

平成26年度 3級レストランサービス技能検定

学科試験問題

1. 西洋料理とは、西欧諸国で発達した料理の総称である。
2. 食中毒は例年7月～9月にかけて多発しているが、近年ノロウイルスによる中毒が11月～3月にかけても多くみられるところから、年間を通じて十分な注意が必要となっている。
3. 食文化とは、食に関する知識を習得し、自らの食を自分で選択する判断力を身に付けるための概念である。
4. 冷凍とは、0℃以下で食品を凍結させて保存する場合をいい、冷蔵とは0℃～20℃の範囲の温度で食品を保存する場合をいう。
5. わが国における一般衛生行政の体系として、基本的には国（厚生労働省）－都道府県（衛生主管部局）－保健所－市町村（保健センター、衛生主管課係）という一貫した体系が確立されている。
6. 宴会の準備において、グラス・タオルは、グラス50個につき、1枚を用意する。
7. 食品は原料的にみると、植物性食品と動物性食品とに大別される。
8. 安全衛生の基本は5S（整理・整頓・清掃・清潔・点検）に始まるといわれている。
9. 野菜は、ビタミンCの含量により、緑黄色野菜と淡色野菜とに大別する分類法がある。
10. 異物混入とは、料理や飲物の中に毛髪や昆虫、また食器の破片などが混じっていることをいう。
11. 賞味期限を表示すべき食品の1つとして、乳製品がある。
12. 基本的料理法におけるポワレとは、材料の表面に強火をあてて収縮させ、うま味を内部に閉じ込め、同時に一部の肉汁や脂肪がしたたり落ちて燃える香ばしい香りをつける調理法のことである。
13. 西洋料理で使用される食材のキャヴィアはちょう鮫の卵で、その種類としてペルーガ、オセツトラ、セヴルーガがある。

14. ポタージュは、トロミがついているものと、澄んでいるもの到大別される。
15. パーティにおけるテーブル・プランは、右側上位と序列の重要性の原則を基本とする。
16. ダーンドとは、雄七面鳥のことである。
17. スイユは、卵を入れた練り粉をのばして、幅7～8mmに細長く切り分けたパスタである。
18. 食品衛生法は、「食品に起因する衛生上の危害の発生の防止」をすることが目的である。
19. スフレは、小麦粉、ミルクなどの材料に泡立てた卵白を入れ、オーヴンで焼いて盛り上げられたものである。
20. 西洋料理調理法において、魚の仕込みの表現でマリネは、「油煮した」という意味である。
21. 定期健康診断は、事業者が労働者を雇い入れたとき、及び1年以内ごとに実施しなければならない。但し、午後10時以降の深夜業に従事する者は3ヵ月ごとに実施する。
22. 肉の焼き方で、レアはほとんど生に近い状態で焼いたもの、ミディアムは肉の中心部まで火を通す、つまりよく焼く焼き方である。
23. レストランの準備作業は、1営業日の中で閉店後のみ行えばよい。
24. 基本的料理法でグリルとは、熱くしたフライパンに調理材料をかざして、その火の輻射熱であぶることである。
25. 料飲サービスを行う立場上、心掛けるべき食事のサービスマナーとして、身だしなみは常に清潔に保ち、礼儀正しく、親しみを込めた姿勢や態度で接することなどがある。
26. 基本的料理法のブレゼとは、赤身の肉はリソレし、白身の肉にはベーコン等の脂で脂肪を補い、鍋に野菜や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のことである。
27. ドレスコードにおいて、ブラック・タイは、燕尾服のことである。
28. カベルネ・ソーヴィニオン種は、フランスのボルドー地方の代表的品種で、特にメドック地区の赤ワインに使用される。

29. 料理を出す方向はそのレストランの決まりによるが、ベンチ・シート等の場合を除き、飲物は左から、パン、サラダなど右に置かれるものは右からサービスする。
30. 調理作業における労働災害の1つとして、「切れ、こすれ災害」がある。
31. 生ビールとは、下面醗酵法で醸造したビールを、加熱・非加熱の区別なく、低温熟成貯蔵したもののことをいう。
32. 格式を重んじるレストランでは、カスター類はデザート・コースに入る前に取り除いている。
33. 紅茶は醗酵茶で、緑茶は不醗酵茶、ウーロン茶は半醗酵茶である。
34. 結婚式の披露宴は、レセプションの名を用いることができる。
35. ワゴン・サービスにおける技法の1つとして、温かいデザート類を作る作業がある。
36. サイドボードとは、調理場に設けられた諸材料の準備格納ボードのことである。
37. テーブル・クロスは、テーブルに物の当るショックを和らげ、損耗を防ぐ効果がある。
38. お客が帰った後のグラスを下げる時は、必ずトレイを使い下げることがよい。
39. 宴会サービスは、レストランサービスと違い、すべてのお客に対し一斉に料理や飲み物をサービスする特性がある。
40. 西洋料理のサービス方法は、フランス式サービス、ロシア式サービス、イギリス式サービス及びアメリカ式サービスの4種類に大別される。
41. 食器類の運搬において、皿は一度に10枚以上運んではならない。
42. 乳製品等の関係法令で定めるものの製造又は加工を行う営業者は、その施設ごとに、専任の食品衛生管理者を置かなければならない。
43. 客席のセッティングにおいて、長くて大きいテーブルに2枚以上のクロスを掛ける際は、クロスの折り山、谷を一致させ、しわが目立たないようにするために2人で掛ける。

44. ビール、ウイスキー、ハウスワインなど、よく売れる飲物の銘柄は必ず記憶しておくことが大切である。
45. 脚（ステム）付きゴブレットは、良質のクリスタル製の場合には、脚を指の間に挟んで持ち運んではいけない。
46. 食品科学では、人間がその生活現象を営む上に必要とする、いわゆる「たん白質」を含んだものをすべて食品と称している。
47. ワインなどのボトル類の飲物を注ぐときは、ボトルをグラスに当てて注ぐことが、音も立てず良いサービスとされている。
48. プロトコールにおける服装の規則を一般にドレスコードという。
49. 客席のセッティングにおいて、テーブル・クロスを均等に掛けるには、クロスの折り山がテーブルのセンター・ラインにくるようにし、もう一つの折り山が下座にくるように掛ける。
50. テーブルサービスにおいて、ウォーターピッチャーにより水を注ぐ場合には、客の左側から行う。
51. 狭義の銀食器は、ベースになる洋銀（亜鉛、鉄、ニッケルの合金）を銀でめっきしたもので、摩擦やショック、高温に強いものである。
52. お客を迎えるにあたっては、開店前のミーティングを行い、諸準備を完了してからお客を迎える。
53. 客席への案内で、年輩者や身体の不自由なお客は、個室か壁側のコーナーに案内する。
54. レストランにおいて、客席への誘導は、お客の歩行を妨げないよう、2～3mぐらい先に立って歩くのがよい。
55. お客を席に案内したときに、椅子にごみ等が残っており、お客がそれを払って座ることがあってはならない。
56. 宴会において、銀盆に料理を盛り付ける場合は、10人前を一単位とするのがよい。

57. 注文を受けるときのテクニックとしては、筆記具を持ち、注文伝票を掌に持って、お客の中央に姿勢正しく立つことが基本である。
58. ウイスキーは、ぶどうを原料に醗酵させたものを蒸留した酒をいい、他の果実を原料としたものは、その果実の名を付けて呼ぶ。
59. レストランにおいて、料理の注文を受ける場合、忙しくても必ず内容を復唱し、お客の確認を求めるのがよい。
60. カナッペとは、長椅子の意味である。
61. トレイで重い物を運ぶときは、5本の指でしっかり支え、グラスや食器類をアレンジして載せ、自分の身体から離して運ぶ。
62. 立食（ビュッフェ形式）のセッティングにおいて、用意するグラス類、食器類は客数の約2倍を目安とするのがよい。
63. レストランにおける注文伝票には、調理場とサービススタッフとの間で決めた省略語を用い、注文を受けるためのスピードアップを図るとよい。
64. 日本酒の温度は味を左右するものであり、お客の要望を十分に聞き、それに合った一定の温度で供するようにする。
65. 消火器のうち、簡便で最も普及している消火器は、泡消火器と粉末消火器であり、“初期火災は小さいうちに消火する”というのが原則である。
66. ワインは、料理の注文前にセールスするものである。
67. グラスに飲料を注ぐ際は、グラスを持ち上げることなく注ぐことが大切である。
68. レストランにおいて、料理の注文を取る場合、あらかじめ提供するまでに長時間かかると分かっても、注文時には告げず、料理を提供するときに、もし聞かれたら、その理由を説明するのがよい。
69. 食べ終わった食器類の片付けは、スムーズに音を立てず下げることが大切である。

70. 宴会の準備において、テーブル・クロスは垂れ下がり、テーブルの一端から70cm前後にするのがよい。
71. 空になったグラスはお客様の了解を得て下げるが、いくつかのグラスをまとめて指でつまみ上げることは、絶対にしてはならない。
72. 電子レンジ調理法は、電磁波、電波により冷凍の食品や料理等を加熱する調理機器であるが、解凍作業はできない。
73. 魚のデクパージュ後、皿に盛りつける場合は、魚の頭は右側に配置するのがよい。
74. 食事中、お客様が意識を失って倒れた場合、慌てて動かしたりすると危険である。衣服をゆるめて、吐いても大丈夫なように横を向かせる。
75. ワイン瓶詰後の理想的な保存条件として、温度に関しては、年間を通じて12～14℃、しかも時間による温度変化がほとんどないことが大切である。
76. 食事のサービスマナーの基本の1つとして、レディー・ファーストを心掛けたサービスがあげられる。
77. ロゼ・ワインの醸造法は、黒ぶどうを原料として果皮ごと醗酵させ、醗酵の途中で果皮を取り除く方法だけで造られる。
78. プロトコールの5原則とは、①異文化の尊重、②序列の重要性、③左上位、④返礼、⑤レディー・ファーストのことである。
79. プラッターに盛りつけられた料理を、サービスマンがサービス用クベールを用いて、お客様の皿に盛りつける方法をロシア式サービスという。
80. ボージョレ・ヌーヴォーは、フランスのボルドー地方で造られるワインである。
81. レストランにヒンドゥー教の客が来店したので、当店自慢のビーフ・ステーキをセールスした。
82. ヴォライユは、普通鶏をいうが、七面鳥、ほろほろ鳥、鴨、がちょう、鳩、兎などの食用に飼われている鳥類（家禽類）を総称する。
83. 食卓作法五十則を、日本人がテーブルマナーの原点として取り入れたのは、昭和初期である。

84. 感染症は、感染源及び感染経路の2つの条件がそろわなければ発生しない。
85. フランスで最も歴史のあるレストランは、旅籠として出発したガストロノームである。
86. 消火器の適応火災標示には、普通火災（A）を白色マーク、油火災（B）を赤色マーク、電気火災（C）を黄色マークで示している。
87. コーンオイルは、融点の幅が広いことから、揚げ物用油に適している。
88. お客から苦情・不満の申し出があっても、自分の職場、担当以外であれば、自分の問題として捉える必要はない。
89. 果実は一般にビタミンCを含んでいるが、ビタミンCを多く含むのは、レモン、みかんなどのかんきつ類といちごである。
90. サービススタッフがお客様にコーヒーを提供中、不注意が原因で接触し、お客様の衣服にコーヒーをかけてしまった場合、店側に損害賠償の責任が生じる。
91. 「賞味期限」は「消費期限」に比べ、品質が比較的劣化しにくい食品等に表示する期限表示の用語であり、容器包装を開封する前の期限を示すものである。
92. レストランにおいて、従業員が客の落とし物を拾得した場合、施設占有者である店側が、遺失物法による「拾得者」と見なされる。
93. ステーキやローストなどの肉類の焼き方は、お客様が好みで注文することが普通である。
94. アレルギー含有食品として表示義務があるものは、乳、卵、小麦、えび、かに、そば、うどんの7品目である。
95. 客席のセッティングにおいて、長方形のテーブルに皿をセットする場合、両辺の客数が同じであれば、向かいあったセットが対称とならないように配置するのがよい。
96. 労働災害で、「不安全な状態」とは、労働災害を起しそうな状態又は事故の要因を作り出している状態をいうが、作業者自身の不安全な行動によるものが圧倒的に多い。
97. フランスのロックフォール、イタリアのゴルゴンゾーラ、イギリスのスティルトンは世界三大ブルーチーズといわれている。

98. 自然毒の中でも特にふぐによるものは致命率が高い。ふぐの毒素はエンテロトキシンであり、神経の膜に作用する強力な麻痺毒である。
99. レストランにおけるテーブル準備の注意事項として、決められた位置に固定してクロスを掛けたテーブルは、みだりに移動すべきではない。
100. 外国人労働者の安全衛生については、不法に入国して労働している者を含め、わが国の公衆安全衛生法等及び関連規則が適用される。

平成26年度 学科試験正答表

3 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		●