	許可・開設年月日 許可保健福祉事務所(保健所)・許可番号	調理業務の内容	
	飲食店関係営業 ① 飲食店営業 (喫茶店営業を除く。) 2 魚介類販売業 3 そうざい製造業 4 複合型そうざい製造業 給食施設 1 日 (3 回) (150 食) ※1日の平均提供食数 1 寄宿舍 2 学校 3 病院 ④ 事業所 5 社会福祉施設 6 介護老人保健施設 7 矯正施設 8 自衛隊 9 給食センター 10 その他 ()	(許可年月日) ※最新のもの <u>令和5年4月1日</u> (許可保健福祉事務所(保健所)) 横浜市〇〇福祉保健センター (許可番号) 〇〇生指第 △△△△ 号 (開設年月日) <u>昭和50年4月1日</u> (届出保健福祉事務所(保健所)) 横浜市〇〇福祉保健センター	天ぷら 洗う、切る、混ぜる、煮る、揚げる、盛り付ける 茶碗蒸し 出汁をとる、切る、混ぜる、味付ける、蒸す 肉じゃが 洗う、むく、切る、炒める、ゆでる、煮る、味付ける、盛り付ける	
上記の施設で調理の業務に従事した期間		平成30年9月1日から 令和8年5月15日まで(勤務中の場合は証明日を記入) 計 7 年 8 月 ※開始・終了・合計の全てに記入し、1年以上連続した長期休暇等受験資格に該当しない期間は合計から除算してください。		
勤務形態	1 正規職員 ② パート・アルバイト 3 その他 ()			
勤務日数及び時間 (パート・アルバイト、その他は記載)	1週間あたり (4) 日勤務 ・ 1日当たり (8) 時間勤務			
廃業年月日	年 月 日			
証明日	令和8年 5 月 15 日			
証明者	住所	神奈川県横浜市中区●●5 電話 (045) ▲▲▲ - 1234 ※個人の実印を証明印として使用した場合は、印鑑登録証明書に記載の住所を記入してください。		
	施設名 (又は法人名)	代表取締役	氏名	横浜 次郎
地位 (兼印と同じ役職名)	実印又は職印			
証明者が施設長でない理由	1 受験者本人 2 配偶者 3 血族 4 その他 ()			

「飲食店関係営業」か「給食施設」の該当する箇所に記入してください。
 ・「許可・開設年月日の欄」も漏れなく記入してください(廃業施設の場合は空欄可)。
 ・「給食施設」の場合は、1日の給食回数と1日の平均提供食数を記入してください。また、継続して1回20食程度以上調理、提供している必要があります。

従事期間の開始日、終了日、合計をすべて記入してください。
 ・現在も従事している場合は、終了日に証明日を記入してください。
 ・1か月以上の連続した長期休暇等、受験資格に該当しない期間は従事期間の合計から除いてください。
 ・見込みでの受験は認められません。勤務日数・時間が不規則である場合は、受験資格に該当する期間を週単位で足し合わせ、1か月未満を切り捨ててください。

勤務形態が正規職員以外の方は、「1日6時間以上かつ週4日以上(平均や合計ではない)」の基準を満たす必要があります。
 正規職員であっても、調理業務以外の業務に従事している場合は調理業務に従事した日数と時間数の記入が必要です。

勤務していた施設が廃業している場合は記入してください。

証明書を作成した日付を記入してください。

訂正する場合は、必ず証明印と同じ印鑑を訂正箇所に押印してください(修正液での修正や上からなぞり書きすることは認められません)。

証明者が施設長でない場合(施設長が受験者本人、配偶者、二親等内の血族の場合や、施設が廃業し施設長がいない場合)は、該当するものに○をつけてください。

担当した料理名を具体的に3品以上記入してください。また、記入した料理で行った調理工程を記入してください。
 ※製菓・製パン・ドリンクは含まれません。

〔調理工程の例〕
 次の(a)又は(b)のいずれかを満たすこと
 (a)材料の下処理から完成までを担当した料理を具体的に3品以上あげられること
 (例)
 ・刺身(丸魚をおろし、切る)
 ・ハンバーグ(ひき肉等をこねて下味をつけ、成形し、焼く)
 ・肉じゃが(野菜等を切り、加熱・調理する)
 ※下処理済みの材料を和えて盛り付けるだけ、加熱して盛り付けるだけ等の料理は認められません。
 ※魚のおろし方が異なる場合は、それぞれ異なる1品として扱います。
 (b)非加熱調理・加熱調理・調味を担当した料理をそれぞれ1品以上あげられること
 (例)
 ・サラダ(野菜を切る)【非加熱調理】
 ・から揚げ(鶏肉を揚げる)【加熱調理】
 ・みそ汁(だしをとる)【調味】
 ※だしの素や合わせ調味料(ソース・ドレッシング・たれ等の既に味の完成している物)、1回分の分量は既に計量されているもののみで味付けする行為は調味に含みません。
 ※味付け以外の目的(色よく茹でる等)を主として調味料を使用する場合は、調味に含みません。

非加熱調理: 食材の洗浄、浸漬、切碎、混合、かくはん、摩砕、粉砕、成形等
 加熱調理: 焼く、炒める、煎る、揚げる、茹でる、煮る、蒸す等
 調味: 調味料計量、調製、だしをとる等

法人で登記された印鑑			市町村に登録している印鑑
証明者が『かながわ株式会社の代表取締役社長の神奈川太郎』の場合			証明者が個人(調理花子)の場合
① 法人名のみ 之株か 式な 会が 印社わ	② 法人名と名前のみ 社か 神奈川 太郎	③ 名前のみ 神奈川	調理

1 法人の場合、登記されていない場合でも、証明者の職印(証明者の所属する法人名と役職名が入っている印鑑)であれば証明印として認められます。(ゴム印不可)
 2 個人が証明する場合や法人が登記された印鑑を用いる場合は、印鑑登録証明書を提示してください(左記の例の印の場合、印鑑登録証明書は必須です)
 証明印が不鮮明で読み取れない場合や、証明者以外の印鑑が押印されている場合(例:証明者は店長だが社長印を押印)は受け付けません。