

第16回HRSサービスコンクール2022

カレッジ部門 予選課題

オレンジのカッティング

(果皮はスパイラル状にし、6房以上の房とり)

競技時間 6分間 (6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

【オレンジのカッティング】

*オレンジ1個をカービングし、商品として完成させること。

- ・用意してあるオレンジ1個を使用し皿に盛り付けること。
- ・果皮はスパイラル状にし、6房以上切出し果肉のみ盛り付けること。
- ・出来上がった皿は、課題終了時(6分後)ステージ下の展示台に置くこと。

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。
- 準備して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・食材の詳細については、本選出場者に後日発送。
- 皮は盛り付けに使用しないこと。

厚生労働省・東京都後援

第16回HRSサービスコンクール2022

カレッジ部門 準決勝課題

①グラスワインのサービス

②スモークサーモンのトランシェ(2名分)

競技時間 8分間 *2課題合わせて(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 【グラスワインのサービス】

- ・ワインを抜栓しグラスワインを2名のお客様にサービスすること。
(当日のゲストは1名しか座っていないが2名分サービスすること)

【スモークサーモンのトランシェとサービス】

- ①スモークサーモンを薄くスライス。(幅15cm以上を4枚)
 - ②1名分(2枚)はお皿全面に盛り付け、客席審査員にサービスすること。
 - ③もう1名分は、残りの2枚を使用し選手の自由な盛り付けを行いサービスすること。
- ・口頭試問に答えること。

注意事項

- 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。
- 準備して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16回HRSサービスコンクール2022

カレッジ部門 決勝課題

- ①スパークリングワインのボトルサービス(ノンアルコール)
- ②鶏のローストのデクパージュ(2名分)

競技時間 15分間 (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。

指示事項 【スパークリングワインのボトルサービス】

- ・スパークリングワインのボトルを抜栓し2名のお客様にそれぞれサービスすること。

【鶏のローストのデクパージュ(2名分)】

- ・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。
- ・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。

注意事項

- 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。
- 準備して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 2022 器材リスト

*カレッジ 予選

品名	数量(1名)	備考
課題●オレンジのカッティング		
丸テーブル	1 台	90cm丸
アンダークロス(丸テーブル用)	1 枚	
トップクロス	1 枚	紙製
サービスタオル	1 枚	
白ナプキン	1 枚	
オレンジ	1 個	プラターより1個を選択し使用
9インチプレート	2 枚	盛り付け用・カット用x 各1
パン皿	1 枚	サーバー置き
ペティナイフ	1 本	持込み可
オードブルフォーク	2 本	
デザートスプーン	1 本	
サービストレイ	1 枚	

HRSサービスコンクール 2022 器材リスト

* カレッジ 準決勝

品名	数量(1名)	備考
客用テーブル・ゲリドン		
丸テーブル	1台	90cm丸
椅子	2脚	
ゲリドン用テーブル	1台	60x180cm
トップクロス	1枚	紙製
アンダークロス(丸テーブル用)	1枚	
アンダークロス(ゲリドン用)	1枚	
白ナプキン	2枚	
オードブルナイフ	2本	
オードブルフォーク	2本	
卓上花	1個	
課題●グラスワインのサービス		
白ワイン	1本	
ワインクーラー	1個	
ワインクーラースタンド	1台	
白ワイングラス	2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	
課題●スモークサーモンのトランシェ		
スモークサーモン	1本	
オニオンスライス	適量	
ケッパー	適量	
レモン	1個	
サーモン用まな板	1枚	
スモークサーモン用ナイフ	1本	持込み可
レモン用ペティナイフ	1本	持込み可
9インチ皿	4枚	盛付け用2・作業用2
パン皿	1枚	サーバー置き
ベリー皿	3枚	ケッパー・オニオン・レモンx各1
オードブルフォーク	2本	サーバー
デザートスプーン	2本	サーバー
ティースプーン	1本	ケッパー用
白ナプキン	1枚	
サービスタオル	1枚	
ゴム手袋	1組	

HRSサービスコンクール 2022 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		
丸テーブル	1台	90cm丸
椅子	2脚	
ゲリドン用テーブル	1台	60x180cm
トッパークロス	1枚	紙製
アンダークロス(丸テーブル用)	1枚	
アンダークロス(ゲリドン用)	1枚	
白ナプキン	2枚	
ミートナイフ	2本	
ミートフォーク	2本	
卓上花	1個	
課題●スパークリングワインの抜栓とサービス		
スパークリングワイン(ノンアルコール)	1本	
ワインクーラー	1個	
ワインクーラースタンド	1台	
フルーツシャンパングラス	2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	
課題●ローストチキンのデクパージュ		
ローストチキン	1羽	約1.2kg
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	盛付用2・ガラ用1
デザートスプーン	1本	サーバー
オードブルフォーク	1本	サーバー
まな板	1枚	
ペティナイフ	1本	持込み可
ソースポート	1個	グレイビーソース100cc入り
ソースレードル	1本	
パン皿	3枚	サーバー置き・油抜き・ソースポート用
白ナプキン	1枚	
サービスタオル	1枚	
ゴム手袋	1組	