

学科試験問題

1. お客をテーブルに案内する際、レディファーストで良い席の方に女性を案内する。
2. 日本酒は、米、米こうじ、水を原料として醗酵させて、漉したものでアルコール分が 45 度未満のものをいう。
3. 調理場入口の歩行動作において、スムーズに仕事を運ぶためには、調理場入口のドアの構造に関係なく、左側通行にするのが良い。
4. マネージャー（ディレクター）の職務は、料飲に関する卓越した知識及びサービス技術、販売促進、経費コントロールなど、広範囲の業務を管轄する。
5. 西洋料理の変遷において、偉大な知識人と権威者が料理長という職を司り、料理人の組織が確立されたのはローマ時代である。
6. 基本的料理法のポシェとブイイの違いは、基本的にポシェは茹でる材料に湯がかぶる程度をいい、ブイイは十分な湯で沸騰するくらい茹でることをいう。
7. 食中毒を予防するための三原則として、食中毒菌を「つけない」「増やさない」「殺す」の三つを実行すれば予防できる。
8. ガスパーチョは、スペインのスープで、きゅうり、トマト、にんにく、玉ねぎ、パン、オリーブオイル、ビネガーなどを加えた濃い野菜の冷製スープのことである。
9. 宴会の種類において、カクテル・パーティは、通例午後 2 時以降から始められる。
10. 公衆衛生の意義は、人々を疾病から守り、健康を保持、増進し、人々に十分な発育をとげさせ、肉体的、精神的能力を完全に発揮させることである。
11. 真空調理法は、食材の持つ風味や旨味成分、栄養分を損なわずに調理でき、味の均一化に優れているので大量調理が可能である。

12. 健康な体づくりと食品が含む栄養素との関係は、たん白質、カルシウム、ビタミンC、炭水化物、脂肪の5つの基礎食品から成り立っている。
13. 客席のセッティングにおいて、ナプキンは衛生上の見地からも、あまり装飾的な折り方は好ましくないで、シンプルに折って卓上に置く。
14. 世界三大酒精強化ワインの一つであるシェリー酒は、ポルトガルで造られている。
15. 「消費期限」は、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る。
16. ワインは醸造法の違いにより、非発泡性ワイン、発泡性ワイン、酒精強化ワインの3つに分類される。
17. 保健所は、地方における安全衛生の向上及び増進を図るために設置されたものである。
18. トリュフは、フランスのペリゴール地方が白トリュフの産地として名高く、北イタリアのピエモンテ地方の黒トリュフも高く評価されている。
19. 予約を受けるときの確認事項は、「4W・1H」が基本である。
20. オーギュスト・エスコフィエは、フランス料理の普及のため世界中を駆け巡り「フランス料理の大使」と称され、日本にもヌーベル・キュイジーンを伝えた。
21. 労働災害とは、労働者の就業に係る建設物、設備、原材料、ガス、蒸気、粉じんなどにより、又は作業行動その他業務に起因して、労働者が負傷し、疾病にかかり、又は死亡することをいう。
22. ナチュラルチーズとは、1種類あるいはそれ以上のプロセスチーズを加熱溶融し植物油、バター、乳化剤やその他の人工的添加物を加えて成形、包装したものである。
23. フランスの食事では、夕食は前菜から始まり、肉料理とサラダ及びチーズを食べる習慣があり、ワインは欠かさない。
24. ホテル・旅館等における労働災害の傾向として、作業別死傷者数では調理作業が最も多く、次に客室接客作業と宴会場整備作業が多くなっている。
25. 料飲サービスにおいて、問題が発生したときに大切なことは、まず適切な対応と処置に当たり、最後に事実を上司に報告することである。

26. プロトコールとは、公式的な国際交流の場におけるエチケットやルールのことである。
27. 西洋料理調理法の肉の切り分け方において、ポピエットとは、「3mm 前後に薄切りにした」の意味である。
28. 客席のセッティングにおいて、テーブルに花を置く場合、敷き花や花瓶、ボールなどの花器に活けるが、相手の顔を見るのに邪魔になってはならない。
29. 基本的料理法のソテーとは、長時間で熱を通す料理法である。
30. 遺伝子組み換え食品として表示されているものは安全性が確認されているものであり、「危害のある食品等」ではない。
31. 水に含まれるカルシウムイオンとマグネシウムイオンの量の指標が一定水準より少ない場合を軟水、多い場合を硬水という。
32. 料飲サービススタッフは、サービスの模範である①Speed (敏速) ②Smile (笑顔) ③Hospitality (歓待) を心に常備するようにしたい。
33. 従業員を含めて収容人員 50 人以上の場合には、防火管理者を置かなければならない。
34. ロゼ・ワインの醸造法には、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や、黒ぶどうと白ぶどうを混ぜて造る方法などがある。
35. レストランにおいて、ベンチ・シートのベンチ側のお客の出入りには、着席、離席を容易にしてあげる配慮が大切である。
36. ボツリヌス菌は、細菌性の食中毒のうち最も症状が重く、死亡率が高い。
37. シャンパーニュ (シャンパン) と呼べるのは、この地方で造られたものだけである。
38. 調理方法のリソレとは、材料の表面に強く焼き色をつけて表面組織を固めて、中の肉汁を逃さないようにすることである。
39. サングリアは、白ワインや赤ワインにオレンジやレモンの果汁を絞り込み、シロップで甘味をつけ、これにいろいろな果物のスライスを混ぜて味を整えたスペイン特産の飲物である。

40. レストランによっては価格を表示したメニューと、表示のないメニューを用意してあるところがある。
41. 料飲サービスの役割とは、利用されるお客が食事のひとつを心地よく、楽しく過ごしてもらえるように気持ちを込めて準備やサービスを行うことである。
42. 宴会場では、テーブルの記号を番号か、文字で大きく記載した札を各テーブルに掲示し、お客が容易に自分の席が分かるようにする。
43. 労働者数が 500 人以上であるすべての事業場は、衛生管理者を選任し、所轄の労働基準監督署長に報告しなければならない。
44. クロークで荷物を預かる際は、貴重品やこわれものは預かれない旨を表示し、口頭でも伝える。
45. 料理、飲物などの売上げ数値分析は、POS によりコンピュータ処理をすることが多くなっている。
46. ワゴン・サービスは、多様な作業をお客の前で行い、華麗、豪華、繊細な技法をお客に披露し、楽しさと華やかさを演出する高度な技術である。
47. 客席のセッティングにおいて、卓上にナイフ、フォークをセットするときは、ナイフは皿の右側で刃は内側に、フォークは皿の左側に歯先を手前にしてセットをする。
48. 冷蔵庫などの内部で作業を行うものについては、内部から扉の開閉が可能なものとしなければならない。
49. 客席のセッティングにおいて、パン皿はフォークの右側に置き、バター・スプレッダーを添えて置く。
50. お客が意識を失って倒れた場合、衣服をゆるめて、天井に向かせ寝かせることがよい。
51. ポタージュとは、濃く濁ったとろみのあるスープと特殊なスープの総称である。
52. レストランのサイドボードは、お客の視野に置かれることが多いので、常に清潔に整理して、使用に便利なよう準備されていなければならない。
53. グラニテは、果汁やリキュールと糖度の低いシロップをあまりかき回さず、つぶつぶ状に凍らせたものをいう。

54. 豆類は、植物性食品の中では栄養価が高く、加工品の種類も多く、日本人の重要なたん白質源である。
55. 「お客が自分で取り分ける」サービス方法を概括して「アメリカ式サービス」という。
56. 西洋料理調理法の魚の仕込みの表現で、漬け汁につけることをフュメという。
57. ドレスコードは、「着る時間帯」「開催場所」「行事の内容」に合わせる事が重要で、T.P.Oの原則といわれる。
58. 食中毒は、壊滅的なダメージを与えるため、料飲サービススタッフは、食品はもとより職場環境を常に清潔に保つと共に、常日頃からの頻繁な手洗いの励行が不可欠となる。
59. 客席案内では、着飾ったお客はレストランの価値ある装飾であるから、お客に席を指定されてもセンターの席へ必ず案内する。
60. 女性のドレスコードで夜間の正装は、ディナー・ドレスである。
61. 1コースのメニュー構成で、同種の料理を3度のせてはいけないという美食のための規則がある。
62. カルヴァドスは、フランスのノルマンディー地方で造られるさくらんぼのブランディーである。
63. 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。
64. お客がメニューを見始めてすぐにメニューが決まらない場合、少し脇に下がり待機の状態をとる。注文を急がせたり、「未だ決まらないのですか?」など急がせる言動は慎まなければならない。
65. 食品を加工する目的はいろいろあるが、大別すると①栄養的価値の向上②嗜好的価値の向上③衛生的性質の向上④利用性の向上の4点があげられる。
66. 世界保健機関では、食品衛生の定義として「食品を最終消費の段階まで、その栽培、生産、加工のすべての段階で、食品を安全に、栄養的に、完全に保つに必要な手段」と定めている。
67. 客席で料理や飲物を説明し薦めることのメリットは、客単価の向上やお客とのコミュニケーションが図れるなどがある。
68. さつまいもは、でん粉が主成分で、たん白質、脂質は少ないが、ビタミンB₁とビタミンCは比較的多く、黄色類にはビタミンAの効力があるカロチンも含まれる。

69. イギリス式サービスの原型は、中世の王侯貴族の食卓に見られる「メのサービス」であった。
70. 宴会の準備において、ナプキンはお客の人数にあわせて予め用意するが、不意の事態に備えて 30% の余裕をみること。
71. 発泡性の飲料は、温度や客席までの運搬方法によってグラスに注ぐ際に泡が吹き出すこともあるので、まずは半分程度注ぎ、様子を見ながら残量をサービスする。
72. ジビエは、狩猟によって捕えられた野鳥や野獣すべてを指し、古代ローマ時代から野鳥獣を食べていたとされている。
73. 前菜（オールドウーヴル）は、一口オツマミのことであり、食前酒の時にサービスする。
74. 仔牛は、乳だけで育てられた生後 1 年未満のものが最高とされ、成牛にない淡いピンクの肉色と仔牛特有の柔らかさがある。
75. 昼餐は、晚餐と同じ要領で行うが、晚餐に比べてやや略式である。
76. 18 歳未満の労働者や女性の労働条件、安全衛生について規定しているのが労働基準法であり、近年の就業形態として多くなった派遣労働者の安全と健康の確保については、労働者派遣事業法で規定されている。
77. メニューは、レストランの商品リストであり、大事なカタログであり、飲食店の看板である。
78. コンキリエは、潰したジャガイモやカボチャ、小麦粉などを混ぜて作る団子状のパスタである。
79. チーズは、牛乳や羊乳等のたん白質を凝固醗酵させたもので、たん白質、カルシウム、ビタミン C が多い。
80. 料飲サービスにおいて、食事のサービスマナーの基本の一つとして、ゲスト、ホストの立場を念頭に入れたサービスを行うことがある。
81. 遺失物の取扱いで、店側は遺失者が現れればその場で返還すればすむが、現れないときは自分のもとに届けられた日から 1 ヶ月以内に拾得物に関する事項を警察に届ければ、その拾得物を自ら保管できる。
82. レストランの準備作業は、清掃と店内のセットが完了することで終了する。

83. 国旗は、その国のシンボルなので、取扱いには十分注意する必要がある。
84. サービス準備の作業は、従業員各人の能力に応じて、その仕事に責任をもつことのできる範囲内で、公平に割り当てられなければならない。
85. シャンパーニュの抜栓のポイントとして、左手はボトルの底をつかみ、右手は固定しつつ、左手で向う側に 1/2 回転させ次に手前側へとゆっくりと回す。
86. 迷惑行為を行うお客への対応として、賠償や法的措置にいたるケースであっても、その行為を少しでも早くやめさせるため、自分の判断で対応するのが良い。
87. 魚に粉をふりバターで焼く調理法は、「アラ ブーランジェール」である。
88. 水の注ぎ方の基本は、お客の左側からウォーターピッチャーをゴブレットにつけないように静かに水を 7~8 分目注ぐ。
89. わが国の食料自給率は、世界的水準から見てもかなり低いのが現状である。
90. 次のサービスを効率よくするためにも、調理場へ行くときには、何も持たずに行くことが大切である。
91. 客席のセッティングにおいて、ナプキンはテーブル・クロスに汚れが付いたときや装飾上色を変化させたりする際に使用する。
92. 飲食店の場合、客用と従業員用と別々に化粧室、トイレを設け、客用のトイレは男女別に設けることが望ましい。
93. 腸管出血性大腸菌は、病原性好塩菌とも呼ばれた海水細菌の一つであり、3%前後の食塩濃度中でよく発育し、真水に弱い。
94. 苦情対応のポイントの一つとして、ゆっくりと時間をかけた対応をすることがある。
95. 料理をサービスする時の心構えとして、熱いものは熱いうちに、冷たいものは冷たいうちにサービスすることを心がける。
96. 飲食店等の営業をしようとする者は、厚生労働大臣の許可を受けなければならない。
97. コース料理に合わせて選ばれたワインは、料理を出した後にサービスする。

98. 食品衛生法の目的は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することであり、国民の健康の保護を図ることではない。
99. 自国と2カ国の外国国旗を掲揚する場合は、相手国のいずれかを中心にする。
100. 食育とは、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。

平成27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	●	