

コンクール課題についての質問事項への回答

【サラダ】

※ゴム手袋の記載がありますが、食材には手を触れぬ様トーションを使い作成するので、ゴム手袋は使用しなくてもよろしいでしょうか。

A：使用する使用しないは個人の自由です。

※プチトマトはハーフカットされているでしょうか。

A：蒂を外した状態でコンソールに用意してあります。必要であれば9インチプレート上でカットしてください。

※ベビーリーフはどのように用意されていますでしょうか。

A：カットされた状態でコンソールに用意してあります。必要であれば9インチプレート上でカットしてください。

※9インチプレートが2枚ありますが、2皿の作成でよろしいでしょうか。

A：構いません。

※サラダの器材リストに数量（1名）課題アボカドとプチトマトのサラダ（2皿分）とありますが、1人前を2皿に盛り付ける解釈でよろしいですか。

A：その解釈で結構です。

※プチトマトの数ですが、お送りいただいた実技課題の紙にはプチトマト5～6個と記載されていますが、器材リストには8個と記載されています。どちらが正しいでしょうか。

A：8個で用意させていただきます。

※実技課題の紙には、ベビーリーフを使用すると記載がありますが、器材リストにはベビーリーフの記載がありません。

A：ベビーリーフは用意いたします。

※オリーブオイル、バルサミコ酢の大きさはどのくらいでしょうか。

A：カラフェに入れ替え用意いたします。

※カラフェの大きさは350mlや500mlなどありますが、競技ではどの大きさでしょうか。

A：約300mlです。

※アボカドの皮やタネ、トマトのヘタ、レモンなど、捨てる機材はありますか？なければベリ一皿に捨て良いですか。

A：構いません。

※アボカドの皮は飾りつけの際に利用してよろしいのでしょうか。

A：飾りつけるつけないは自由です。

※食材を運ぶ際はトレンチの使用はありますか。

A：サービストレイは用意しますので使用してください。

※カスターセットの塩胡椒はミルですか？振れば出るタイプですか。

A：ミルタイプと振るタイプです。

※指示事項ではドレッシング作成をソースボートで行うとありますが、器材リストにソースボートが載っておらずポリッジボウルの備考にドレッシング作成用と記入されていますが、正しくはどちらでしょうか。

A：ソースボートは用意いたします。ソースボートの中でドレッシングを作成し、ポリッジボウルでドレッシングと食材を合わせてください。

※アボカドは1つ分全てを賽の目カットのご指定でしょうか。

A：全て賽の目カットの必要はありません。

【ワイン】

※テイスティンググラスが用意されていますが、未成年の為、口に含む事が出来ません。テイスティングが出来ないことで採点に影響はございますか。

A：飲む必要はなく形だけで構いません。

※「赤ワインのサービス」は、パニエを使用してサービスをする、ということでしょうか。

A：パニエを使用してのサービスです。

※客役にテイスティングとありますが、先までサーブすればよいですか。

A：テイスティング後に2名分のサービスをして下さい。

※テイスティングは実際に飲んだほうが良いですか？吐き出すような紙コップとかないですか。

A：形だけで構いません。

【チキン】

※鶏腿のサービスについて、用意備品にガラ用パン皿と書かれていますが、鶏腿の骨は外すのでしょうか？デクパージュをするのでしょうか、サービスだけでしょうか。

A：腿肉は2本用意します。1本はデクパージュしてください。

※使用するローストチキンの大きさを教えてください。

A：800g～1kgです。

※グリドン一台とのことですが、ローストチキンと兼用ですか。兼用の場合、赤ワインの機材をかたす場所がありますか？それとも、グリドン下にしまえたりしますか。

A：兼用です。

※チキンアレルギーなのですが、症状が出た際は、中断可能ですか。

A：構いません。

【カクテル】

※カクテルの材料や器具は競技台に予め準備、設置されていますでしょうか。もしくは、取りに行く形でしょうか。もし、取りに行く形であれば、取りに行く時間は競技時間に入りますでしょうか。

A：材料等はコンソールに用意しており、取りに行く時間は含まれます。

※メジャーカップの容量は一般的には30mlと45mlですが、競技では何mlと何mlのメジャーカップを使用しますか。

A：30mlと45mlです。

【フランベ】

※フランベについて、フレッシュオレンジが器材リストに入っていますが指示事項にはオレンジを使用する指示がありません。オレンジを使用してのフランベは任意でよろしいですか。

A：盛り付け用としてカットされたオレンジを用意いたします。

【その他】

※学科試験について、どこの範囲を勉強すればよろしいでしょうか。

A：西洋料理料飲接客サービス技法およびその他の参考書からの正誤問題

※競技用制服は会社のユニフォーム？それともスーツですか。

A：どちらでも構いません。

※ゲスト、ホストは胸に飾りをつけるなどわかりやすいでしょうか。

A：胸章を付けます。

※グリドンのテーブルに配置されていて、そこで作業するのでしょうか。

A：作業はグリドン上です。

※1分間スピーチのテーマは当日発表ですか。

A：提出された論文を纏め発表してください。

※グリドンの大きさ寸法教えて欲しいです。

A：60×150程度です。

※汚れた包丁をふくものはないですか。

A：白ナプキンを使用してください。