

## 第 13 回「HRS サービスコンクール 2019」実技課題

### <カレッジ部門>

#### <予選課題>

○ アボカドとプチトマトのサラダ作成

◆ 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競技を行うこと。

◆ 指示事項 【アボカドとプチトマトのサラダ・オリーブオイルとバルサミコ酢ドレッシングを添えて】

- ・アボカド 1 個を賽の目カットし、プチトマト 5~6 個をハーフカットしたものと一緒にボールに入れレモン汁で風味を出す。
- ・盛り付け皿にベビーリーフを 5~6 枚敷き、その上にアボカドとプチトマトを盛りつける。
- ・ソースボートにオリーブオイルとバルサミコ酢を入れて合わせ、塩・コショウで味を調えたドレッシングを皿に盛りつけたサラダに掛ける。
- ・出来上がった皿はステージ下の台に置くこと。

- ◆ 注意事項
- 使用するペティナイフは HRS にて用意するが、自分のペティナイフを持ち込んでも構わない。但し、使用するのは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。
  - 器材・食材・飲材の詳細については、本選出場者に後日発送。

#### <準決勝課題>

① 赤ワインを二人のお客様にサービスすること

② ローストチキン(骨付き腿肉)を二人分盛り付け、サービスすること(ガロニチュール付き)

◆ 競技時間 10 分間 \*2 課題合わせて(11 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 【赤ワインのサービス】

- ・ステージ上に用意してあるワインを抜栓し、二人のお客様にそれぞれサービスすること。
- ・お客様から質問があれば答えること。

【ローストチキンのサービス】

- ・ステージ上に用意してある食材・器材でローストチキン(骨付き腿肉 1 皿 2 本・ガロニチュール付)を皿に盛り付けサービスすること。  
(プレゼンテーションを含む)
- ・ソースをイギリス式でサービスすること。
- ・お客様から質問があれば答えること。

- ◆ 注意事項
- ステージ上にある材料以外の物を使い作成しないこと。
  - 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 13 回「HRS サービスコンクール 2019」実技課題

## <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 バナナフランベの作成とサービス

◆ 競技時間 13 分間 \*2 課題合わせて(14 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競技を行うこと。

◆ 指示事項 【ノンアルコールの作成とサービス】

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

・作業中のお客様からの質問(口頭試問)に答えること。

【バナナフランベの作成とサービス】

・ステージ上にあるバナナを 2 本選び、それぞれ 1/2 カットする。

・シュゼットパンを温め、グラニュー糖をスプーン 4 杯分入れカラメルを作る。

・グラニュー糖がカラメル状になったらバターを入れ、なじませながら溶かす。

・バナナをシュゼットパンでカラメルにからめながら焼き色を付け、ダークラムをかけフランベし、皿に盛り付ける。

・シュゼットパンのソースをバナナにかけ、お客様にサービスする。

・作業中のお客様からの質問(口頭試問)に答えること。

◆ 注意事項 ●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。

## 第 13 回「HRS サービスコンクール 2019」実技課題

### <ヤングプロフェッショナル部門>

#### <予選課題>

○ アボカドとプチトマトのサラダ作成

◆ 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競技を行うこと。

◆ 指示事項 【アボカドとプチトマトのサラダ・オリーブオイルとバルサミコ酢ドレッシングを添えて】

・アボカド 1 個を賽の目カットし、プチトマト 5~6 個をハーフカットしたものと一緒にボールに入れ  
レモン汁で風味を出す。

・盛り付け皿にベビーリーフを 5~6 枚敷き、その上にアボカドとプチトマトを盛りつける。

・ソースボートでオリーブオイル 30CC とバルサミコ酢 15CC を合わせ、塩・コショウで味を調えて皿  
に盛りつけたサラダに掛ける。

・出来上がった皿はステージ下の台に置くこと。

◆ 注意事項 ●使用するペティナイフは HRS にて用意するが、自分のペティナイフを持ち込んでも構わない。

但し、使用するのは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。

●器材・食材・飲材の詳細については、本選出場者に後日発送。

#### <準決勝課題>

① 赤ワインをデキャンタージュし、二人のお客様にサービスすること

② ローストチキンをデクパージュし、サービスすること(ガロニチュール付き)

◆ 競技時間 14 分間 \*2 課題合わせて(15 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 【赤ワインのデキャンタージュとサービス】

・ステージ上に用意してあるワインを抜栓し、デキャンタージュしたうえでお客様にサービスすること。

・お客様から質問があれば答えること。

【ローストチキンのサービス】

・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 名分の皿に盛り、ガロニチュールをつけてサービスすること。

(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。

・お客様から質問があれば答えること。

◆ 注意事項 ●ステージ上にある材料以外の物を使い作成しないこと。

●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 13 回「HRS サービスコンクール 2019」実技課題

## ＜ヤングプロフェッショナル部門＞

### ＜決勝課題＞

① カクテルの作成とサービス

② クレープフランベの作成とサービス

◆ 競技時間 14 分間 \*2 課題合わせて(15 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。

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 【カクテル(ダイリキ)の作成とサービス】

・ステージ上に用意してある飲材・器材を使いカクテル「ダイリキ」(2 名分)を作成し、お客様にサービスすること。

・客役にティステイングをしてもらうこと。

・作業中のお客様からの質問(口頭試問)に答えること。

【クレープフランベの作成とサービス】

・シュゼットパンを温め、グラニュー糖をスプーン 4 杯分入れカラメルを作る。

・グラニュー糖がカラメル状になったらバターを入れ、なじませながら溶かし、オレンジジュースを入れ、レモンを搾る。

・クレープをソースの中に入れ、しみこませながら四つ折りにする。

・グランマルニエをシェリーグラスで 15CC 加え、煮詰める。

・レードルにコニャックを入れ、点火しシュゼットパンに流し込む。

・皿に盛り付け、ソースをかけてお客様に提供する。

・作業中のお客様からの質問(口頭試問)に答えること。

◆ 注意事項 ●ステージ上にある材料以外の物を使い作成しないこと。

●器材・食材・飲材の詳細については、本選出場者に後日発送。

HRSサービスコンクール 2019 U-30 器材リスト		
*カレッジ/ヤングプロフェッショナル 予選		
品名	数量(1名)	備考
課題●アボカドとプチトマトのサラダ (2皿分)		
ゲリドン用テーブル	1 台	
ゲリドン用クロス	1 枚	
白ナプキン	1 枚	
サービスタオル	1 枚	
アボカド	1 個	コンソールより1個を選択し使用
プチトマト	8 個	ベリー皿盛り
レモン	1/2 個	ベリー皿盛り(縦半分カット)
オリーブオイル	1 本	
バルサミコ酢	1 本	
カスターセット(塩・胡椒)	1 組	
9インチプレート	3 枚	盛り付け用x2・カット用x1
ポリッジボール	1 枚	ドレッシング作成用
パン皿	1 枚	サーバー置き
ペティナイフ	1 本	持込み可
デザートフォーク	1 本	
デザートスプーン	1 本	
ティースプーン	1 本	
ゴム手袋	1 組	

## HRSサービスコンクール 2019 U-30 器材リスト

## \*カレッジ 準決勝

品名	数量(1名)	備考
<b>客用テーブル・ゲリドン</b>		
客用テーブル	1 台	
椅子	2 脚	
ゲリドン用テーブル	1 台	
トップクロス	1 枚	
アンダークロス	1 枚	
ゲリドン用クロス	1 枚	
白ナプキン	2 枚	
カスターセット(塩・胡椒)	1 組	
ゴブレット	2 個	
ミートナイフ	2 本	
ミートフォーク	2 本	
パン皿	2 枚	
バタースプレッター	2 本	
卓上花	1 個	
<b>課題●赤ワインのサービス</b>		
赤ワイン	1 本	
パニエ	1 個	
赤ワイングラス	2 個	
テイastingグラス	1 個	
コルクソーサー	1 枚	
ソムリエナイフ	1 個	持込み可
白ナプキン	1 枚	
サービスタオル	1 枚	
サービストレイ	1 枚	
<b>課題●ローストチキンのサービス</b>		
ローストチキン(骨付もも肉)	2 本	
ボイルドポテト	4 個	ガルニチュール
料理用プラッター	1 枚	
9インチプレート	2 枚	
デザートスプーン	1 本	
デザートフォーク	1 本	
まな板	1 枚	
ペティナイフ	1 本	持込み可
ソースボート(グレイビーソース 7分目)	1 個	
ソースレードル	1 本	
パン皿	3 枚	サーバー、ソースボート、ガラ用
白ナプキン	1 枚	

HRSサービスコンクール 2019 U-30 器材リスト

\* ヤングプロフェッショナル 準決勝

品名	数量(1名)	備考
<b>客用テーブル・ゲリドン</b>		
客用テーブル	1 台	
椅子	2 脚	
ゲリドン用テーブル	1 台	
トップクロス	1 枚	
アンダークロス	1 枚	
ゲリドン用クロス	1 枚	
白ナプキン	2 枚	
カスターセット(塩・胡椒)	1 組	
ゴブレット	2 個	
ミートナイフ	2 本	
ミートフォーク	2 本	
パン皿	2 枚	
バタースプレッター	2 本	
卓上花	1 個	
<b>課題●赤ワインのデキャンタージュ</b>		
赤ワイン	1 本	
パニエ	1 個	
赤ワイングラス	2 個	
テイastingグラス	1 個	
コルクソーサー	1 枚	
デキャンタ	1 個	
デポライト	1 個	
ソムリエナイフ	1 個	持込み可
白ナプキン	1 枚	
サービスタオル	1 枚	
サービストレイ	1 枚	
<b>課題●ローストチキンのデクパージュ</b>		
ローストチキン	1 羽	約800g~1kg
ボイルドポテト	4 個	ガルニチュール
料理用プラッター	1 枚	
10インチプレート	3 枚	盛付け用x2・ガラ用x1
デザートスプーン	1 本	
デザートフォーク	1 本	
まな板	1 枚	
ペティナイフ	1 本	持込み可
ソースボート(グレイビーソース 7分目)	1 個	
ソースレードル	1 本	
パン皿	3 枚	サーバー置き・油抜き・ソースボート用
白ナプキン	1 枚	

## HRSサービスコンクール 2019 U-30 器材リスト

## \* カレッジ 決勝

品名	数量(1名)	備考
客用テーブル・ゲリドン		
客用テーブル	1 台	
椅子	2 脚	
ゲリドン用テーブル	1 台	
トッピクロス	1 枚	
アンダークロス	1 枚	
ゲリドン用クロス	1 枚	
白ナプキン	2 枚	
デザートナイフ	2 本	
デザートフォーク	2 本	
卓上花	1 個	
課題●ノンアルコールカクテル『シンデレラ』の作成 (2杯分)		
オレンジジュース	40 ml	カラフェ入り
パイナップルジュース	40 ml	カラフェ入り
レモンジュース	40 ml	カラフェ入り
カクテルグラス(90ml)	2 個	
オールドファッショングラス(氷入り)	1 個	メジャーカップ用
シェーカー	1 個	
メジャーカップ	1 個	
バースプーン	1 本	パン皿
アイスペール(氷入り)	1 個	
アイストング	1 個	
白ナプキン	1 枚	
サービスタオル	1 枚	
サービストレイ	1 枚	
課題●バナナフランベの作成 (2名分)		
カセットボンベ式卓上ガスコンロ	1 台	レショーが卓上ガスコンロに変更
シュゼットパン	1 個	
10インチプレート	3 枚	
パン皿	1 枚	サーバー置き用
デザートプレート	1 枚	屑入れ用
ミートナイフ	1 本	
デザートスプーン	1 本	
デザートフォーク	1 本	
シェリーグラス	1 個	
ダークラム	1 本	
バター 30g	1 組	ベリー皿・ティースプーン
バナナ(10インチプレート盛り)	1 房	2本を切り取り使用
グラニュー糖	1 台	シュガーポット・ティースプーン
白ナプキン	1 枚	

## HRSサービスコンクール 2019 U-30 器材リスト

## \* ヤングプロフェッショナル 決勝

品名	数量(1名)	寸法及び規格、備考
客用テーブル・ゲリドン		
客用テーブル	1 台	
椅子	2 脚	
ゲリドン用テーブル	1 台	
トッピクロス	1 枚	
アンダークロス	1 枚	
ゲリドン用クロス	1 枚	
白ナプキン	2 枚	
デザートナイフ	2 本	
デザートフォーク	2 本	
卓上花	1 個	
課題●カクテル『ダイキリ』の作成 (2杯分)		
ホワイトラム	1 本	90ml 使用(2杯分)
ライムジュース	1 本	30ml 使用(2杯分)
シュガーシロップ	1 本	2tsp使用(2杯分)カラフェ入り
カクテルグラス(90ml)	2 個	
オールドファッショングラス(水入り)	1 個	メジャーカップ用
シェーカー	1 個	
メジャーカップ	1 個	
バースプーン	1 本	パン皿敷き
アイスペール(氷入り)	1 個	
アイストング	1 個	
白ナプキン	1 枚	
サービスタオル	1 枚	
サービストレイ	1 枚	
課題●クレープフランベの作成 (2名分)		
カセットボンベ式卓上ガスコンロ	1 台	レシヨールが卓上ガスコンロに変更
シュゼットパン	1 個	
10インチプレート	3 枚	
パン皿	1 枚	サーバー置き用
デザートスプーン	1 本	
デザートフォーク	2 本	
ペティナイフ	1 本	持込み可
シェリーグラス	1 個	
スープレードル	1 本	
バター	30 g	ベリー皿盛り ティースプーン付き
レモン(1/6カット)	1 個	ベリー皿盛り
オレンジジュース	180 cc	カラフェ入り
コニャック	1 本	
グランマルニエ	1 本	
クレープ	4 枚	10インチプレート盛り
グラニュー糖(シュガーポット)	1 台	ティースプーン付き
オレンジ(10インチプレート盛り)	3 個	1個を選び使用
白ナプキン	1 枚	