

※この証明書はすべて証明者が記入すること (受験者は記入しないこと)	2年間の業務経験が複数の施設にまたがる場合は、証明書もそれぞれ別葉にすること
---------------------------------------	--

菓子製造業従事証明書

右記の者は、下記のとおり菓子製造業務に従事したことを証明します。 従事者氏名 (受験者) **福田 太郎**
 生年月日 **昭・平 55年7月12日** 生

勤務施設名	〇〇菓子店
勤務施設所在地	吉田郡永平寺町〇〇1-2 電話 0776-〇〇-〇〇〇〇
許可番号	福保 第 12345 号
許可年月日	平成・令和 31年 4月 1日
許可保健所名	福井 保健所
業務の内容 (なるべく具体的に記載すること)	
上記の施設で従事した期間	令和 2年 4月 1日から } 計 3年 0月 令和 5年 4月 17日まで }
勤務日数および時間	日/週、 時間/日 (パート・アルバイトの場合のみ)
廃業年月日	平成・令和 年 月 日 (施設が廃業している場合のみ)

令和5年4月17日 証明者の地位 営業者 電話 0776-〇〇-〇〇〇〇

// 住所 福井市〇〇町22

// 氏名 山田 一郎

山田 印

個人営業者等が証明する場合は、登録された印鑑を用いて、印鑑登録証明書を添付する

製造業務の内容記載例(メニュー、作業内容等を具体的に記入する)

洋菓子製造(ショートケーキなど)

- ①スポンジ焼成(卵と砂糖をホイップ、粉を加えて混ぜる、オーブンで焼く)
- ②スポンジを切り、生クリームを挟む
- ③フルーツを洗い、切る
- ④盛り付ける

洋菓子製造(クッキーなど)

- ①バターと砂糖を混ぜる
- ②卵、牛乳、バニラオイルを加える
- ③小麦粉を加えてこねる
- ④オーブンで焼き上げる

和菓子製造(饅頭、あん練りなど)

- ①生あんに砂糖、水を火にかけながら練る
- ②砂糖、水、小麦粉、膨張剤を混ぜてこねる
- ③あんを包み、蒸し上げる
- ④卵、砂糖、蜂蜜、水飴、小麦粉を加えあわせる
- ⑤木杵に流し込み、オーブンで泡切りガス抜きして焼き上げる