

キュージューヌ&バンケットコーディネーター認定規程

(目 的)

第1条 このキュージューヌ&バンケットコーディネーター認定規程（以下「認定規程」という。）は、調理や宴席の調整並びに接客技術の向上や自己研鑽意欲を向上させ、もって国民の健康、食文化の発達、料飲関係産業の振興に寄与するため、その技能を審査し、キュージューヌ&バンケットコーディネーターの登録及び認定証にかかる事項を定めることを目的とする。

(名 称)

第2条 この認定規程に基づいて登録する者の名称は「キュージューヌ&バンケットコーディネーター（C&Bコーディネーター）」とする。

(認 定)

第3条 この認定規程において、キュージューヌ&バンケットコーディネーターとは、職業能力開発短期大学校調理技術科または職業能力開発校調理科及び調理専門学校、ホテル学校等において、本協会の規定教科（別紙1）を習得し、認定委員会が認めた者とする。

(種 類)

第4条 キュージューヌ&バンケットコーディネーター認定証は1級、2級及び3級とする。

(申 請)

第5条 キュージューヌ&バンケットコーディネーター認定申請は、施設の長が認めた者に対して行うものとする。

(審 査)

第6条 キュージューヌ&バンケットコーディネーターの審査は、資格認定委員会が第5条の申請に基づいて行うものとする。

(認定者登録台帳)

第7条 会長は、第5条による申請があったときは、申請関係書類に基づき、認定者登録台帳に登録するものとする。

- 2 認定証登録番号には、申請地の都道府県番号を冠する。
- 3 都道府県番号は、別に定めるところによる。

(登録事項)

第8条 認定者登録台帳に登録する事項は、次のとおりとする。

- (1) 登録番号及び登録年月日
- (2) 卒業見込施設名及び年月日
- (3) 登録証の取消し、書換交付、再交付に関する事項

(認定証の交付)

第9条 会長は、第7条に基づき認定者登録台帳に登録したときは、申請した施設の長を経由して、申請者に対してキュイジーヌ&バンケットコーディネーター認定証を交付するものとする。

(登録事項の訂正・書換及び認定証の再交付)

第10条 キュイジーヌ&バンケットコーディネーターが登録事項に変更を生じたときは、最初に申請した施設の長を経由し、訂正・書換の事実を証明する書類を添えて会長に申請するものとする。

2 会長は、登録事項の訂正・書換交付申請があったときは、認定者登録台帳にその理由及び年月日を登録し、書換認定証を交付するものとする。

3 会長は、認定証の再交付申請があったときは、認定者登録台帳にその理由及び年月日を登録し、認定証を再交付するものとする。

(登録及び申請料)

第11条 キュイジーヌ&バンケットコーディネーターの認定登録にかかる費用は、別表のとおりとする。

(その他の事項)

第12条 この規程の実施について必要な事項は、理事会で定める。

(規程の改正)

第13条 この規程の改正については、理事会の議を経て定める。

附則

1. この規程は、一般社団法人及び一般財団法人に関する法律及び公益社団法人及び公益財団法人の認定等に関する法律の施行に伴う関係法律の整備等に関する法律（以下「整備法」という。）第106条第1項に定める公益社団法人の設立の登記の日から施行する。

2. この規程は、平成27年 4月 1日から改正施行する。

別表

	申請料	協会本部納入	事務手数料
登録料	5,500円	3,300円	2,200円
書換等再交付料	3,300円	1,650円	1,650円

(別紙)

規定教科及び認定基準

〈 3級 〉

キュイジーヌ&バンケットコーディネーターに関する次の規定教科について、概略の知識を有し、実技が大体できること。

1. 食文化（歴史・文化・風土）
2. 食品・食材（種類と特徴・加工・貯蔵・管理）
3. 栄養と健康（栄養素の働き・食品群・食生活）
4. 調理（調理方法・調理器具・献立・厨房機器・設備）
5. 安全と衛生
6. 接客サービス（接客・サービス）
7. 準備・セッティング・点検
8. 食事マナー
9. 食器

※ 当協会の指定する職業能力開発短期大学校調理技術科または職業能力開発校調理科及び調理専門学校、ホテル学校等の1年制及び高等課程3年制及びこれに準ずる課程を修了した者は所定の手続きを経て3級が認定登録されます。

〈 2級 〉

キュイジーヌ&バンケットコーディネーターに関する次の規定教科について、一般的な知識を有し、実技ができること。

1. 食文化（歴史・文化・風土）
2. 食品・食材（種類と特徴・加工・貯蔵・管理）
3. 栄養と健康（栄養素の働き・食品群・食生活）
4. 調理（調理方法・調理器具・献立・厨房機器・設備）
5. 安全と衛生
6. 接客サービス（接客・サービス）
7. 準備・セッティング・点検
8. 食事マナー
9. 食器
10. メニュー管理
11. 国際慣習

※ 当協会の指定する職業能力開発短期大学校調理技術科または職業能力開発校調理科及び調理専門学校、ホテル学校等の2年制及びこれに準ずる課程を修了した者は所定の手続きを経て2級が認定登録されます。