

厚生労働省・東京都後援

第12回HRSサービスコンクール2018

カレッジ部門 予選課題

オレンジとキウイのカービング

競技時間 7分間 *オレンジ、キウイ合わせて（8分打切り）

場面設定 レストランに於けるディナータイム、客席前でのワゴンサービスを想定して競技を行うこと。

指示事項 **【オレンジとキウイのカービング】**
*オレンジ1個とキウイ1個をカービングし、商品として完成させること。

- ・ステージ上に用意してあるオレンジとキウイ1個分を各皿に盛付けること。（オレンジとキウイは2個ずつ用意。1個は予備とする）
- ・オレンジとキウイの切り方、盛り付け方は指定の方法に従うこと。（協会ホームページもしくはレストランサービス スタンダードマニュアル参照）
- ・出来上がった皿はステージ下の台に置くこと。

注意事項

- カービングに使うナイフは自由に持ち込んで構わない。
但し、使用するのナイフ類のみで特殊器具などの使用は認めない。
- ステージ上にある材料以外の物を使い作成しないこと。（飾り含む）
- お客様にお召し上がり頂くメニューの商品としてカービングすること。
*フルーツアート等と混同しないこと。
- 器材・食材・飲材の詳細については、本選出場者に後日発送。

第12回HRSサービスコンクール2018

カレッジ部門 決勝課題

- ①ノンアルコールカクテルの作成とサービス
- ②トスサラダの作成とサービス
- ③Tボーンステーキのデクパージュとサービス

競技時間 15分間 *3課題合わせて(16分打切り)

場面設定 レストランに於けるディナータイム、客席前でのワゴンサービスを想定して競技を行うこと。
審査はレストラン形式で、審査員が各テーブルに2名客役として着席

指示事項 【ノンアルコールカクテルの作成とサービス】

- ・ステージ上に用意してある飲材・器材を使用し客役2名に「シンデレラ」を作成しサービスすること。

【トスサラダの作成とサービス】

- ・ステージ上に用意してある食材・器材でトスサラダを2名分作成しサービスすること。(プレゼンテーションを含む)

【Tボーンステーキのデクパージュとサービス】

- ・ステージ上に用意してある食材・器材を使いTボーンステーキを2名分にデクパージュし、サービスすること。
- ・口頭試問に答えること。

注意事項

- デクパージュに使うナイフは自由に持ち込んで構わない。
但し、使用するのナイフ類のみで特殊器具などの使用は認めない。
- カクテルの作成は必ずシェーカーを使い作成すること。
- ステージ上にある材料以外の物を使い作成しないこと。(飾り含む)
- 器材・食材・飲材の詳細については、本選出場者に後日発送。

厚生労働省・東京都後援

第12回HRSサービスコンクール2018

ヤングプロフェッショナル部門 予選課題

リンゴのカービング

競技時間 7分間 (8分打切り)

場面設定 レストランに於けるディナータイム、客席前でのワゴンサービスを想定して競技を行うこと。

指示事項 **【リンゴのカービング】**
*リンゴ1個をカービングし、皿に盛付け商品として完成させること。

- ・ステージ上に用意してあるリンゴ1個分を皿に盛付けること。(リンゴは2個用意。1個は予備とする)
- ・リンゴの切り方(1/2カット)、盛り付け方は指定の方法に従うこと。(協会ホームページに掲載された画像を参照)
- ・出来上がった皿はステージ下の台に置くこと。

注意事項

- カービングに使うナイフは自由に持ち込んで構わない。但し、使用するのナイフ類のみで特殊器具などの使用は認めない。
- ステージ上にある材料以外の物を使い作成しないこと。(飾り含む)
- お客様にお召し上がり頂くメニューの商品としてカービングすること。
*フルーツアート等と混同しないこと。
- 器材・食材・飲材の詳細については、本選出場者に後日発送。

第12回HRSサービスコンクール2018

ヤングプロフェッショナル部門 準決勝課題

- ①カクテルの作成とサービス
- ②シーザーサラダの作成とサービス
- ③Tボーンステーキのデクパージュとサービス

競技時間	15分間 *3課題合わせて(16分打切り)
場面設定	レストランに於けるディナータイム、客席前でのワゴンサービスを想定して競技を行うこと。 審査はレストラン形式で、審査員が各テーブルに2名客役として着席
指示事項	【カクテルの作成とサービス】 <ul style="list-style-type: none">・ステージ上に用意してある飲材・器材を使用し客役2名に「テキーラサンライズ」を作成しサービスすること。 【シーザーサラダの作成とサービス】 <ul style="list-style-type: none">・ステージ上に用意してある食材・器材でシーザーサラダを2名分作成しサービスすること。(プレゼンテーションを含む) 【Tボーンステーキのデクパージュとサービス】 <ul style="list-style-type: none">・ステージ上に用意してある食材・器材を使いTボーンステーキを2名分にデクパージュし、サービスすること。

注意事項

- デクパージュに使うナイフは自由に持ち込んで構わない。
但し、使用するのにはナイフ類のみで特殊器具などの使用は認めない。
- 器材・食材・飲材の詳細については、本選出場者に後日発送。

第12回HRSサービスコンクール2018

ヤングプロフェッショナル部門 決勝課題

- ①スパークリングワインの抜栓とサービス
- ②スモークサーモンのトランシェとサービス
- ②若鶏のローストのデクパージュとサービス

競技時間 15分間 *3課題合わせて(16分打切り)

場面設定 レストランに於けるディナータイム、客席前でのワゴンサービスを想定して競技を行うこと。
審査はレストラン形式で、テーブルに2名客役として着席
出場者はピンマイクを付け当日発表されるストーリーに沿ってサービスを行い、終了後テーマに沿ったスピーチを1分間行う。

指示事項 【スパークリングワインの抜栓とサービス】

- ・ステージ上に用意してあるスパークリングワインを抜栓し、客役2名にサービスすること。
- ・客役にテイステイングをしてもらうこと。
- ・口頭試問に答えること。

【スモークサーモンのトランシェとサービス】

- ・ステージ上に用意してあるスモークサーモンをトランシェし、客役2名にサービスすること。
- ・口頭試問に答えること。

【若鶏のローストのデクパージュとサービス】

- ・ステージ上に用意してある若鶏のロースト1羽をデクパージュし、2皿に盛付け客役にサービスすること。
(プレゼンテーションを含む)
- ・ソースはイギリス式でサービスすること。
- ・口頭試問に答えること。
- ・ステージ上にある器材・食材を使い作成すること。

注意事項

- スパークリングワイン抜栓の器具は各自持ち込むこと。
- 器材・食材・飲材の詳細については、本選出場者に後日発送。