

# 海外における日本料理の調理技能認定制度

Certification of Cooking Skills for Japanese Cuisine

## 日本料理の認定料理人になるために

To become a Certified Japanese Cuisine Chefs



### 日本料理の調理技能認定制度とは Certification of Cooking Skills for Japanese Cuisine

農林水産省は、日本食・食文化の海外発信を強化するため、平成28年4月、「海外における日本料理の調理技能の認定に関するガイドライン」を定めました。本制度は、海外の外国人日本食料理人のうち日本料理に関する知識及び調理技能が一定のレベルに達した者を、民間団体等本制度における認定団体が自動的に認定する制度です。

In April 2016, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan established the "Guidelines for Certification of Cooking Skills for Japanese Cuisine in Foreign Countries" in order to strengthen communication of Japanese food and dietary culture overseas.

Foreign chefs of Japanese cuisine whose knowledge and cooking skills regarding Japanese cuisine have reached a certain level will be certified voluntarily by private bodies.

# 認定料理人になるには

To become a Certified Japanese Cuisine Chefs

認定は定められた「認定要件」及び「修得すべき知識及び技能」に応じて、ゴールド・シルバー・ブロンズの3種類があり、各レベルにおける認定試験に合格することで、認定を取得することができます。

レベル別の「認定要件」及び「修得すべき知識及び技能」の詳細はこちらからご覧ください。

There are three levels of certification: Gold, Silver, and Bronze, based on the determined "certification requirements" and "knowledge and skills to be acquired". Certification can be obtained by passing the certification exam at each level. Click here for details on "certification requirements", "knowledge and skills to be acquired" at each level.

【ゴールド】  
Gold



【シルバー】  
Silver



【ブロンズ】  
Bronze



詳細はこちら  
Detail to visit



## 認定証とメダル

certificates and medals

認定試験に合格すると認定料理人の証として、認定証とメダルを発行します。

Upon successful completion of the level specific certification examinations, a certificate and medal will be issued as proof of a certified chef.



## 認定料理人となるメリット

Benefits of becoming a Certified Japanese Cuisine Chefs

～これまでブロンズ認定を取得した方のお声より～

From those who have obtained the Bronze certification

### モチベーションの向上について

Increase in motivation

ブロンズ認定を取得することで周囲からも認められ、働くモチベーションが向上した。

Earning the Bronze certification gave me recognition from my peers and increased my motivation to work.

### 知識・技能の向上について

Improvement of Knowledge and Skills

日本料理を基礎から学び、試験に合格することで日本料理に活かすことのできる知識、技術のレベルの向上を感じた。

I felt that learning Japanese cuisine from the basics and passing the exam improved the level of knowledge and skills that I could apply to my cooking.

### 信頼性の向上について

improved reliability

農林水産省が定める認定制度で認定されたため、お店に信頼してもらえるようになった。

The certification established by the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan has led to greater trust on the part of the stores.

ブロンズ認定講習の受講を希望される方や本制度の内容については、下記連絡先へお問合せください。

If you would like to take the Bronze certification lecture please contact us using the contact information below.

株式会社 VIDA Corporation  
VIDA Corporation Co.,Ltd.

Mail : [ginouinfo@vida-cp.com](mailto:ginouinfo@vida-cp.com)

認定団体や制度内容の詳細については、  
web サイトもご一読ください。

For more information on Certification Body and the  
details of the program Please also read the website.

特設サイトはこち  
ラ  
Special website to visit



facebook はこち  
ラ  
facebook to visit



VIDA  
<https://vida-cp.com>