

学科試験問題

1. テーブル・サービスに使用する基本的な銀食器類で、銀めっきのスプーンとフォークの場合は、電気めっき法では 12 組、つまり 24 本につき 48g 分の純銀の被覆がつけられているのが標準である。
2. 基本的料理法の frit(フリ)とは、深い鍋に多めの油脂を入れ加熱して材料を揚げることである。
3. 魚、甲殻類の骨、甲殻、家禽、野鳥の骨を取り去り、切り分けることを *découpage* (デクパージュ) という。
4. 食事バランスガイドは、厚生労働省・農林水産省が 2005 年 6 月に発表した日本のフードガイドのことである。
5. 宴会におけるビュッフェの利点の一つとして、主人側とも他の来客とも容易に歓談できることがある。
6. 料飲サービスを行う立場から、心掛ける食事のサービスマナーの一つに「料理や飲物の適切なサゼッションを行なう」などがある。
7. 食中毒の分類において、細菌性食中毒にはサルモネラ菌、腸炎ビブリオ、ノロウイルス、病原性大腸菌などがある。
8. 酒精強化ワインの代表的なものの 1 つに、イタリアのヴェルモットがある。
9. 陶磁器において、磁器 (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ものである。
10. 食育において大切なことは、食生活の改善と健全な心身の形成であり、国民一人ひとりが食に対する正しい知識と知恵を身につけ、自分の食を自分で管理できるようになることである。
11. 派遣労働者は、派遣元に雇用されたのち派遣先に勤務して、その労働者と混在して作業を行うのが一般的であり、作業の指揮は派遣元が行っている。
12. 甲殻類における crayfish (クライフィッシュ)とは、あかぎ海老のことである。

13. 電子レンジ調理法は、短時間で温めることができるので、解凍作業等の調理時間を短縮することができる。
14. プロトコールの起源は、イタリアの名門フロリモンテ家の習慣が由来であるといわれている。
15. 従業員は、火災発生時など緊急時の初期消火を行ったり、お客の避難誘導を行わなければならないので、平素から消火器の使用方法を熟知し、少くとも年に 1 回はお客の避難誘導訓練を行う必要がある。
16. 日本においてサービス料は、法的な徴収義務があるため、サービス料の徴収はメニューまたは、お客の目につく場所に表示するように指導されている。
17. ノロウイルスの予防法としては、加熱調理をする場合は十分に（85℃で 1 分以上）行うこと。嘔吐物や排泄物等の処理には厳重な注意を払い、ウイルスを飛散させないようにすることである。
18. コニャックは、ぶどう品種のサンテミリオン種、フォルブランシュ種、コロンバール種で造られたワインを、連続式蒸留器で 2 回蒸留して長期間樽で熟成したものである。
19. パンは、一般的に小麦粉に砂糖、食塩、イーストなどを加え、醗酵させて焼いたもので消化がよく、たん白質は米飯よりやや少ない。
20. 野菜は、栄養的価値の観点から分類すると、ビタミン A の働きをするカロチンを多く含む淡色野菜とカロチン含量の少ない緑黄色野菜とに大別される。
21. クレジットカードの取扱いについては、現金と同様として考え、処理は客前で取り扱うことが大切である。
22. 野鳥における young partridge(ヤング パートリッジ)とは、山うずらの雛のことである。
23. 料理のテーブルサービス方法では、料理は左側からサービスすると統一されている。
24. 気管に物が入ったときは、うつ伏せにして腹をかかえてあげ、頭を下げさせて背中をさすって詰まった物を出させる。
25. macarons (マカロン) は、潰した落花生に砂糖と卵白を加えて焼いた丸い小さなクッキーである。
26. スキッパーとは、レストラン等で妨害行為や不審な行動を取ったり、暴れたりするお客のことである。

27. 前菜には、冷前菜と温前菜があり、温前菜は軽いアントレの一部として扱われ、材料に制限はない。
28. 多人数の宴会では、ワインのテストは招待者（主人）が行うので、ソムリエが行う必要はない。
29. 基本的料理法の rōti(ロティ)には、オーブンの放射熱を利用して焼いた調理法などがある。
30. 食中毒が発生した場合、拡大防止のため都道府県知事は速やかに食品等を回収、廃棄、営業の禁、停止等の行政処分を実施することとなる。
31. スチーム・コンベクション・オーブン法は、一定温度の熱風を素材に当て続けることで、大量で均一な料理を作ることができる。
32. sea urchin (うに) は、タンパク質やカルシウムなど、さまざまな栄養素が多量に含まれるため、「海のミルク」とも呼ばれる。
33. 短時間で熱を通し、鍋の中に澄ましバター、油又は両方を使って、切り分けた材料をジャンプさせるように強火で炒める料理法は、poêlé (ポワレ) のことである。
34. コーヒーの三大原種のなかで、アラビカ種は世界で最も多く栽培生産され、コーヒー全体の約 70% を占めている。
35. お客が館(店)内で遺失物を拾得した場合、24 時間以内に従業員にわたさなければならない。
36. オーストラリアのワインの品質分類で、ブレンドされたヴァラエタル・ワインは、そのブレンドした品種名のすべてが表示されていて、混ぜる割合の多い順に書かれている。
37. パスタのラヴィオリは、縁が波打った板状のパスタのことである。
38. 外国人労働者の場合、言葉の違いによる意思疎通に欠けることも少なくないが、採用時の安全衛生教育をはじめとして作業に必要な知識の付与、作業手順の徹底などに十分に配慮することが必要である。
39. 屋内消火栓設備は、初期消火を目的として屋内に設置され、人の操作と機動性に重点がおかれている消火設備である。
40. 宴会の椅子の配置において、隣の椅子との間隔は約 60cm、肘掛け椅子は約 70cm とする。

41. 晩餐は社交上主要な催しであり、これらの食事は形式によって、semi-formal、informal の2つに区別され、その内容によって参加者は、服装を改めなければならない。
42. テーブル・プランと配席において、長テーブルの場合、主催者側と客側、男性と女性をテーブルの両側にバランスよく配置するが、女性が端席になることは避ける。
43. 男性のドレスコードにおいて、ブラック・タイは、昼間の男性の正装である。
44. 「古典的フランス式サービス」では、テーブルを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。
45. マネージャーあるいはヘッド・ウェイターは予約帳にもとづいて、予め料理、飲物が決まっているならば、その内容に合致したセッティングがされているかをチェックしなければならない。
46. ソムリエは、食事に合うワインのサジェスションやワインのサービスを行うワインの専門家なので、食前酒や食後酒の注文を受けることはしない。
47. ワインの理想的な保存条件の一つとして、湿度は80～85%がもっとも望ましい。
48. 料理を切り分けたり取り分けたりし、客用皿に盛りつけてサービスするやり方を広めた、料理人ユルバン・デュボアとクラークン公爵に敬意を表してフランス式サービスとよんでいる。
49. レストランにおける客席への誘導は、繁閑の度合いをみて、特定のテーブルに集中しないよう、スタッフを適切に配置する必要がある。
50. 舌平目（ソール）のムニエールのデクパージュは、右手に持ったスプーンを上身にあて、中骨に沿って切れ目を入れてから、スプーンで頭から尾に向かって上身と下身とをはずすとよい。
51. ロブスターを2人のお客にワゴンサービスする場合は、ロブスターは800g～1kgの重さのものを目安に一匹用意する。
52. レストランにおいて、多数のお客から多種類の注文を受けるときは、客用伝票に直接記入するよりも多少大きめのメモを用いて注文を受けるとよい。
53. 食器のガラスは、クリスタル、セミ・クリスタル、ソーダ・ガラスの順に、その透明度、光輝度、硬質度が高くなる。

54. ワインは料理の注文が終了してからセールスするものであり、ハウスワインも含め、ホスト又はワインを注文したお客にテイスティングをしてもらうのが普通である。
55. レストランにおいて、年輩者や身体の不自由なお客は、特に希望がなければ、壁際のコーナーに案内するのがよい。
56. お客の不満や苦情は、対応や処理のしかた次第では、お客が二度と来店しなくなる。それにより収益にも影響を与えることとなる。
57. レストランのセッティングで皿をセットするときは、糸底、表面をよく拭き、テーブルの縁から 3cm くらい離して置く。
58. 女性の夜間の正装はカクテル・ドレスで、丈が長く、一般的に肩・胸が大きく開いている。
59. 感染症における感染経路の一つとして、感染源動物（媒介動物）による感染がある。
60. 注文伝票システムの OES（オーダーエントリーシステム）は、注文を取りながら、ハンディターミナルで必要事項を打ち込み、厨房やドリンクカウンターなどへ瞬時に送信することでスピードと人的効率を上げている。
61. フランス式サービスは、プラッターに盛り付けられた料理をサービスマンが取り分ける方法であり、イギリス式サービスは、プラッターに盛り付けられた料理をお客自身が取り分ける方法である。
62. 料飲サービスを支える条件には、「知識」「技術」「チームワーク」の 3 つの要素がある。
63. 基本的料理法の braisé(ブレゼ)とは、魚の場合は、野菜と魚の出し汁やワインで蒸し煮することである。
64. お客から電話で宴会予約やレストランの貸切予約を受けた場合、それだけではお客と施設提供者（店側）間の飲食契約は成り立たない。
65. 料理や飲物の価格設定についてはさまざまな考え方があり、ひとつに限定されることはなく、それぞれのレストランの経営方針によるところが大きい。
66. Rum(ラム)のヘヴィー・タイプは、単式蒸留器を使用して樽熟成させ、香味を濃厚にして仕上げたものである。

67. 基本的料理法の gratiné(グラティネ)とは、熱を通した材料をグラタン皿に入れ、ソースを掛けた上に卸しチーズやパン粉を振り掛け、低温のオーブンでじっくり焼いて作ることである。
68. 料理を皿に盛り、カバーをしてオーヴァル・ディッシュで運ぶ場合には、取っ手を持ち、腕をL字形に、盆を捧げるように持って運ぶのがよい。
69. 植物性食品の成分特性のうち、穀類は糖質、特にでん粉に富み、エネルギーの主たる供給源となる。
70. レストランの入口は、企業の顔であり、お客に第一印象を与える場所、商機をつくりだすかどうかの重大な評価を下される場所である。
71. 食品の品質管理においては、「先入れ先出し」が徹底できるように、在庫管理方法の工夫が求められる。
72. 男性のドレスコードにおいて、モーニング・コートは、国賓の歓迎会や園遊会など日中の式典に着用するものである。
73. 椅子の配置は、椅子のシート前部がテーブルの縁にくるよう、正確に卓上のセットの前に配置されなければならない。
74. レストランにおいて、お客同士の酔払いのトラブルについては、お客同士の問題であることから、従業員は関与してはならない。
75. 案内通路設備において、集会場における客席からの出口の戸は、内開きにしなければならない。
76. 宴会のセッティングにおいて、外注する看板類の文字確認は、パーティ直前に確認すればよい。
77. メニュー作成の規則として、料理名の一番はじめの字、固有名詞、地方名は、大文字を用いなければならない。
78. 食中毒の対策は、国の行政機関あるいは保健所の定期検査・指導を依頼すれば十分である。
79. レストランにおいて、繁忙時に接客態度が粗野になることは仕方のないことである。
80. ホテル・旅館業で、労働者数が300人以上であるときには、総括安全衛生管理者を選任し、所轄の保健所長に報告しなければならない。

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(マナー)、宗教の禁忌(タブー)など食にかかわるすべてをいう。
82. 野菜についた回虫の卵は、中性洗剤で振り洗いすれば 100%取れる。
83. 主な禁忌 (タブー) の中で、イスラム教は牛肉を食べることを禁じ、ヒンドゥー教は豚肉を食べることを禁じている。
84. プロトコールとエチケットの違いは、プロトコールが国際的な儀礼や交流など公式的な機会に適用されるマナーであり、エチケットは個人間の交際の礼儀作法である。
85. 消火器の配置で、各消火器までの歩行距離は、店舗のどの部分からも 30m以内で取りに行けるよう配慮する。
86. チーズフォンデュに欠かせない大型円盤状のチーズは、Emmental (エメンタル) と Stilton (スティルトン) である。
87. ホテル・レストランの通路の幅は、片側廊下 0.8m以上、中廊下は 1.0m以上必要である。
88. 毒きのこによる食中毒の症状は、嘔吐、腹痛、下痢などを主とする神経型と、散瞳、そう状態、筋肉硬直などを主とする胃腸型がある。
89. 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。
90. 英米式のテーブル・プランでは、メインテーブルがある場合、各テーブルの上位席は入口から遠い場所となり、夫婦や同性が隣同士になるように配慮する。
91. チーズの原料になるシェーブルとは、羊乳のことである。
92. 苦情対応の基本として、①「傾聴」する、②謝罪と誠意の表現、③質問をし、状況を的確に把握する、などがあげられる。
93. 厚生労働大臣は、食品又は添加物の製造又は加工の過程において有毒な又は有害な物質が当該食品又は添加物に混入することを防止するための措置に関し必要な基準を定めることができる。

94. レストランの料飲サービスに携わるスタッフの職務として、ひとつのブロックで構成する複数のテーブルを分担、担当するのは、シェフ・ウエイターである。
95. 電気機械器具には安全装置を取り付け、それが正常に作動するように維持管理する必要がある。
96. シーザー・サラダのドレッシングの作り方は、サラダ・ボールの中で壁面にニンニクをこすり付け、フィレのアンチョヴィーをスプーンですり潰し、半熟卵の黄味をつぶして塩、こしょうをする。
97. わが国の食品衛生行政の推進及び運営の中心は厚生労働省であり、第一線機関が保健所である。
98. 油類や液体を取り扱う調理場、洗い場及び隣接したサービスエリア、通路などの床面は、非常に滑りやすくなっており、床面での転倒災害が非常に多い。
99. 保健所には、食品衛生監視員、環境衛生監視員などが配置されており、衛生行政の第一線機関としての役割を果たしている。
100. テーブル・クロスは、一端が椅子のシートに触れるくらい、約 60cm が前後左右均等に垂れるように掛ける。

平成27年度 学科試験正答表

2 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		●