

## 2級実技試験問題

### I. 課題 【 レストランにおけるディナータイムサービス 】

- (1) 試験時間 15分間
- (2) 場面設定 顧客の鈴木様が既にゲスト（外国人）と共に着席し、メニューを見ている。  
※ゲストは上着の胸にリボンをつけている。
- (3) 指示事項 ※Aは英語で会話、Bからは日本語で会話をする事。
- A. 英語でお客様に挨拶をし、飲物の注文を受けること。
- B. 注文の飲物をサービスすること。
- C. 料理をお勧めし、注文を受けること。
- D. 注文に沿った料理をサービスすること。
- E. 食事の感想を伺い、済んだ食器を下げる事。
- F. デザートのセットをすること。
- G. 注文のフルーツをカッティングサービス（スライス5枚以上）すること。
- H. 食後の飲物を伺い、下げコーナーの整理・整頓を確認すること。
- (4) 作業開始 開始線に立ち、実技審査委員に採点用紙を手渡し、受検番号と名前を伝え、実技審査委員の開始の合図により作業を開始する。
- (5) 作業終了 指示事項の「H」を終了し、開始線に戻った時点で、実技審査委員に、作業を終了したことを伝える。  
※きちんとした意思表示がない場合には、継続して時間計測が行われる。
- (6) 注意事項
- 作業は、職場で着用しているユニフォーム又は接客サービスに相応しい服装で行うこと。
  - 作業は笑顔で行うこと。
  - 作業開始前、もしくは作業中に必要な器材・食材・飲料等に関する異常・不足があった場合には申し出ること。
  - ソムリエナイフは試験場に予め用意してあるが、自分の所有物を使用してもかまわない。  
(ペティナイフは不可)
  - この問題用紙にメモしたもの、他の用紙にメモを記入したもの、参考書等を試験場に持ち込まないこと。
  - 作業は試験時間内に終了させること。

## 平成26年度 2級実技試験問題

### 作業手順と時間配分

	作業手順	目安時間	
		所要時間	累計時間
(A)	<b>【英語でお客様に挨拶をし、飲物の注文を受けること】</b> * 利用時間、利用状況に見合う挨拶を行う。 * 飲物の注文を受ける。 英語	1分	
(B)	<b>【注文の飲物をサービスすること】</b> * サイドテーブルでワインをクーラーに入れたまま、基本に沿って抜栓する。 * 抜栓したワインを客席で、ボトルからワイングラスにサービスする。(6～7分目)	2分	3分
(C)	<b>【料理をお勧めし、注文を受けること】</b> * メニューより料理を数品お勧めする。 * オーダーテイクの基本に沿って注文を受ける。	1分	4分
(D)	<b>【注文に沿った料理をサービスすること】</b>  <b>【パン】</b> * バターをテーブルにセットする。 * パンをバスケットからサーバーで基本に沿ってサービスする。 * セカンドサービスの案内をする。  <b>【料理】</b> * 盛り付け用の空皿を配る。 * 料理のプラッターを客席に運び、プレゼンテーションする。 * サーバーを使い料理を基本に沿ってサービスし、ソースがある旨を伝える。 * ソースを客席に運び、サービスする。	4分	8分
(E)	<b>【食事の感想を伺い、済んだ食器を下げること】</b> * 料理の感想を伺い、お下げしてよいかを確認する。 * 食器を下げる際は、客席での作業を念頭に、基本に沿って下げる。	1分	9分
(F)	<b>【デザートの設定をすること】</b> * シルバーを基本に沿ってセットする。(ゲストのみ)	30秒	9分30秒
(G)	<b>【注文のフルーツをカッティングサービス(スライス5枚以上)すること】</b> * カッティングはサイドテーブルにて行う。 * 複数のオレンジの中から選別すること。 * 別紙作業手順を参考にカッティングする。 (カッティング途中でオレンジを落とした場合は、交換して作業を続けても構わない)	4分	13分30秒
(H)	<b>【食後の飲物を伺い、下げコーナーの整理・整頓を確認すること】</b> * 食後の飲物を伺う。 * 下げコーナーを確認(什器、リネン類が整理・整頓されているか)する。 * 終了後、開始線に戻り作業終了を伝える。	30秒	14分

・注 別紙作業手順も参照して下さい。

## 〈白ワインの抜栓（例）〉

### 【作業手順】

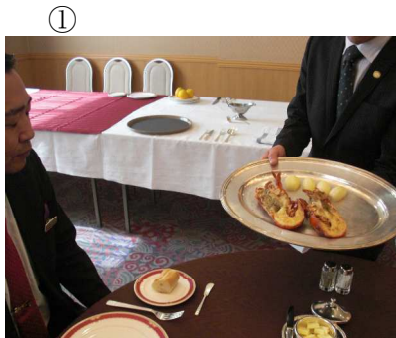
- ① ボトルをワインクーラーに入れたまま、ボトルの首の下の部分からキャップシールを切り取る。
- ② 瓶口のコルクの周囲をナプキンできれいに拭きとる。
- ③ コルクの中心にコークスクリューをあて静かに回し入れ、破壊せず抜く。
- ④ コルクからスクリューを抜き、コルクの香りと状態を確認する。
- ⑤ ナプキンでボトルの口をきれいに拭く。
- ⑥ ゲスト、ホストの順番でサービスする。



## 〈メインディッシュのサービス（例）〉

### 【作業手順】

- ① 料理の向きと高さに注意しながらプレゼンテーションを行う。
- ② お客様の左側から左足を前に出しサーバーを使ってお皿へ取り分ける。



## 〈オレンジのカッティング (例)〉

### 【作業手順】

- ① オレンジを1つ選び、ナプキンで拭く。  
オレンジ頭部のヘタを取り除き、周囲に皮の厚さ分の切り込みを入れる。
- ② 回転させて、底部を垂直に切り落とす。
- ③ 左手にフォークを持ち、切り落とした底部を刺し通し、頭部に刺す。
- ④ オレンジを目の高さより、やや低い位置に保ちナイフで皮を縦にむく。  
皮を切り離す時は、皿に近づける。
- ⑤ 皮をむき終わったら、ナイフの峰でオレンジを押さえ、フォークを抜く。
- ⑥ 抜いたフォークを残った皮と果肉の間に刺す。
- ⑦ オレンジは5枚以上スライスする。  
(スライスしたオレンジの種は取り除かなくても良い。)
- ⑧ オレンジをスプーンとフォークで見栄え良く盛り付ける。

①



③



④



④



⑤



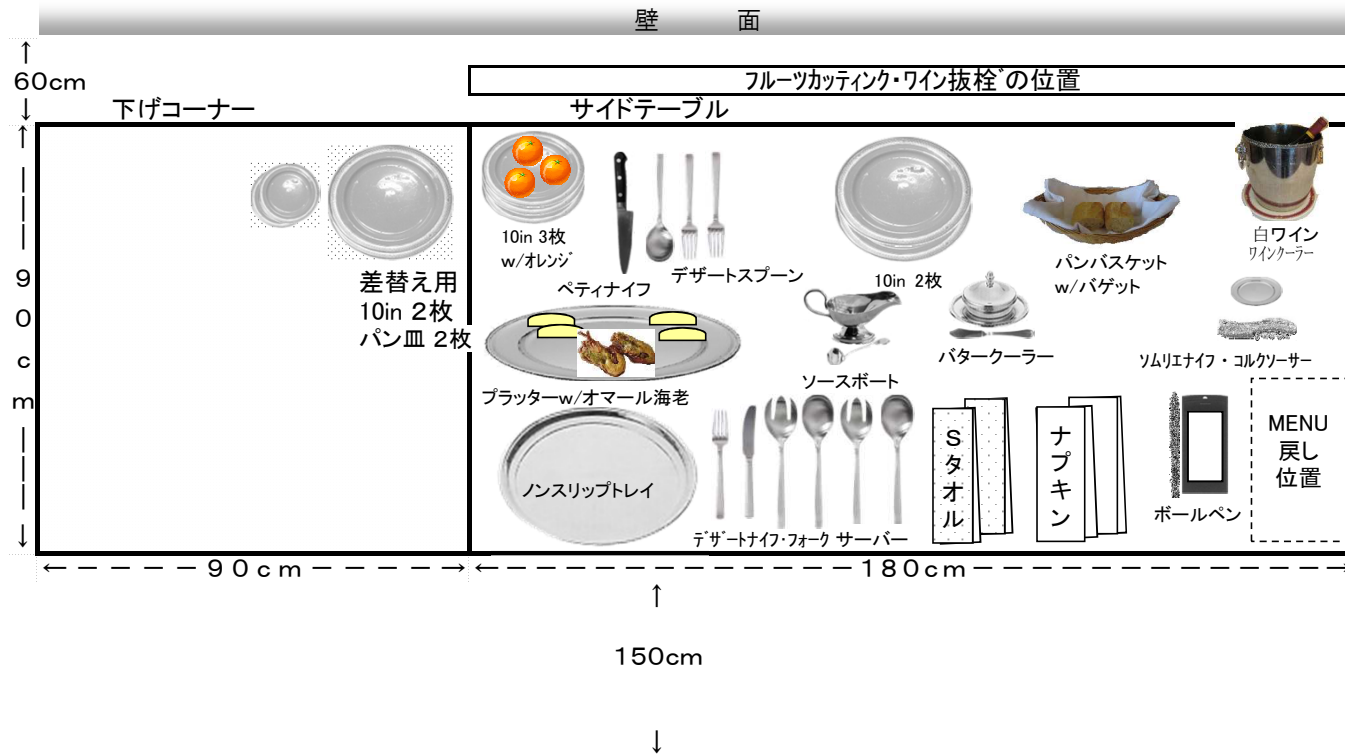
⑦



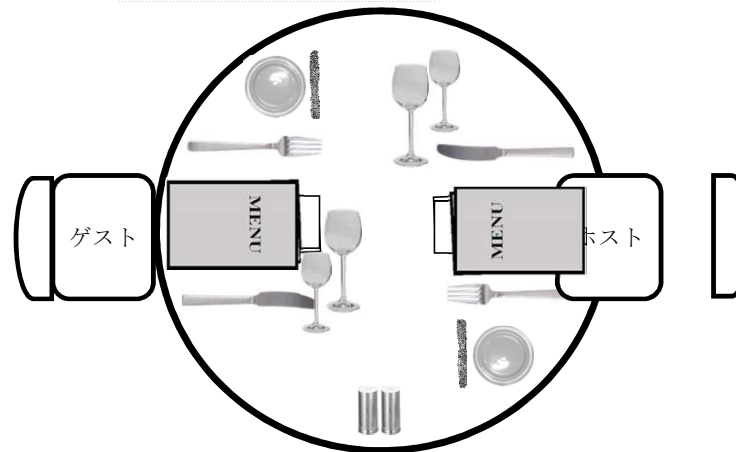
⑧



# 平成26年度 2級実技試験 ブース内レイアウト



<b>◆サイドテーブル、下げコーナー</b>	
テーブル(180cm×90cm)	1 台
下げ台(90cm×90cm)	1 台
白クロス	1 枚
10inプレート(差替え用)	2 枚
パン皿	2 枚
<b>◆客用テーブル</b>	
テーブル(120cm丸)	1 台
椅子	2 脚
テーブルクロス	1 枚
<b>◆卓 上</b>	
ミートナイフ	2 本
ミートフォーク	2 本
パン皿	2 枚
バタースプレッター	2 本
ゴブレット	2 個
ワイングラス	2 個
ナプキン	2 枚
カスターセット	1 組



<b>◆シルバー類</b>	
サーバースプーン	2 本
サーバーフォーク	2 本
(パン・料理用)	
デザートナイフ	1 本
デザートスプーン	1 本
デザートフォーク	3 本
<b>◆プレート類</b>	
10inプレート	5 枚
(料理盛付用2・オレンジ置用1・カッティング用1・オレンジ盛付用1)	
<b>◆ワイン</b>	
白ワイン	1 本
コルクソーサー	1 枚
ソムリエナイフ	1 本
ワインクーラー	1 台
10inプレート(ナプキン敷)	1 枚
<b>◆パ ン</b>	
パンバスケット(ナプキン敷)	1 個
バゲット	2 個
バタークーラー	1 個
バターナイフ	1 本
<b>◆料 理</b>	
オマール海老500g~600g	1 尾
ポイルポテト(ガルニチュール)	4 個
ソースポット(ソース)	1 個
ソースレードル	1 本
料理用プラッター(小判)14~16in	1 枚
※オマール海老は1尾をハーフカットし、爪・足を外したものを使用	
<b>◆オレンジ</b>	
オレンジ	3 個
ペティナイフ	1 本
<b>◆オーダーテイク&amp;サービス用</b>	
メニュー	2 部
オーダーパッド(メモ用紙付)	1 セット
ボールペン	1 本
ナプキン	2 枚
サービスタオル	2 枚
ノンスリップトレイ	1 枚

## 2 級実技試験 会話例文

受検者：(英語) こんばんは、いらっしやいませ鈴木様。いつもご利用頂きましてありがとうございます。  
うございます。

Good evening Mr. Suzuki. It's very nice to see you again.

ホスト：(英語) こんばんは、今日も宜しく。

Good evening. It's good to be back.

ゲスト：(英語) こんばんは。

Good evening.

ホスト：(英語) 今日はグラスの白ワインを 2 つお願いします。

(英語) 飲み物を先に持ってきてください。

Well, we'd like two glasses of white wine, please.

Would you bring our drink first?

受検者：(英語) かしこまりました。グラスの白ワインを 2 つでございますね。

(英語) 他には何かご注文はございますか？

Certainly, (sir or ma'am). Two glasses of white wine for you, (sir or ma'am).

Will there be anything else?

ホスト：(英語) それで結構です。

No, that's all, thanks.

受検者：ご注文いただきました、グラスの白ワインでございます。

受検者：お注ぎ致します。

ホスト：ありがとう。

ゲスト：ありがとう。

受検者：鈴木様、お食事はお決まりでございますか？

ホスト：そうですね、料理のお勧めがあったら、お客様に勧めてもらえますか？

受検者：かしこまりました。

本日シェフのお勧めと致しまして、前菜は〇〇〇、メインは〇〇〇等ございます。  
いかがでございましょう。

ゲスト：そうですね、私はオマール海老のソテー ブールブランソースをお願いします。

それと一緒にパンもお願いします。

受検者：かしこまりました。お食事の後にデザートはいかがでございますか？

ゲスト：季節のフルーツは何がありますか？

受検者：今日はマンゴー、オレンジ、キウイ等がございます。

ゲスト：それでは、オレンジをお願いします。食べやすくカットしてくれますか？

受検者：かしこまりました。ご注文はオマール海老のソテー ブールブランソースと  
パン、食後にオレンジを食べやすくカットしてお持ち致します。

メニューをお下げ致します。

受検者：鈴木様は如何致しましょう。

ホスト：僕もオマール海老のソテー ブールブランソースとパンをお願いします。  
デザートは結構です。

受検者：かしこまりました。オマール海老のソテー ブールブランソースとパン、  
でございますね。では、メニューをお下げ致します。

受検者：パンをお持ち致しました。お取り分け致します。

ゲスト：ありがとう。

ホスト：ありがとう。

受検者：おかわりもご用意しておりますので、お気軽にお申し付けください。  
それでは、お料理を用意してまいります。

受検者：お待たせ致しました。ご注文頂きましたオマール海老のソテー ブールブラン  
ソースでございます。

ホスト：おいしそうですね。

ゲスト：おいしそう。

受検者：ありがとうございます。お取り分け致します。

ゲスト：ありがとう。

ホスト：ありがとう。

受検者：只今ソースをお持ち致します。

受検者：ソースをお持ち致しました。お掛け致しますか？

ゲスト：自分で掛けますので、ここに置いて下さい。

受検者：かしこまりました。

受検者：それでは、ごゆっくりお食事をお楽しみ下さいませ。

受検者：お食事はお済みでございますか？

ゲスト：はい。

受検者：お味はいかがでございましたか？

ゲスト：とても、おいしかったです。

ホスト：いつもと変わらず、いい味だったよ。

受検者：ありがとうございます。お下げしてよろしいですか？

ゲスト：はい。

ホスト：はい。

受検者：それでは、デザートのオレンジをご用意致します。

受検者：大変お待たせ致しました。オレンジを食べやすくカットしてお持ち致しました。

ゲスト：ありがとう。

受検者：食後のお飲物はいかがでございますか？

ゲスト：結構です。

ホスト：僕も結構です。いつもありがとう。

受検者：かしこまりました。どうぞ、ごゆっくりお過ごし下さいませ。

## 前菜とスープ

### Appetizers and Soups

- |   |        |
|---|--------|
| 1 野菜のテリーヌ<br><i>Terrine of Seasonal Vegetables</i>                | ¥2,000 |
| 2 フォワグラのソテー オレンジソース<br><i>Sauteed Foie Gras with Orange Sauce</i> | ¥2,600 |
| 3 コーンクリームスープ<br><i>Cream of Corn Soup</i>                         | ¥1,600 |
| 4 ジャガイモのクリームスープ<br><i>Cream of Potato Soup</i>                    | ¥1,800 |
| 5 グリーンサラダ<br><i>Green Salad</i>                                   | ¥1,400 |

## メインディッシュ

### Main Dishes

- |  |        |
|--|--------|
| 6 真鯛のポワレ トマトとハーブのドレッシング<br><i>Sauteed Sea Bream with Tomato and Herb Dressing</i>  | ¥2,400 |
| 7 オマール海老のソテー ブールブランソース<br><i>Sauteed Homard with Beurre Blanc Sauce</i>            | ¥5,600 |
| 8 豚肩ロースのステーキ ヴィネガーソース<br><i>Pork Loin Stake with Vinegar Sauce</i>                 | ¥3,600 |
| 9 和牛フィレ肉のソテー 赤ワインソース<br><i>Sauteed Japanese Fillet of Beef with Red Wine Sauce</i> | ¥6,000 |
| 10 骨付き仔羊のグリル バルサミコソース<br><i>Grilled Lamb Chops with Balsamico Sauce</i>            | ¥6,800 |

## デザート、チーズ

### Desserts and Cheeses

- |  |        |
|--|--------|
| 11 クリームブリュレ バニラアイスクリーム添え<br><i>Cream Brulee with Vanilla Ice Cream</i>     | ¥1,400 |
| 12 ホワイトチョコレートのマカロン シャーベット添え<br><i>White Chocolate Macaron with Sherbet</i> | ¥1,400 |
| 13 フルーツタルト マンゴーソース添え<br><i>Fruits Tart with Mango Sauce</i>                | ¥1,600 |
| 14 季節のフルーツ<br>(マンゴー、バナナ、キウイ、オレンジ、グレープフルーツ)<br><i>Seasonal Fruits</i>       | ¥1,600 |
| 15 チーズの盛り合わせ<br><i>Assorted Cheese</i>                                     | ¥3,000 |



# WINE LIST

## Sparkling Wine & Champagne

<i>La Tordera Cuvee di Gabry</i>	¥7,000
<i>Chandon Rose</i>	¥8,000
<i>Laurent-Perrier Brut</i>	¥10,000
<i>Nicolas Feuillatte Brut Reserve Particuliere</i>	¥14,000

## White Wine

<i>Macon Village Grange Magnnien</i>	¥7,000
<i>La Meirana Gavi del Comune di Gavi</i>	¥8,000
<i>Pouilly Fuisse Chateau Fuisse</i>	¥10,000
<i>Olivier Leflaive Puligny Montrachet</i>	¥14,000

## Red Wine

<i>Vignobles de Tournefeuille Rosalcy</i>	¥8,000
<i>Ch. Laplagnotte Bellevue</i>	¥10,000
<i>Ceretto Barolo Zonchchera</i>	¥12,000
<i>Ch.de Pez</i>	¥15,000

## Glass of Wine

<i>Champagne</i>	¥1,800
<i>White Wine</i>	¥1,600
<i>Red Wine</i>	¥1,600