

学科試験問題

1. 自国と 2 カ国の外国国旗を掲揚する場合は、日本を左にして国連方式による国名アルファベット順に掲揚する。
2. 代表的な卵料理の *Oufs durs* は、かたゆで卵のことである。
3. 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栄養素を含んだものをすべて食物と称し、その食品を単味又は数種配合して人間が食べられるように処理したものを食品といっている。
4. スチーム・コンベクション・オーブン法とは、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。
5. 料理名の *à la Saint-Germain* とは、パリの西郊サンジェルマンはかつてグリーンピースの産地だったところから、グリーンピースを使った料理に使われる。
6. 「食生活指針」は、「食」に関する情報が氾濫する中で、食品の安全確保のために食を選ぶ目を養うこと、食材に興味をもって生産性を高めること、さらに健全な食生活を通して生活習慣病を防ぐことを目的とする。
7. 日本酒は、現在では宮中晩さん会で乾杯用に使用される時代であり、提供方法としては必ず冷やして供しなければならない。
8. サルモネラ菌の増殖阻止の手段としては、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はならない。
9. 食品衛生法では、食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示又は広告をしてはならないと定められている。
10. 宴会場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ことが基本であるが、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。

11. Rank conscious とは、招待や接待などを受けた場合、相手の儀礼に対しては相応の儀礼をお返しすることである。個人はもとより、互いに尊重し合い友好的な交流を図る上で国同士の関係にも通じる基本原則である。
12. 自動火災報知設備は、飲食店では延床面積 100 m²以上の場合に設置しなければならない。
13. 西洋料理調理法で grenadin とは、ざくろの果実に似たの意味で、豚の脂身を piqué、脂肪分を補ったエスカロップのことである。
14. 女性と男性のお客の注文を受ける場合、いかなる場合でも女性客から注文を伺うのが基本である。
15. 我が国では、カトリーヌ・ド・メディシスが 1533 年にフランスのアンリ 2 世に嫁いだとき、一緒に連れて行ったシェフによって著された食卓作法五十則が文明開化の風俗習慣として明治 16 年頃の鹿鳴館時代に取り入れられたのが、日本人が学んだテーブルマナーの原点である。
16. 現在のレストラン・サービスでは、パンはイギリス式サービスで、メイン料理はロシア式サービス等、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。
17. 公衆衛生行政は、個人の疾病の予防や健康の増進を取り扱っている予防衛生行政と、生活環境を正常に保ち、社会全般の衛生を取り扱っている環境衛生行政の 2 つに分けられる。
18. 飲食業に関し定められた食品衛生法には、飲食店では自己の判断によってお客の受け入れを拒否することができないとしている。
19. 料飲サービスは、機械や物が取って代わることのできないピープル・ビジネス（人間産業）であり、ホテルやレストランというステージ（舞台）においてお客が心地よく感じるもてなしを行うことで、お客と共に喜びを共有することが使命であるといえる。
20. 食用きのこ類は、うま味(グアニル酸)を含んでおり、独特の香気と快い歯ざわりが好まれる食品である。
21. 施設設備の衛生管理において、施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度 60% 以下、温度は 25℃以下に保つことが望ましい。
22. 宴会で配置する従業員の手配では、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。

23. 施設設備の水質管理では、貯水槽は清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年2回以上清掃し、清掃した証明書は1年間保管する。
24. 黄色ブドウ球菌は、潜伏期が3時間前後と短いことが特徴で、このことが症状の類似するサルモネラ菌属による食中毒との鑑別点になる。
25. 西洋料理に使用される主な食材の lotte は、頭が大きく体は暗褐色から黒色で、やわらかく平たい。肝が肥大化する1月から2月が一番美味しい時期とされる。
26. チーズの Tomme de Savoie は、サヴォワ地方の円盤状のチーズで、熟成するとグレーのカビに赤や黄色のカビがつく。
27. 食中毒とは飲食に起因する中毒のことであり、その原因は食品だけではなく、食品添加物、器具、容器、包装などに起因する健康障害のすべてをいう。
28. 西洋料理に使用される主な食材の cochon de lait は、乳のみ仔羊のことをいう。
29. ドレスコードにおける考え方は、時代、地域、文化によってさまざまであり、日本人ならば和服を積極的に着用することも、国際交流の場では異文化の尊重という点においてとても意義のあることである。
30. 西洋料理調理法で Saignant とは、肉の中心部がピンクに残る状態に焼くことである。
31. 宴会の食料品の準備でチーズは、目安として2~3種類の特色あるものを、各々のサービス・エリアごとに用意することが望ましい。
32. 西洋料理調理法の rissoler とは、赤身の肉は 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、ふたをしてオーブンでゆっくりと火を通す調理法である。
33. 西洋料理法の主な肉の切り分け方で noisette 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。
34. 労働災害で「不安全な状態」とは、労働災害を起こ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、死傷者数をこの不安全な状態別に分析したものでは、作業員自身の不安全な行動によるものが圧倒的に多い。

35. サービス上での事故対処では、事故が発生したら直ちに応急処置を施すことが最も重要で、応急処置が一応完了した時点で冷静に判断し、明らかにレストラン側に原因がある場合には、その責を負うことである。
36. 食品を貯蔵する方法で CA 貯蔵とは、酸素と炭酸ガスのガス濃度を変えて貯蔵する方法で、りんご、なし、柿などの貯蔵に広く用いられる。
37. ワインの歴史は、メソポタミアの先住民であるシュメール人の遺跡で発見された土器から、既にワインの醸造が行われていたといわれ、3000 年程前と推定されている。
38. 安全（衛生）委員会の委員は、労使半々で構成し、毎月 2 回以上委員会を開催して事業場で発生した労働災害の再発防止対策の検討、安全衛生に関する各種の対策の検討などを行う。
39. グアテマラは、中米グアテマラ産で、酸味、渋味、コクがあり、高級配合用のコーヒー豆とされている。
40. 西洋料理に使用される主な食材の betterave は、ナス科ナス属の植物で、赤茄子（あかなす）、蕃茄（ばんか）などともいわれる。
41. 宴会の責任者は、正しい規則に従って万全の注意をはらい、椅子を配置し、テーブル・クロスを掛け、使用する食器類を準備する等の作業の指示を各担当者にするが、装花については指示をしない。
42. アイスクリームの種類で glaces aux œufs は、卵黄が加えられたフレンチアイスクリーム類でヴァニラ、プラリネなどで香りづけられている。
43. 外国大公使ら内外の地位の高い人々が催すカクテル・パーティがレセプションであり、そのような地位にない人が私的に催すレセプションは、ティー・パーティの名で行われなければならない。
44. 屋内消火栓設備は、人の監視の届かない場所や夜間、休日など人の不在時に威力を発揮する設備である。
45. レストランにおけるサービス方法で、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。
46. 日本酒の純米大吟醸酒は、米、米麴、醸造アルコールを原料とし、精米歩合 50%以下に磨いたものを使用している。
47. 特別な器具類の porte-cure-dents とは、つま楊枝入れのことをいう。

48. フレンチレストランの職種と職階では、レストランマネージャーは directeur de restaurant、ヘッド・ウェイターは premier maître d'hôtel と呼ばれる。
49. 西洋料理に使用される主な食材の riz は、欧米では付け合わせの野菜の一種として利用されている。
50. Diner は、基本的にスープから始め、魚料理、肉料理、デザートが一般的であり、生野菜は出さない場合が多い。
51. Malt 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1回蒸留してから樽で長期間熟成させたものである。
52. 料理や飲物など商品を薦めることは、商品知識に合わせてお客とのコミュニケーション技術の向上が求められる。
53. セラミックは、特殊磁器といわれ人工的に作られた高分子化合物の粉末を成形し、1200℃以上の高温で焼いたものである。
54. 料理名の à la Dieppoise とは、白ワインでゆでた舌平目などに、ムール貝、小えび、シャンピニオンをつけ合せて、ソース・ヴァン・ブランを添えて供する料理のことである。
55. 料理、飲物などの売上げ数値分析については、POS システム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。
56. 遺失物法によれば、レストラン内で従業員がお客の財布等を拾得した場合、その従業員が「拾得者」となる。
57. メニューの作成は、レストランの経営や運営とも深く関わり、その内容や販売状況が売上や利益と直結する性格を持っている。
58. お客をお迎えする責任者は礼儀正しく、控え目で親切、機敏な行動が要求されるので、入口でのお迎えだけに注意を払い、客席はそれぞれの担当者に任せれば良い。
59. 注文の受け方では、サービスの充実とミス防止の為に馴れるまでは必ず復唱してお客の確認を求めますが、馴れたら復唱はしなくてもよい。
60. 常時 50 人以上又は常時女性を 30 人以上使用するときは、臥床できる休養室又は休養所を男女別々に設ける必要はない。

61. 宴会終了後の片付けで *maitre d'hôtel* は、什器備品の処理状況を巡視し、次の宴会に備えてオーダーシートと照合しながら整理状態を確認する義務がある。
62. *gigot d'agneau* とは、仔羊の腿全体のことで、最も肉のよく付いた部分を *la sous-noix* といい、その反対の骨の裏側の筋肉に沿った繊維質の部分を *la noix* という。
63. 警報設備の感知器には、室内が異常に高温度になったときに感知する熱感知器と、煙の侵入によって感知する光感知器がある。
64. マネージャー(ディレクター)の職務は、レストラン運営全体の管理責任者で、販売促進、原価管理、顧客関係の維持などがある。
65. 料飲サービスは、極めて人間的、情緒的、労働集約的な仕事による顧客満足度の向上と、数字の分析という論理的、科学的な仕事の両面を念頭に置いていくことがこれからのリーダーに求められる大切な要件である。
66. 食事の国際習慣における公式席次は、要人・社会人に適用される席次で、社会的立場や地位また伝統的な家系や年齢などを考慮して決めている。
67. 古典的フランス式サービスにおいて *mets* とは料理一般を指す言葉だが、歴史的に中世の領主の食事は「メのサービス」とよぶ。
68. 粉末消火器の使用方法は、安全ピンを抜いて、レバーをにぎるとノズルから粉末が放射される。
69. 脳卒中で倒れた場合、顔が赤くなり、いびきをかくのですぐわかる。すぐに医者を呼び、緊急な対応として、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。
70. 西洋料理の備品で陶磁器類の *cendrier* とは、灰皿のことをいう。
71. PROTOCOL の発祥地はイギリスといわれているが、古代にも巨大な国家が高度な文化を創り独自の礼儀作法を決め、権威の誇示や統率を図ったとされる。
72. フランス料理のバイブルともいえる「ル・ギード・キュリネール」を刊行した人物は、オーギュスト・エスコフィエである。
73. 女性の昼間の正装はモーニング・ドレスと呼ばれ、スーツ、ワンピース、アンサンブルなどデザインは多様である。

74. 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てりする際に使用する。これを取り替えることで、そのサービスの時間帯は、テーブル・クロスを取り替えずに済む。
75. チーズの Munster は、フランス産のウォッシュタイプチーズで塩水とマール（ブランデー）で洗って作る。
76. ホワイト・タイは昼間の正礼装だが、国内外を問わず宮中晩餐会や叙勲式典など限られた公式行事に参加する場合を除いて、ほとんど着用されない。
77. 西洋料理の変遷では、古代エジプトで小麦粉を使った醗酵パンが生まれ、ワインやビールもエジプトが発祥の地とされている。
78. 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、これを含まないと定められている。
79. 排水処理としては、「浄化」と「ろ過」の2種類の方法と関係する排水設備がある。「浄化」とは、水をこして汚物を除去する機能であり、「ろ過」とは、汚物を粉碎してきれいにする機能である。
80. 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 8kg 以下となっている。
81. トラブル処理は、「転禍招福」つまり災い転じて福と為す可能性を秘めたセールスの重要なきっかけの一つである。積極的に早く処理しておくことが必要で、長引けば長引く程、責任は重くトラブルは複雑になっていく。
82. 旅館業法第 5 条では、伝染性の疫病にかかっていると明らかに認められる場合、お客の宿泊を拒否することができる。
83. 狩猟によって捕えられた gibier で sanglier は、仔猪のことをいう。
84. レストランにおいて、明らかに悪質なお客であると判断できる場合であっても、店の評判を落とすことにつながるので、警察沙汰にすることは避ける。
85. ウェルシュ菌の症状は、12～18 時間の潜伏期ののち、下痢、腹痛が起こり、発熱はほとんどない。
86. デザートの flan は、ラムやキルシュに浸した干しぶどう入りのスポンジケーキの一種である。
87. ショートパスタの conchiglie（コンキリエ）は、小さな耳の型のパスタのことをいう。

88. 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。
89. ブリア・サヴァランは、最高裁判事であり、「味覚の生理学」「美味礼賛」を著した。サヴァランの名前のケーキやフォンジュ・フロマージュを紹介している。
90. メニューに記載されているフランス語の語尾がéになっている語は、動詞の過去形で「～された」の意である。
91. 正餐に準ずる料理が用意されているテーブルに、お客が自由に移動して、好みの料理を自分自身で取って食べる形式のパーティをカクテル・パーティという。
92. 銀食器のスूपレードルは、louche という。
93. 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。
94. 料理名の à la Polonaise とは、カリフラワー、アスパラガスといった野菜をゆで、固ゆで卵やパセリのみじん切りとバターで揚げたパン粉をふりかける調理法。鶏などにも使われる。
95. フランス式の配席は、主催者と主賓がテーブルの端に座るスタイルが特徴で、長テーブルで単身の場合は、末席がテーブル中央となる。
96. charcuterie は、豚肉塩漬、ソーセージ、ハム等の豚肉加工品の他簡単な惣菜の販売店のこともいう。
97. 電気保温板は、仔羊の鞍下（脇腹肉）、腿肉など美味な肉汁が流れ出さないように、温度を保つために用いる。
98. 労働者数が100人以上であるすべての事業場は、産業医を選任し、所轄の労働基準監督署長に報告しなければならない。
99. 国際儀礼である PROTOCOL に関する基本的な考え方、実施方法は各国の儀典部門で担当しており、日本では財務省大臣官房儀典官室が所管している。
100. vin mousseux の造り方のトラディショナル方式とは、いったん醗酵を終えたスティル・ワインを瓶に詰め、糖分と酵母を加えて再び瓶内で第二次醗酵を起こさせる方式。シャンパーニュ方式ともいう。

平成27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	●	