

第16回HRSサービスコンクール2022

ヤングプロフェッショナル部門 予選課題

オレンジとキウイフルーツのカッティング

(オレンジの果皮はスパイラル状にして、6房以上の房をとり、キウイフルーツは指定なし)

競技時間 7分間 (7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 **【オレンジとキウイフルーツのカッティング】**
*オレンジ1個とキウイフルーツ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とキウイ1個分を皿に盛り付けること。
- ・オレンジの果皮はスパイラル状にし、6房以上果肉のみを盛り付け。キウイフルーツは指定なし。
- ・出来上がった皿は、課題終了時（7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。（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。
- 皮は盛り付けに使用しないこと。
- 器材・食材の詳細については、本選出場者に後日発送。

第16回HRSサービスコンクール2022

ヤングプロフェッショナル部門 準決勝課題

- ①スパークリングワインのボトルサービス(リスト注文)
- ②スモークサーモンのトランシェ(2名分)

競技時間 10分間 *2課題合わせて(10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 【ワインの抜栓とサービス(ワインリストより注文)】

- ・ワインリストより注文されたワインを抜栓し2名のお客様にそれぞれサービスすること。

【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。

第16回HRSサービスコンクール2022

ヤングプロフェッショナル部門 決勝課題

①注文されたワインのサービス(抜栓・デカンタージュ)

②鴨のローストのデクパージュ(2名分)

競技終了後、1分間のスピーチを行うこと。

競技時間 18分間 *2課題合わせて(18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 【注文されたワインのサービス(抜栓・デカンタージュ)】

- ・注文されたワインを抜栓しデカンタージュし2名のお客様にサービスをすること。
- ・銘柄は選手の自由な設定で説明を行う。

【鴨のローストのデクパージュとサービス】

- ①ステージ上に用意してある鴨のロースト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。
 - ②1名分はエギュエットで盛り付け、ホスト(男性)にサービスすること。
 - ③もう1名分は選手の自由な盛り付けを行いサービスをする。(エギュエットと異なるカットをすること。)
- ・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

* ヤングプロフェッショナル 予選

品名	数量(1名)	備考
課題●オレンジとキウイフルーツのカッティング		
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
キウイフルーツ	1 個	プラターより1個を選択し使用
9インチプレート	4 枚	盛付け1・ギャベジ1・カット2
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	4 本	
デザートスプーン	2 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		
* ヤングプロフェッショナル 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	
オードブルナイフ	2 本	
オードブルフォーク	2 本	
ワインリスト	1 部	
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	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●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	
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	
デザートスプーン	2 本	
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

* 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		
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
トッピクロス	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:2 赤ワインのサービス		
赤ワイン	1 本	
赤ワイングラス	2 個	
パニエ	1 個	
デキャンタ	1 本	
白ワイングラス	1 個	テイステイング用
デポライト	1 個	
ソムリエナイフ	1 個	
コルクソーサー	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:2 鴨ローストのデクパージュ		
鴨ロースト	1 羽	1.2 ~ 1.5kg
ボイルドポテト	4 個	ガルニチュール
ソース(ジュ・ド・カナール)	200 cc	
料理用プラッター	1 枚	
まな板	1 枚	
10インチプレート	2 枚	
パン皿	2 枚	ソースボート下皿・サーバー置き
9インチ皿	1 枚	ギャベジ用
ベリー皿	1 枚	血抜き用
テーブルスプーン	1 本	サーバー
ミートフォーク	1 本	サーバー
エマンスールナイフ	1 本	持ち込み可
ソースボート	1 個	
ソースレードル	1 本	
白ナプキン	1 枚	
サービスタオル	1 枚	
ゴム手袋	1 組	