

船舶料理士資格について

- インドの養成課程(調査) -

船舶料理士資格証明書

■ 配乗要件

航海中に食料調理を船内で行う場合、**船舶料理士資格証明書が必要**

- 遠洋区域 or 近海区域を航行区域とする船舶 又は 第3種の従業制限を有する漁船
- 1000GT以上

■ 資格取得要件

- ① 18歳以上
- ② 船舶料理士試験合格者 又は **同試験合格者と同等以上の能力を有する者**、
海上保安学校主計コース卒業生、調理師、栄養士
- ③ 船内調理業務経験1年以上（資格取得ルート※により、3ヶ月or1ヶ月の場合あり）

※資格取得ルートについては次頁参照

(船員法第80条第4項、船内における食料の支給を行う者に関する省令第1条)

(参考) 調理教育修了等証明書

■ 配乗要件

航海中に食料調理を船内で行う場合、**調理教育修了等証明書が必要**

- 平水区域等を航行区域とする船舶等を除く

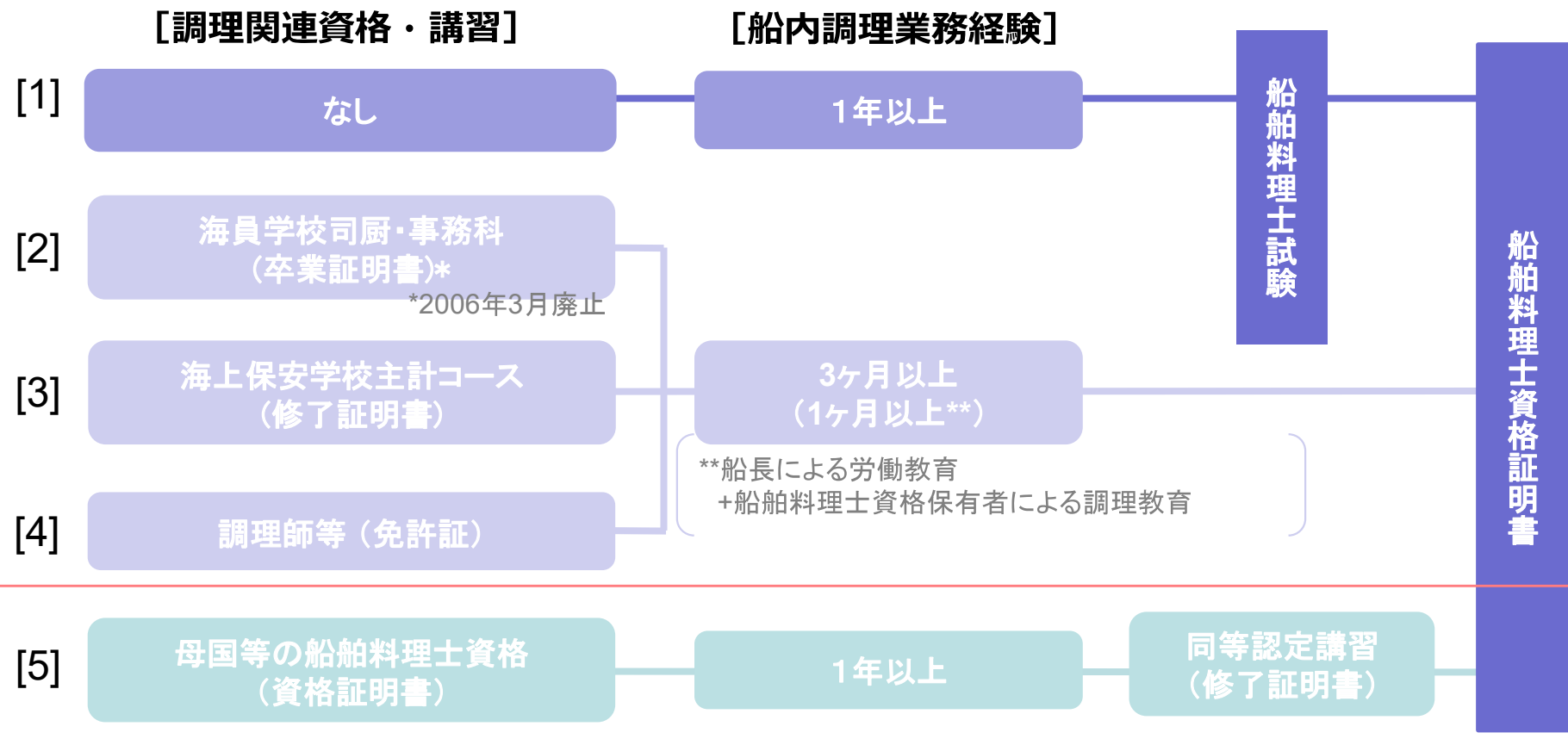
■ 資格取得要件

- ① 18歳以上（漁船の場合は、15歳に達した日以後の最初の3月31日が終了）
- ② 船内における調理に関する業務についての基礎的な知識を有していること*

*社内教育、外部講習、資格受有者等（船舶料理士試験合格、調理師等、海上保安学校主計コース卒業生）

船舶料理士の資格取得ルート(現行)

- 船舶料理士資格の資格取得ルートは以下の5つ。
- 国外に居住する者は、[5]のとおり母国等の船舶料理士資格及び1年以上の船内調理業務経験を有し、船員政策課長が認定する**同等認定講習機関において約12時間の学科・実技講習を修了**(次頁参照)する必要がある。
- 同等認定講習とは、[1]の船舶料理士試験合格者と同等以上の能力を有すると認められる者を養成する講習をいう。
- 同等認定講習機関は、フィリピンに3機関、**インドに1機関**設置(令和6年6月現在)。



試験/講習の科目・実務経験

	船舶料理士試験 (学科3h+ 実技2h)	調理師		同等認定 講習* (12h20m)
		試験 (2h)	養成施設 (最短1年)	
学科科目	食文化概論 80点 衛生法規 80点 公衆衛生学 80点 栄養学 100点 食品学 120点 食品衛生学 120点 調理理論 120点	食文化概論 15% 公衆衛生学 10% 栄養学 15% 食品学 25% 食品衛生学 30% 調理理論 5%	食生活と健康 90h 食品と栄養の特性150h 食品の安全と衛生 150h (実習30h含む) 調理理論・食文化概論 180h	食文化概論 1h20m 衛生法規 1h20m 公衆衛生学 1h20m 栄養学 1h20m 食品学 1h20m 食品衛生学 1h20m 調理理論 1h20m
実技科目	日本料理 150点 西洋料理 100点 中華料理 100点	なし	調理実習(各種料理) 300h 総合調理実習(集団調理技 術) 90h	調理基礎 30m 日本料理 } 西洋料理 } 2h30m 中華料理 }
受験資格 (受講資格)	1年(船内調理)	2年 (国内の飲食店営業、魚介類 販売業、惣菜製造業、寄宿舍、 学校、病院等の給食施設で調 理業務従事)	-	1年 (船内調理)
船舶調理経験	-	3ヶ月:船内調理 or 1ヶ月:船長による労働教育+船舶料理士資格保有者による調 理教育(食料の積込、保存方法、献立、健康維持を考慮した 食事提供、調理・貯蔵場の衛生管理、水の衛生管理)	-	-

*講師要件は、船舶料理士資格保有者又は調理師等の資格保有者

調査の概要

目的・背景

- 国外において、日本の船舶料理士資格を取得するためには、母国等の船舶料理士資格及び1年以上の船内調理業務経験を有し、**同等認定講習機関において約12時間の学科・実技講習を修了**する必要がある。
- 同等認定講習機関とインド共和国の船舶料理士訓練機関の講習科目に重複が認められる場合、同等認定講習の科目受講を一部免除することが可能であるか等を検討するため、インド共和国の資格制度等について現地調査を実施した。

日程

訪問場所

- 5月1日（水）～3日（金）
 - ・ Training Ship Rahaman (Navi Mumbai)
船舶料理士養成コース Certificate Course in Maritime Catering
日本船舶料理士同等認定コース
学長 Capt. Ashutosh V. Apandkar, PhD
学科長 Mr. Cletus Paul
- 5月2日（木）
 - ・ 海運総局 Directorate General of Shipping (Mumbai)
次長 Dr. Pandurang K. Raut
- 5月3日（金）
 - ・ 海運事務所 Government of Shipping Office (Mumbai)
海運監督官 Mr. Mukul Dutta

※本調査は、日本船主協会海事人材部、日本海事センター及びNYK Shipmanagement India の協力を得て実施

資格取得要件、監督官庁等(インド)

資格取得要件等

■ 該当資格名

- ・ 船舶料理士 Certificate of Competency as Cook in Merchant Navy

■ 配乗要件 Merchant Shipping Act 1958 § 170

- ・ 外航船 Foreign going Indian ship

■ 資格取得要件 DGS Order 7 of 2012

- ・ 以下①～③のいずれかを満たす者

- ① 認定講習（**CCMCコース, 6ヶ月**）を修了し、その後**6ヶ月以上の船内調理業務経験**がある者
- ② Degree/Diploma in **Catering Technology**（履修期間**3年**）を保有し、講習（**OCCPコース, 12日間**）とSTCW基本訓練を終了した者
- ③ **学位**（Bachelor or Science in **Maritime Hospitality Studies**, 履修期間**3年**）を保有する者

※一般商船の船舶料理士になる者は、①～③のうち、**もっぱらCCMCコース**。②、③はホテルやクルーズ船に就職することを想定。

※CCMC: Certificate Course in Maritime Catering, OCCP: Orientation Courses for Catering Personnel

監督官庁

- 海上運送を管轄している政府機関は**海運総局 Directorate General of Shipping**。
- 船舶料理士に関する資格・訓練に関する関連通知*は、全て海運総局の**ウェブサイト**に**英語で公開**。
- 海運総局は、資格・訓練制度について、**全国統一的かつ厳格に管理**。
- 資格証明書発行機関は、**海運事務所 Government of Shipping Office**。同事務所の長である**海運監督官 Shipping Master**に発行権限がある。

カリキュラム

Training Circular 7 of 2010

■ 訓練時間 (学科399h+実技610h、6ヶ月、全寮制)

①船舶一般 (学科52h+実技36h=全88h)

船・船員の基礎知識、海運業界、行政組織や船員手続、国際機構の役割、コミュニケーション、IT

②調理技術、衛生、栄養 (学科200h+実技316h=全516h)

衛生・食品安全、ごみ処理、安全な作業方法、調理基礎、食材基礎・下準備、調理技術、世界の食文化、メニュー作成、食料コスト管理、食料貯蔵、栄養、調理実習 (インド料理、西洋料理)

③清掃 (学科21h+実技91h=全112h)

洗剤・研磨・消毒・清掃用品、清掃実技、洗濯

④飲食サービス (学科31h+実技91h=全122h)

サービス用品、給仕サービス

⑤STCW基本訓練、乗船実習 (学科55h+実技31h=全86h)

■ 訓練修了要件

- ・ **内部評価試験**：上記①～④の各科目につき、学科・実技・口頭試験(全1時間)があり、各60%得点以上
- ・ **外部評価試験**：6月又は12月に実施。上記①～④の各科目につき、学科2時間+口頭試験50分。②につき、実技試験2時間。各60%得点以上

講師要件

Training Circular 7 of 2010

- 1クラス(40人) あたり**常勤講師3名以上**。
- 常勤講師 3名のうち1名は、Diploma in Hotel Management and Catering Technology 保有かつ調理教員経験2年以上。うち2名は、船舶料理士として5年以上経験あり又は3年以上CCMCにおける講師経験あり。

調査の総括・考えられる措置

調査の総括

- 船舶料理士資格制度にかかる**根拠通知や訓練機関の基準**について、**文書で確認**。
- 船舶料理士資格証明書発行や養成機関については、**海運総局が全国統一的かつ厳格に管理**。現在、資格取得ルートの新設・廃止の動きはない。
- 船舶料理士資格証明書については、**国内で統一した様式を使用**。
- 船舶料理士訓練カリキュラムの内容は、**質・量ともに十分**。日本の船舶料理士試験又は同等認定講習のうち、**日本人の乗船を想定した実技科目（日本料理・中国料理）を除いてカバー**。
- 講習実施状況については、海運総局が定期的な立入検査を実施。受講者の規律・講習基準の形骸化を防ぐための措置が講じられている。

考えられる措置

- インドの船舶料理士資格保有者については、
 - ①同等認定講習科目のうち、**学科科目**
 - ・インドの資格を取得する際に履修済と確認できたため、同等認定講習の**実技科目のみを履修すれば、船舶料理士試験合格者と同等以上の水準を確保**できる。
 - ➔ 履修免除可能。
 - ただし、実技科目の実施に当たって、受講生が**日本の食文化に対する理解を深められるよう、日本の食文化に関する資料を参照**できるようにする。
 - ②同等認定講習科目のうち、**実技科目**
 - ・日本人の乗船を想定とした日本料理・中華料理を除けば、**船舶料理士試験合格者と同等以上の水準を確保**できる。
 - ➔ **外国人全乗船という限定付き**であれば、履修免除可能。
- 同等認定講習基準に係る通知（H23.5.16付け国海運第22号）等を改正（**本年夏頃を目処**）