

3級実技試験問題

I. 課題 【 レストランにおけるランチタイムサービス 】

- (1) 試験時間 9分間
- (2) 場面設定 お客（鈴木）様がゲストと2名で来店された。
※ゲストは上着の胸にリボンをつけている。
- (3) 指示事項
- A. お客様に挨拶をし、席にご案内、メニューを提示し料理を勧めること。
(料理のお勧めは2品以上すること)
 - B. 水をサービスし、注文を受けること。
 - C. 注文に沿ったシルバーセットをすること。
 - D. パンをサーバーでサービスすること。
 - E. 注文された料理をサービスすること。
 - F. 食事の感想を伺い、済んだ食器を下げること。
 - G. 食後のコーヒーをサービスすること。
 - H. 退席されるお客様をお見送りすること。
 - I. テーブル上を片付け、最初の状態にリセットすること。
 - J. 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「J」を終了し、開始線に戻った時点で、実技審査委員に作業が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と身だしなみで行うこと。
 - 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。
 - 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。
 - 注文以外の料理を提供した場合は、作業中止になる為注意すること。

平成26年度 3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)	【お客様に挨拶をし、席にご案内、メニューを提示し、料理を勧めること】 * 挨拶をし、ゲストを上席へ案内し、着席を補助する。 * メニューを提示する。 * 料理のお勧めをする。(2品以上)	50秒	
(B)	【水をサービスし、注文を受けること】 * 水を基本に沿ってサービスする。(8分目) * オーダーテイクの基本に従い、注文を受ける。 * 食後の飲物又はデザートの有無を確認する。	1分40秒	2分30秒
(C)	【注文に沿ったシルバーセットをすること】 * 注文の料理内容に沿ったシルバーをトレイに用意する。 * シルバーは基本通りに扱い、正しくセットする。 * バターをセットする。	30秒	3分
(D)	【パンをサーバーでサービスすること】 * パン・バスケットとサーバーを持ち、客席へ行く。 * 客席でパンをバスケットからサーバーでパン皿にサービスする。 * セカンドサービスの案内をする。	50秒	3分50秒
(E)	【注文された料理をサービスすること】 * 注文の料理を確認し、料理を基本通りの持ち方で、客席へ運ぶ。 * 料理を基本に沿って提供する。	30秒	4分20秒
(F)	【食事の感想伺い、済んだ食器を下げること】 * 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、基本通りに下げる。 * 食後のコーヒーの案内をする。	50秒	5分10秒
(G)	【食後のコーヒーをサービスすること】 * トレイにコーヒーカップ、シュガー、ミルクを用意し、客席へ運ぶ。 * 上記をテーブルにセットする。 * コーヒーはポットで、零さないように注意してサービスする。(7～8分目) * セカンドサービスの案内をする。	50秒	6分
(H)	【退席されるお客様をお見送りすること】 * ゲストの離席を補助する。 * 出口付近まで行き、挨拶してお見送りをする。	20秒	6分20秒
(I)	【テーブル上を片付け、最初の状態にリセットすること】 * 忘れ物、テーブルや椅子の汚れを確認し、椅子を正しい位置に戻す。 * トレイを効率良く使い、スムーズ且つ静かに片付け、トレイごと下げコーナーに下げる。(下げたトレイはそのままで良い) * 他のトレイに必要器材を迅速に載せ、客席へ行く。 * 客席のテーブルにバランス良く、基本通りセットする。	1分30秒	7分50秒
(J)	【下げコーナーの整理・整頓を確認すること】 * 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。 * 確認終了後、開始線に戻り作業終了を伝える。	10秒	8分

- ・注 セカンドサービスのあるものは、サイドテーブルに戻すこと。
- ・注 別紙作業手順も参照して下さい。

〈作業手順 (例)〉

着席の補助



メニューの提示



水のサービス



オーダーテイク



シルバーの交換



パンのサービス



料理のサービス



食器の下げ (姿勢)



シルバーの置き方



コーヒーのサービス



トレイ (リセット) の使い方

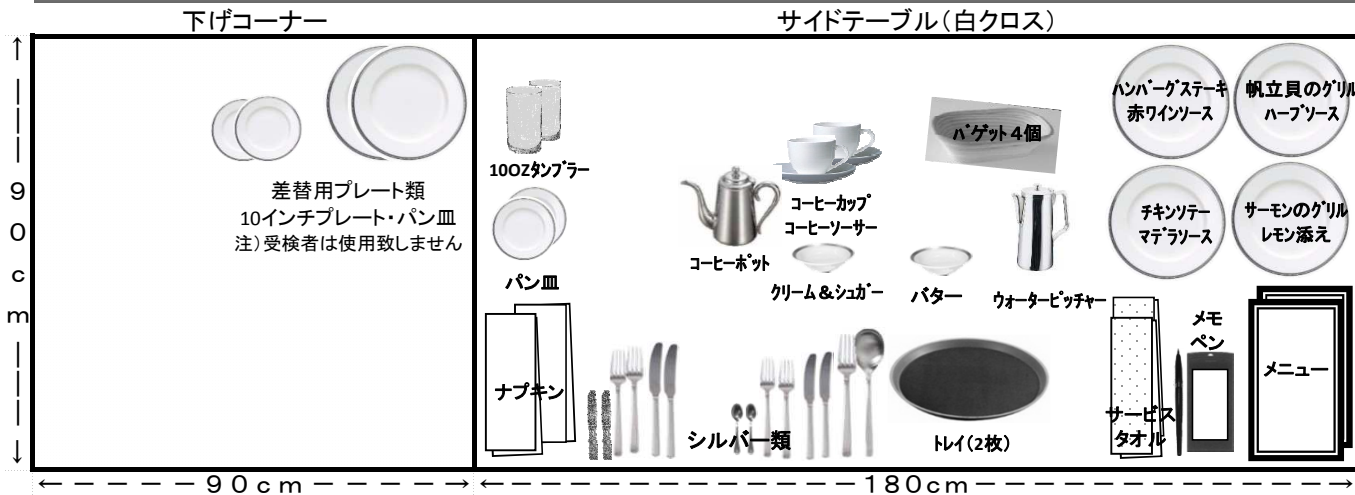


下げコーナーの整理

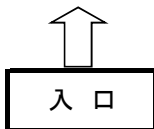
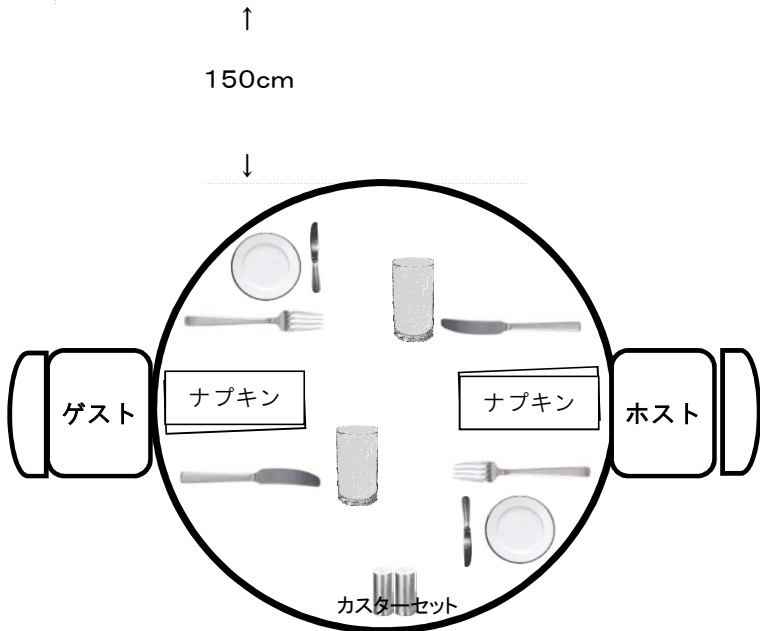


平成26年度 3級実技試験 ブース内レイアウト

壁 面



◆サイドテーブル		
サイドテーブル(180cm×90cm)	1	台
下げコーナー(90cm×90cm)	1	台
※サイドテーブルは白クロス		
10インチプレート(差替用)	2	枚
パン皿(差替用)	2	枚
◆客用テーブル		
テーブル(90cm丸又は角)	1	台
椅子	2	脚
アンダークロス	1	枚
テーブルクロス	1	枚
◆卓 上		
ミートナイフ	2	本
ミートフォーク	2	本
パン皿	2	枚
バターナイフ	2	本
10ozタンブラー(水用)	2	個
ナプキン	2	枚
カスターセット(塩・胡椒)	1	組



◆オーダーテイク&サービス用		
メニュー	2	部
オーダーパッド(メモ付)	1	セット
ボールペン	1	本
サービスタオル	2	枚
サービストレイ	1	枚
パン用サーバー	1	組
フィッシュナイフ(差替用)	2	本
フィッシュフォーク(差替用)	2	本
◆料 理(各10インチプレート)		
ハンバーグステーキ 赤ワインソース	1	品
	約150g	
チキンソテー マデラソース	1	品
胸肉半身	約100g	
帆立貝のグリル ハーブソース	1	品
帆立	3	個
サーモンのグリル レモン添え	1	品
切身皮付	約130g	
ポイルドポテト(ガルニチュール)	8	個
◆パ ン		
パンバスケット(ナプキン数)	1	組
バケット(約5cm幅)	4	個
ポーションバター(ベリー皿)	1	個
◆水		
ウォーターピッチャー(氷水)	1	個
◆コーヒー		
コーヒーポット(コーヒー)	1	個
クリーム&シュガー(ベリー皿)	1	個
コーヒーカップ	2	個
コーヒーソーサー	2	個
ティースプーン	2	本
◆リセット用備品類		
サービストレイ	1	枚
パン皿	2	枚
10ozタンブラー(水用)	2	個
ミートナイフ	2	本
ミートフォーク	2	本
バターナイフ	2	本
ナプキン	2	枚

3 級実技試験 会話例文

〈ご案内〉

受検者：いらっしゃいませ鈴木様、本日は何名様でしょうか？

ホスト：2名です。

受検者：かしこまりました。お席へご案内致します。

〈メニューの提供〉

受検者：こちらがメニューでございます。

お客様：ありがとう。

受検者：本日のお勧めは〇〇と〇〇でございます。

〈水のサービス〉

受検者：お水をお注ぎ致します。

〈オーダーテイク〉

受検者：ご注文をお伺い致します。

ゲスト：私は〇〇とパンをお願いします。

受検者：かしこまりました。食後にデザートやコーヒーは如何でしょうか？

ゲスト：デザートは結構ですがコーヒーを頂きます。

受検者：かしこまりました。

ご注文は〇〇とパン、食後はコーヒーで宜しいでしょうか？

ゲスト：はい、お願いします。

受検者：鈴木様は如何いたしますか？

ホスト：私は△△をお願いします。私もパンをお願いします。

受検者：かしこまりました。鈴木様は食後にデザートやコーヒーは如何でしょうか？

ホスト：私もデザートは結構です。コーヒーをお願いします。

受検者：かしこまりました。

ご注文は△△とパン、食後はコーヒーで宜しいでしょうか？

ホスト：はい、お願いします。

〈パンのサービス〉

受検者：パンをご用意致しました。おいくつ召し上がりますか？

ゲスト：〇個をお願いします。

ホスト：私は〇個お願いします。

受検者：おかわりもご用意しておりますのでお声がけ下さい。

〈料理のサービス〉

受検者：お待たせ致しました。〇〇でございます。

ゲスト：美味しそう！

受検者：こちらが△△でございます。

ホスト：ありがとう！

受検者：それではごゆっくりお召し上がり下さいませ。

〈料理の感想と下げ〉

受検者：食事はお済みでしょうか？お味は如何でしたか？

ゲスト：美味しかったよ。

ホスト：美味しかったです。

受検者：お済みのお皿をお下げして宜しいでしょうか？

ゲスト・ホスト：はい、お願いします。

受検者：お皿をお下げ致します。

受検者：それではコーヒーの準備を致します。

〈コーヒーのサービス〉

受検者：コーヒーをお注ぎ致します。

ゲスト：ありがとう。

受検者：コーヒーをお注ぎ致します。

ホスト：ありがとう。

受検者：こちらにクリームと砂糖がございますのでお好みでお使い下さい。

受検者：コーヒーのお替りもご用意しておりますのでお気軽にお申し付け下さい。

〈お見送り〉

ホスト：そろそろ行こうか。

受検者：本日はご利用頂き誠にありがとうございました。

ゲスト：ご馳走様！

ホスト：ご馳走様！

前菜とスープ *Appetizers and Soups*

スモークサーモン レモン添え <i>Smoked Salmon with Lemon</i>	¥1,800
フォワグラのテリーヌ <i>Terrine of Duck Liver</i>	¥2,500
クリームコーンスープ <i>Cream of Corn Soup</i>	¥700
オニオングラタンスープ <i>Onion Gratin Soup</i>	¥1,000
コンビネーションサラダ <i>Combination Salad</i>	¥1,000
チキンシーザーサラダ <i>Caesar Salad with Chicken</i>	¥1,200

メインディッシュ *Main Dishes*

サーモンのグリル レモン添え <i>Grilled Salmon with Lemon</i>	¥2,300
帆立貝のグリル ハーブソース <i>Grilled Scallop with Herb Sauce</i>	¥2,500
チキンのソテー マデラソース <i>Sauteed Chicken with Madeira Sauce</i>	¥2,800
ハンバーグ ステーキ 赤ワインソース <i>Beef Hamburger Steak with Red Wine Sauce</i>	¥3,000
サーロイン ステーキ 季節の野菜添え <i>Sirloin Steak with Seasonal Vegetables</i>	¥4,000

サンドウィッチ *Sandwiches*

ミックスサンドウィッチ <i>Mixed Sandwich</i>	¥1,500
アメリカンクラブハウスサンドウィッチ <i>American Clubhouse Sandwich</i>	¥1,800

デザート *Desserts*

アイスクリーム各種(バニラ、チョコレート、抹茶) <i>Ice Cream (Vanilla, Chocolate, Green Tea)</i>	¥500
ケーキ各種 <i>Various Kinds of Pastry</i>	¥450～
カスタード プディング <i>Custard Pudding</i>	¥600
コーヒー または 紅茶 <i>Coffee or Tea</i>	¥500

ランチタイム サービスドリンク	
Beverages (Special offers for lunch time)	
小グラスビール(国産)..... <i>Small Glass Beer (Domestic)</i>	¥400
ジュース(オレンジ・グレープフルーツ・トマト)..... <i>Juice (Orange, Grapefruit or Tomato)</i>	¥300
グラスワイン(赤・白)..... <i>Glass Wine (Red or White)</i>	¥400

※特定食品に関するアレルギーをお持ちの方は事前にお申し付けください。
If you have any food allergies or food intolerances, please do not hesitate to let us know before ordering.