

平成 26 年度 1 級レストランサービス技能検定

学科試験問題

1. 感染症の発生予防及びその蔓延を防止する施策として、平成 10 年「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」(感染症新法)が、従来の伝染病予防法、性病予防法、及びエイズ予防法、を廃止、統合し、新たな発想のもとに制定された。
2. potages crèmes とは濃度の付いたスープの総称で、一般的に日本ではポタージュと呼ばれている。
3. カリフォルニアワインの品質分類で、ヴァラエタル・ワインとは、その使用品種名をラベルに明記してあるワインで、ジェネリック・ワインと比べるとより個性のはっきりしたワインである。
4. 宴会の種類では同窓会 Buddhist service や法要(偲ぶ会) Alumni association 等がある。
5. 美食のための規則の一例に、同じ性質の肉、赤色系の肉を用いたり、白色系の肉を重複して使用しないなどがある。
6. à la Crapaudine とは、鳥 1 羽を切り開いて骨を抜き、バターを塗ってポワレする調理法である。
7. plat rond とは、楕円形盆のことをいう。
8. テーブルサービスの歩行動作として、歩く姿勢は背筋を伸ばし、歩幅は広からず、狭からず、身体の重心を足の土踏まずの前に置いて直線を歩くつもりで歩行し、常に 120° くらいの視野の中で物事の動きをキャッチしていなければならない。
9. 苦情処理をする際、問題の修復と解決にとって重要なことは、素早い対応である。お客は時間がかかればかかるほど、自分が大切に扱われていないと感じるからである。
10. 調理及び料飲接客サービス作業における労働災害を防止するためには、日常の作業とその作業に潜む危険有害性について巡回点検や従業員からの報告(ヒヤリ・ハット等)などで十分に把握認識し、適切に対応していくことが重要である。

11. 女性労働者に関する規定で、妊娠中の女性に重量物を取り扱わせる場合には、満 18 歳以上の場合、継続作業は 8k g 以下となっている。
12. 食中毒の原因を調べたり、食品添加物の成分を調べたりするための試験機関として、都道府県及び指定都市には衛生研究所、厚生労働省には検査室が設けられ、さらに検査の需要に対応して公正・中立の第三者機関「登録検査機関」が設けられている。
13. 調理後直ちに提供される食品以外の食品は病原菌の増殖を抑制するため 0℃以下または 65℃以上で管理することが必要である。
14. éperlan は、冬季(10月から3月程度)が漁期で成魚の全長は 5 cm ほどである。
15. cabillaud の身は、脂肪が少なく柔らかい白身で、塩漬けは morue という。
16. Grain whisky は、ピート（草炭）の煙をしみ込ませたモルト（大麦麦芽）だけを原料にして、単式蒸留器で 2 回蒸留してから樽で長期間熟成させたものである。
17. 調理容器のココットは、1 人用のスフレ、ココット卵、アスピックなどに使う。
18. Hors-d'œuvre riche の riche とは、豊かなという意味がある。高級食材を使用した単品オードブル。
19. レストランのテーブルサービスにおいて、ハウスワインは、ホストによるテイस्टィングをしないのが普通である。
20. 弥生・古墳時代を一口にいうと自然物採取時代である。
21. 旅館業法第 5 条での規定には、お客の受け入れ拒否に関する規定がないため、自己の判断にゆだねられる。しかし、正当な理由なくして、ある人の飲食を拒めば、不当差別、人権侵害などの問題を生じることがある。
22. 食品衛生法で食品とは、すべての飲食物をいう。ただし薬事法に規定する医薬品及び医薬部外品は、これを含まない。
23. カンピロバクターの増殖阻止手段としては、低温保存とし、加工、調理後の食品保存時間を 6 時間以内に短縮すれば食中毒を起こすほどの菌数にならない。食品を摂取直前

に十分に加熱すればよい。

24. ごま、くるみは、脂質を 20%以上含有し、たん白質も約 50%含まれている。
25. liaison とは、とろみをつけるために使用する、でん粉、小麦粉、バター、クリーム、卵黄などの材料のことをいう。
26. rissoler とは、赤身の肉を braisé し、白身の肉にはベーコンなどの脂で脂肪を補い、鍋に野菜、香草を敷いて少量の液体を加え、ふたをしてオーヴンでゆっくりと火を通す調理法である。
27. アイスティー用に適した茶葉とは、タンニンの含有量が少なく、クリームダウンしにくい、ニルギリ、ディンブラ、キャンディなどが適している。
28. ドレッシングを作ってサラダの仕上げをしたり、クレープ入りソースをフランベして仕上げる方法は、イギリス式サービスの 1 種である。
29. フランスの正餐では、別室で Aperitif, Amuse-Bouche をサービスする。
30. 最近のフランス料理の構成では、前菜が前菜としての位置を失ってきつつあり、代わりにわが国の「突き出し」(amuse gueule)のように“お口の慰めに”的なものに変わってきている。
31. 料理、飲物などの売上数値分析については、POS によりコンピュータ処理されることが多くなっている。これにより、売れ筋メニューと販売不振のものが把握できる ABC 分析が可能となる。
32. 食事バランスガイドの SV とは、サービング(食事の提供量の単位)の略である。
33. 空気調和設備(エアーコンディショニング)とは、空気浄化を行うフィルターを備え、機械換気設備併用の冷暖房システムを備えたものをいう。
34. 調理作業における労働災害の 1 つとして、調理場等の床面の濡れ、段差等によるつまずきを起因とする「転倒災害」がある。
35. 労働者派遣事業法によれば、派遣労働者に対する「危険有害業務に関する特別教育」は、派遣元が行う。

36. 平成 19 年において食中毒発生件数の内、原因施設が判明したものは 77.8%であり、旅館が最も多く、次いで家庭、飲食店となっている。
37. 感受性者対策として、最も重要なものは予防接種である。予防接種は人工的に、活動免疫(能動免疫)を与えようとするものである。感染症に対する予防接種は予防接種法によって定められている。
38. poulpe は、地域によって非常に好まれているが鮮度が下がるとアンモニアを生じる。
39. poché と bouilli の違いは、基本的に poché は茹でる材料に湯がかぶる程度。bouilli は十分な湯で沸騰するくらい茹でることをいう。
40. 各種宴会では、アトラクション、看板などもパーティの成功の大きなカギとなるため、主催者側の注文通りでない場合は、大きな障害となることが少なくない。
41. 「古典的フランス式サービス」では、テーブルに会食者が取り囲む陣形で食事をするようになり、はじめて「席次」によるプロトコールが発生した。
42. Amuse-bouche とは、長椅子の意味。食前酒時にサービス、他のオールドフールと一緒に盛り付けないのが原則である。
43. 高級なサービスを必要としないレストランでは、費用と管理の手間を軽減するために、酸化しないステンレス材の食事用器具を使用するほうが望ましい。
44. 客席の選択基準で多勢のファミリー客は大きい丸卓か長方形卓に、2人連れはデュースがふさわしい。
45. メニューの構成として、基本となるメニュー(グランドメニュー)と、毎日、週、月または、季節や時期などのお薦めメニュー(サゼッション/リコメンドメニュー)のふたつから構成されることが多い。
46. 建築基準関係法令によれば、非常用の照明装置を設置する場合には、床面において、最低 1 ルックス以上の照度を確保できるものでなければならない。
47. お客の中には「支払いは後で」といって、立ち去ろうとする者がいる。得意先や常連でない限り、現金なくして飲食する者は、スキッパーと判断してよい。

48. 電気用品安全法及び関係規則などで定められている PSE マークは、特定電気用品の記号として丸型の外枠で表示されている。
49. 腐敗も変敗も高級複雑な物質から低級簡単な物質への過程をいい、相伴っていることが多い。変敗は微生物によらず、例えば油脂の酸敗のように「温度、日光、空気等物理作用による化学変化をいう」とする説もある。
50. figue は、食用とする部分は果肉ではなく花托で、旬は3月～5月頃である。
51. 電子レンジ調理法は、食材の持つ風味や旨味成分、栄養分を損なわずに調理でき、味の均一化に優れているので大量調理が可能である。
52. 午餐は、食事の形式によって、正式、準正式及び略式に区別される。
53. 現在のレストラン・サービスでは、パンはイギリス式で、メイン料理はロシア式等、各サービスの特徴を生かして組み立てられている場合がある。
54. フランスの食事の Diner は、前菜から始まり、肉料理とサラダ及びチーズを食べる習慣がある。なお、ワインは欠かさない。
55. 鮭は Écosse のものが、一番すぐれているとされる。
56. 注文伝票は明瞭に正確に記入することが自分自身や調理場の混乱を防ぐことになり、それらが調理場から間違いのない料理となって提供される元になる。
57. モーニング・コートは昼間の正礼装であり、国賓の歓迎会や園遊会など日中の式典に着用される。チョッキは白を正式とし、お祝いなどの場合はグレーも使用する。
58. 江戸時代には、鎖国政策によって、日本独特の文化が成熟し、江戸を中心に白米食が定着し、うなぎ、すし、そば店が登場した。
59. レストランにおいて、明らかに悪質な客であると判断できる場合であっても、警察に連絡して対応をお願いするといった行為は、店の評判を落とすことにつながるので、やってはいけない。
60. 労働安全衛生法の衛生管理者については、労働者数が60人以上であるすべての事業場

- は、衛生管理者を選任して、所轄の労働基準監督署長に報告しなければならない。
61. 動物性自然毒による食中毒で、わが国では、どくかます、ばらふえだいなどの中毒が報告されており、毒化の原因は食物連鎖が関連しているものと考えられる。
62. 冷凍魚介類の貯蔵において、グレージングとは、いわゆる油焼けを防止するため、凍結品を冷たい水に入れ、表面に10mm くらいの氷をつける方法のことである。
63. bar とは、ヒラメの一種で、北海から地中海にかけてのヨーロッパのすべての海に棲むが大西洋のものが最も美味とされる。
64. laitue は、主に葉部分をサラダなどに利用し生食する。
65. a Point とは、肉の中心まで火が通った状態をいう。
66. 宴会における客席の準備において、テーブルの角の席が、主客に背中を向けることになる場合には、席を設けないのがよい。
67. 宴会部門は計数管理を正確に行うことで、利益の増大を図ることのできる部門であり、社会的に評価を高め、大きな栄光を得るためには、可能な範囲で最良な運営ができるように心掛けたい。
68. kir Cardinal は、白ワインにクレーム・ドゥ・カシスを入れた食前酒である。
69. Sauce bigarade とは、オレンジとレモンの汁と皮で香りや酸味をつけ、砂糖を加えて甘味を増し、仔牛の出し汁を加えたソースである。
70. 我々の家庭でお客を迎える時、室内を掃除し、整理整頓し、食卓にはご馳走を並べ、精一杯のもてなしの心で歓待する。この一連の行為をホスピタリティという。
71. メニュー価格の設定において、近年は、お客の期待を超える満足や十分な納得が伴えば高価格であっても支持される場合と、たとえ安い値段でも品質や満足が伴わなければ、受け入れられないという、価格に対する価値を重視する傾向が高まってきている。
72. 労働安全衛生法によれば、「えび」及び「かに」は、表示義務のあるアレルギー物質である。
73. betterave はアカザ科だが、肥大した根がアブラナ科のカブに似ているため「赤蕪」と

呼ばれることがある。

74. 真空調理法の特徴の1つとして、加熱温度が同じならば、複数の素材を同時に調理することができる。
75. 日本酒の純米大吟醸酒とは、精米歩合 60%以下に米を磨き、米と米麴で造った日本酒である。
76. 宴会のセッティングでは、お客を最初に迎える受付のセッティングを宴会場よりも先に済ませるが、内容によっては主催者の事務局となる宴会場が受付よりも優先することがある。
77. メニュー作成の規則には、料理名の一番はじめの字、固有名詞、地方名は la majuscule を用いなければならない。
78. 代表的な卵料理には、œufs mollets というかたゆで卵などがある。
79. verre à vin du rhin とは、タンブラー又はゴブレットのことをいう。
80. 赤ワインのサービスで、パニエを使う場合は、ボトルを揺らさないように静かに取り扱う。
81. 食文化とは、民族が長い歴史の中で築いてきた食の伝統および生活様式、食物の選択、食事様式、食事作法、宗教の禁忌など食にかかわるすべてをいう。
82. 自動火災報知設備は、15 階以上は面積に関係なく全部設置することになっている。
83. 建築基準関係法令によれば、劇場、映画館、演芸場、観覧場、公会堂又は集会場の客用に供する屋外への出口の戸は、外開きとしてはならない。
84. culotte は、臀部前上方肉の部位のことをいう。
85. ドイツの主な白ワイン用ぶどう品種には、リースリング種、ミュラー・トゥルガウ種、シルヴァナー種などがある。
86. フォーマル・ディナーと簡単なビュッフェ、あるいはカクテル・パーティではそれぞれ配置すべき従業員数は異なる。必要とする職位も maître d'hôtel、chef de rang、あるいは sommelier など、宴会内容によって相違する。

87. ストラスブールは、ベルギーに近いアルザスの都市でフォワ・グラの産地でもある。
88. ポルスレーヌは、粘土を成形して 1200～1300℃の高温で焼いた多孔質のやや軟らかい磁器であり、傷つきやすく、ショックや温度の変化に弱い欠点がある。
89. 脳卒中で倒れた場合、すぐに医者を呼び、楽な姿勢で寝かせて、頭を動かさないようにし、衣服をゆるめ、楽に呼吸ができるようにすることなどが大切である。
90. 防火ダンパーは、火災発生時に煙感知器などと連動して建築物の上下階への煙の伝播を防止する機能を持つものである。
91. 食品衛生法によれば、牛乳の保存基準は、「殺菌後、直ちに 0℃に冷却して保存すること」と定められている。
92. grive とは、雲雀のことをいう。
93. escalope とは、はしばみ形の意味で、円形の厚切り。mignon とも médaillon ともいう。
94. molleton は、テーブル・クロスに汚れが付いたときや装飾上色を変化させたりする際に使用する。
95. perdreau à la Vigneronne は、山しぎの雛をぶどうと一緒にココットでバター煮した料理。ほかの野鳥にも応用できる。
96. coquetier とは、スープボールのことをいう。
97. 女性の昼間の正装において、和服の場合、未婚者は色留袖が適当である。
98. イスラム教の禁忌事項に豚肉及びラクダ肉を食べてはいけないとある。
99. 料飲サービスを支える条件には、「知識」「技術」「気持ち」の 3 つの要素がある。
100. 序列において、席次を決める上で一番重要となるのは、国家行事や公式の儀式などに参席する人びとの順位で、座席割りや紹介の順番などを決めるのに使われる。

平成26年度 学科試験正答表

1 級					
	正	誤		正	誤
1	●		51		●
2		●	52		●
3		●	53	●	
4		●	54		●
5	●		55	●	
6		●	56	●	
7		●	57		●
8	●		58	●	
9	●		59		●
10	●		60		●
11		●	61	●	
12		●	62		●
13		●	63		●
14		●	64	●	
15	●		65		●
16		●	66	●	
17	●		67	●	
18	●		68		●
19	●		69	●	
20		●	70	●	
21		●	71	●	
22	●		72		●
23		●	73	●	
24		●	74		●
25	●		75		●
26		●	76	●	
27	●		77	●	
28		●	78		●
29	●		79		●
30	●		80	●	
31	●		81	●	
32	●		82		●
33	●		83		●
34	●		84		●
35		●	85	●	
36		●	86	●	
37	●		87		●
38		●	88		●
39	●		89	●	
40	●		90	●	
41	●		91		●
42		●	92		●
43	●		93		●
44	●		94		●
45	●		95		●
46	●		96		●
47	●		97		●
48		●	98		●
49	●		99	●	
50		●	100	●	