

パンシエルジュ検定が iPhoneアプリで新登場!

パンシエルジュ検定過去問集 350円(税込)



※イメージは開発中のものです。実際とは仕様・デザインが若干異なる場合がございます。

第1~3回のパンシエルジュ検定で
実際に出題された過去問に加え、新たな問題も収録!
ここから出題されるかも!?

今すぐダウンロード! 《App Storeから「パンシエルジュ検定」で検索》

※2011年2月発売予定



©日本出版販売株式会社 ©パンシエルジュ検定 販売元:株式会社デジタルアドベンチャー

問題例 ※正解はページの下にあります。



3級:パンの歴史・材料・器具・文化・マナー・衛生に関する基本的な知識を問います。絶対評価で100点満点中70点以上を合格とします。
2級:3級の範囲に加えマーケット・トレンド・コンビネーションなどについての実践的な知識を問います。絶対評価で100点満点中70点以上を合格とします。

3級問題

- Q.1** 麦・米とならび世界の3大穀物と呼ばれているのは次のうちどれか。
1.ジャガイモ 2.ヒエ 3.大豆 4.トウモロコシ
- Q.2** 古代のパン職人の風車やかまどが発見されたのは次のうちどここの遺跡か。
1.ポンペイ 2.コロッセオ 3.アクロポリス 4.トロイ
- Q.3** 主にロシアや東欧・北欧諸国で食べられ、寒冷地でも育てやすい穀物を使った酸味のあるパンは次のうちどれか。
1.ライ麦パン 2.蒸しパン 3.エキメキ 4.デニッシュペストリー
- Q.4** 明治時代に天皇に献上され、日本を代表するパンとなったのはどのパンか。
1.コッペパン 2.メロンパン 3.カレーパン 4.あんぱん
- Q.5** 小麦粉は用途によって分類されるが、パンづくりに最も向かない粉はどれか。
1.強力粉 2.中力粉 3.薄力粉 4.準強力粉

2級問題

- Q.6** 2006~2009年平均でパンの消費量が日本で一番多い人口5万人以上の都市は次のどこか。
1.京都市 2.横浜市 3.大阪市 4.広島市
- Q.7** 砂糖に水、卵白などを加えて作る仕上げの方法はどれか。
1.グラシング 2.アイシング 3.ナバージュ 4.ドレスアップ
- Q.8** ライ麦を使った発酵種は次の内どれか。
1.ホップス種 2.酒種 3.ルヴァン種 4.サワー種
- Q.9** インド料理でなじみのある「ナン」はもともと何語か。
1.アラビア語 2.スワヒリ語 3.ヒンドゥー語 4.ベルシャ語
- Q.10** 糖類の中でこれ以上分解できないものを単糖類というが、次のうち単糖類でないものはどれか。
1.麦芽糖 2.ブドウ糖 3.ガラクトース 4.果糖

●詳しい解説は公式テキストをご覧ください●

1:010 / P:60 / P:80 / Z:20 / I:90 / S:90 / P:10 / I:60 / I:20 / F:10 [装幀]

「パンシエルジュ」って?

「奥深いパンの世界を迷うことなく案内できる
幅広い知識を持った人」という意味です。
パンの製法・器具・材料の知識はもちろん、
歴史・いろいろな国のパン…

衛生に関する知識・マナーなど幅広い分野についての試験を行います。
パンを作る・食べる事が大好きな人なら誰でも受ける事が出来ます。
一人でも多くの人がこの検定を通じてパンへの理解を深め、
もっと好きになって頂ければ幸いです。

<後援団体・企業>

社団法人糖業協会/一般社団法人日本雑穀協会/社団法人日本酪農乳業協会/
カリフォルニア ブルーン協会/カリフォルニア くるみ協会/カリフォルニア・レーズン協会/
米国クランベリーマーケティング協会/ウェスタン・ピスタチオ協会/東京電力株式会社

パンシエルジュ検定 公式テキスト 全国の書店にて好評発売中!



「パンシエルジュ検定」
2級公式テキスト

2級

パンに関する情報と深い理解力が身につく

発行・実業之日本社 監修・ホームメイド協会
定価 1,995円(税込)



「パンシエルジュ検定」
3級公式テキスト

3級

パンづくりの知識と楽しみ方が学べる

発行・実業之日本社 監修・ホームメイド協会
定価 1,575円(税込)

第4回 パンシエルジュ検定

受験要項 3級 2級

団体
申込用



申込み期間 2011年4月4日 月 まで

試験日 2011年5月22日 日

受験料
3級 団体割引 3,600円
2級 団体割引 4,900円
3級・2級併願団体割引 8,000円

※団体申込・併願申込に関して詳しくはパンシエルジュ検定運営事務局へお問い合わせください。
※上記金額は全て税込みです。

開催
エリア
会場:全29エリア ※会場のエリアは中面をご確認ください。

パンシエルジュ検定申込みサイト [パンシエルジュ検定](http://www.kentei-uketsuke.com/pancierge/) [検索](#) <http://www.kentei-uketsuke.com/pancierge/>

主催・パンシエルジュ検定運営委員会 協力・ホームメイド協会



第4回 パンシェルジュ検定 受験要項

実施要項

試験日	2011年5月22日(日)
実施級/受験料	3級団体割引 / 3,600円 2級団体割引 / 4,900円 3級・2級団体併願割引 / 8,000円 ※金額はすべて税込みです。 ※2級は、3級に合格していることが前提になります。ただし、3級との併願は可能です。詳細は受験資格の項目をご確認ください。 ※団体は20名以上から受け付けております。 ※団体はWebからの申込はございません。 詳しくはパンシェルジュ検定運営事務局へお問い合わせください。
実施時間	午前 2級 10:20～10:30説明(開場09:50) 10:30～11:40試験 午後 3級 12:40～12:50説明(開場12:10) 12:50～13:50試験 2級 14:50～15:00説明(開場14:20) 15:00～16:10試験 ※午前・午後は選べません。あらかじめご了承ください。 ※試験開始前に10分間の説明があります。 実際の試験時間は2級は70分、3級は60分です。 ※試験開始10分以降は入室(受験)できません。 ※受験時間に変更になる場合がございます。 受験票に記載されている時間をご確認の上、試験会場までご来場ください。
受験会場	会場:全29エリア ※試験会場は発送される受験票に記載されます。 ※会場のエリアは右ページをご確認ください。 ※会場の中には定員制限がある会場がございます。定員に達した場合、近隣の会場へ振り替えて頂く場合がございます。ご了承ください。
受験資格	パンに興味のある方ならどなたでも ※2級は、3級に合格していることが前提になります。 2級のみを申し込みする方は、3級の【合格認定番号(12桁)】を必ずご記入ください。 3級と2級を併願される方は、2級が合格ラインに達していても、3級が不合格になりますと2級も不合格になります。その場合、2級は仮合格とし、第6回までに3級を再受験して合格すると2級も正式に合格となります。

お申込み 受付締切:2011年4月4日(月)まで



郵便局からのお申込み

パンシェルジュ検定専用の「払込取扱票」をご利用の上、郵便局にて受験料をお振込み下さい。

- 「払込取扱票」設置書店はWebサイト (http://www.kentei-uketsuke.com/pancierge/popup/entry_postal.html)でご確認下さい。
- パンシェルジュ検定専用の「払込取扱票」がお手元がない場合、郵便番号/住所/氏名/電話番号/「郵便局 払込取扱票希望」と明記した紙と、80円切手を同封し、**パンシェルジュ検定運営事務局**までご請求下さい。
※払込取扱票請求期間 **2011年3月24日(木) 必着**
※上記請求期間にご請求がなく郵便でのお申込みができない場合、運営事務局では一切の責任を負いません。
- 「**払込取扱票**」は、**願書を兼ねています。はっきりとわかりやすい文字で正確にご記入下さい。**
- 払込手数料は受験者のご負担となります。
- 「振替払込請求書兼受領証」が控えとなります。大切に保管して下さい。
- 郵便局設置の「払込取扱票」では、お申込みできません。

エリアコード記入のお願い

- 払込取扱票の受験地の欄は、次の要領でご記入ください。
- ご希望の受験地を次の表でご確認の上、2桁のエリアコードとエリア名を払込取扱票の受験地欄にご記入ください。

コード	エリア名	コード	エリア名	コード	エリア名	コード	エリア名	コード	エリア名	コード	エリア名	コード	エリア名
01	札幌	06	千葉	11	甲府	16	豊田	21	三宮	26	小倉		
02	仙台	07	高崎	12	長野	17	岐阜	22	岡山	27	長崎		
03	水戸	08	宇都宮	13	静岡	18	大阪	23	広島	28	大分		
04	東京	09	新潟	14	名古屋	19	京都	24	松山	29	鹿児島		
05	横浜	10	金沢	15	四日市	20	草津	25	福岡				



インターネットからのお申込み

「検定、受け付けてます」
<http://www.kentei-uketsuke.com/pancierge/>
 からお申し込み下さい。
 ●クレジットカード決済、もしくはコンビニ決済となります。

いずれの申込方法でも、お申込み後の受験会場変更・取り消し・受験者の変更・返金・次回への延期もできませんのでご注意ください。

※眼・耳・肢体等の不自由な方は、お申込みの前にパンシェルジュ検定運営事務局へお問い合わせ下さい。状況によってはご対応できかねる場合もございますので何卒ご理解下さい。

※いずれの申込方法でも、お申し込み後の受験会場変更・取り消し・受験者の変更・返金はできません。次回への延期もできませんのでご注意ください。

試験概要

出題範囲	3級:パンの歴史・材料・器具・文化・マナー・衛生に関する基本的な知識を問います 2級:上記の範囲にマーケット・トレンド・コンビネーションなどを加え、より実践的な知識を問います 1級:上記の範囲でより高度で専門的な知識を問います ※問題は「公式テキスト」を中心に出题しております。 ※今回の試験では1級の試験は実施致しません。
問題形式	マークシート形式(全100問) ※問題用紙は試験後に回収いたします。予めご了承ください。
合格基準	絶対評価で100点満点中70点以上で合格とします。

受験票の発送について

2011年5月上旬頃より発送予定。未着、または記載事項に誤りがあった場合は、問い合わせ期間中に**パンシェルジュ検定運営事務局**へご連絡ください。

受験票問い合わせ期間 / 2011年5月12日(木)～5月17日(火) (土・日・祝日除く10:00～17:00)
 パンシェルジュ検定運営事務局 / TEL:03-3233-4808 E-mail:info_kentei@nippan.co.jp
 ※お問い合わせが無く受験できない場合、運営事務局では一切の責任を負いません。

試験当日について

- 持ち物
- 受験票 ●腕時計
 - 筆記用具(HBまたはBの鉛筆またはシャープペンシル、消しゴム)

- 会場での諸注意
- 試験官の指示に従ってください。 ●途中退出はできません。
 - 教室内では、携帯電話等の電子音が出る機器の電源を必ず切ってください。
 - 会場内での喫煙は、ご遠慮ください。(一部全館禁煙の会場があります)
 - 試験開始より10分遅れた場合にはご入室いただけません。
 - 試験会場への自動車・二輪車でのご来場はご遠慮ください。

- 禁止事項
- 他の受験者に迷惑をかける ●その他試験場のルールを守らない
 - 他の人物になすまての受験 ●飲食
 - 試験を妨害する行為
 - 不正とみなされる行為
 - 電子機器(電子手帳・多機能時計・オーディオプレイヤー等)の使用

上記の諸注意への違反および禁止行為を行った受験者はその場で失格とし、退場していただきます。また、不正行為が発覚した場合は、合格認定後でも合格を取り消し、以後の受験をお断りする場合があります。

受験の流れ



結果通知について

2011年7月上旬頃より全受験者に合格通知を送付いたします。
 合格者には合格認定証を発行いたします。
 ※採点結果・合格結果に関するお問い合わせ、異議申し立てには一切応じられません。あらかじめご了承ください。



(3級合格認定証)



(2級合格認定証&ピンバッジ)

※イメージ

個人情報の取り扱いについて

- 1 パンシェルジュ検定運営委員会および本書末尾記載の業務受託者は、お申込みいただいた方の個人情報を各社のプライバシーポリシーに基づき適切に管理いたします。
- 2 申込み者の個人情報は、当検定の実施、受験料の収受、受験票の発送、結果の発送、受験履歴の管理、および前述の目的達成のための電話・メール・郵便などでの連絡などパンシェルジュ検定の実施・遂行のために利用するほか、個人が特定されない形でパンシェルジュ検定の運営と質の改善のために利用させていただきます。また、パンシェルジュ検定の協力企業である(株)サンリッチ ホームメイド協会の各種ご案内(イベント、アンケート等)を適切な通信手段を用いて送付させていただく場合もあります。
- 3 パンシェルジュ検定運営委員会、業務受託者または協力企業は、上記2の利用目的達成のために必要な範囲内において、個人情報の適切な取り扱いに関する契約を締結した上で、個人情報の取り扱いを第三者に委託する場合があります。
- 4 「個人情報の取り扱いについて」ならびにその他の受験要項の記載内容を合わせてご確認の上、「払込取扱票」に氏名をご記入ください。この氏名をもって、受験要項に記載されたすべての事項に同意された旨の署名をいただいたものとみなします。

お問い合わせ パンシェルジュ検定運営事務局

〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台4-3 新御茶ノ水ビルディング16F
 E-mail: info_kentei@nippan.co.jp
 TEL 03-3233-4808 (土・日・祝日除く10:00～17:00)

※「パンシェルジュ検定」はパンシェルジュ検定運営委員会が主催する検定試験です。
 ※パンシェルジュ検定運営委員会は「パンシェルジュ検定」の実務業務全般を日本出版販売(日販)、および日販アイ・ビー・エスに業務委託しております。



「パンシェルジュ検定」
 モバイルサイト
<http://www.kentei-uketsuke.com/mobilepancierge.asp>