

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 顧客の鈴木様とゲスト（外国人）が来店された。
※ゲストは上着の胸にリボンをつけている。
- (3) 指示事項 ※AとBは英語で、Cからは日本語で会話をすること。
- A. お客様に挨拶をして席へ案内すること。（英語）
- B. 飲物の注文を伺い、赤ワインをサービスすること。（英語）
- 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こと。
- F. 食後の飲物をサービスすること。
- G. 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「G」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。
 - 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27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)	【お客様に挨拶をして席へ案内すること（英語）】 ＊ 課題の場面設定に合わせた挨拶をし、案内する。	1分	
(B)	【飲物の注文を伺い、赤ワインをサービスすること（英語）】 ＊ サイドテーブルで赤ワインを抜栓し、サービスする。	2分	3分
(C)	【料理をお勧めし、注文を受けること】 ＊ メニューを提供し、料理を数品お勧めする。 ＊ オーダーテイクの基本に従い注文を受ける。 ＊ 食後のデザートをお勧めし、注文を受ける。 ＊ アイリッシュコーヒーの甘さ加減を伺う。	1分	4分
(D)	【注文に沿った料理をサービスすること】 【パン】 ＊ バターをオンテーブルし、サーバーを使いパンを取り分ける。 （パンバスケットは直か持ちせず、サービスタオルを使用する） （サーバーの持ち方は問わない） ＊ セカンドサービスの案内をする。 【料理】 ＊ 盛り付け用の空皿を配る。 ＊ 料理のプラターを客席に運び、プレゼンテーションする。 ＊ サーバーを使いゲストから料理を取り分け、きれいに盛り付ける。 ＊ ソースがある旨を伝え、ゲストの指示を仰ぐ。 （プラター・ソースボートは直か持ちせず、サービスタオルを使用する） （サーロインステーキは、サーバーを下に差し入れてバランスよく持ち上げ、サービスする）	4分30秒	8分30秒
(E)	【食事の感想を伺い、済んだ食器を下げること】 ＊ 食事の感想を伺い、下げてよいかを確認する。 ＊ 食器を静かに基本通りに下げる。	1分	9分30秒
(F)	【食後の飲物をサービスすること】 ＊ サイドテーブルにてアイリッシュコーヒーを作成し、ゲストにサービスする。 ＊ ホストにコーヒーをサービスする。	4分	13分30秒
(G)	【下げコーナーの整理・整頓を確認すること】 ＊ 使用した器材は下げコーナーへ片付ける。 ＊ 下げコーナーの整理ができていなければ行う。 ＊ 終了後、開始線 に戻り作業終了を伝える。	30秒	14分

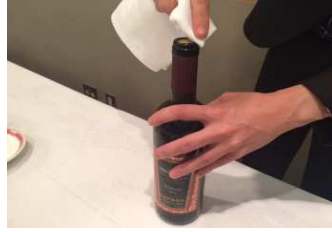
＜赤ワインの抜栓＞ （例）

【作業手順】

- ① 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 瓶口とコルク面をナプキンできれいに拭く。
- ③ コルクの中心にスクリューを差し込み、静かに抜く。
- ④ スクリューからコルクを抜き、香りと状態を確認する。
- ⑤ ナプキンで瓶口をきれいに拭く。
- ⑥ ゲスト、ホストの順番でサービスする。



①キャップシールを切り取る



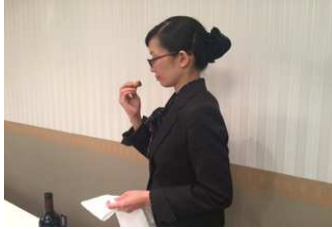
②瓶口をナプキンで拭く



③中心にスクリューを
差し込む



③コルクを静かに抜く



④コルクの香りと状態を確認する



⑥ゲストからサービスする

＜メインディッシュのサービス＞ （例）

【作業手順】

- ① 料理の向きに注意しながら、お客様の目線の高さに合わせ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踏みこむ。
- ③ 食材に合わせてサーバーを使い分ける。
- ④ 皿に盛り付ける。



①プレゼンテーション
向きと高さに注意する



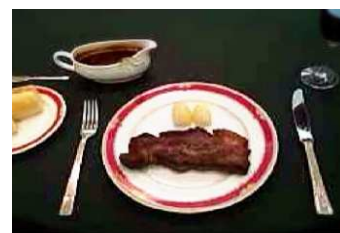
②左足を前に踏みこむ



③食材に合わせてサーバーを使い分ける



④皿に盛り付ける



＜アイリッシュコーヒーの作成＞ (例)

【作業手順】

- ① アルコールランプに火をつける。
- ② ゴブレットにアイリッシュウイスキー30ccと、グラニュー糖をティースプーン2杯入れる。
- ③ ゴブレットをアルコールランプの火で温めながら、ウイスキーに引火させる。
- ④ ウイスキーを引火させ、コーヒーを7分目まで注ぎ入れる。
- ⑤ アルコールランプの火を消し、バースプーンでかき混ぜる。
- ⑥ ソースポートのホイップクリームをコーヒーの上に浮かせる。



③ゴブレットを温める



③ウイスキーに引火させる



④コーヒーを注ぎ入れる



④7分目まで注ぐ

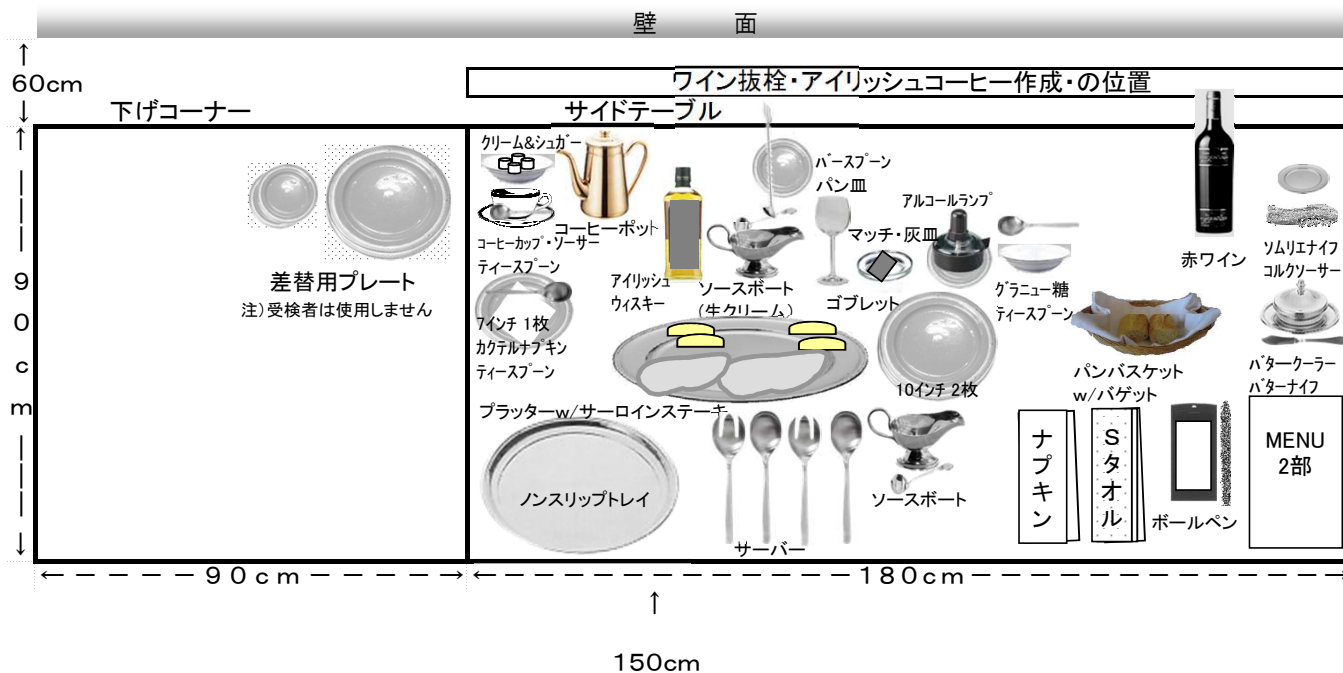


⑥ホイップクリームを浮かせる



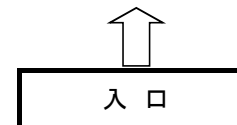
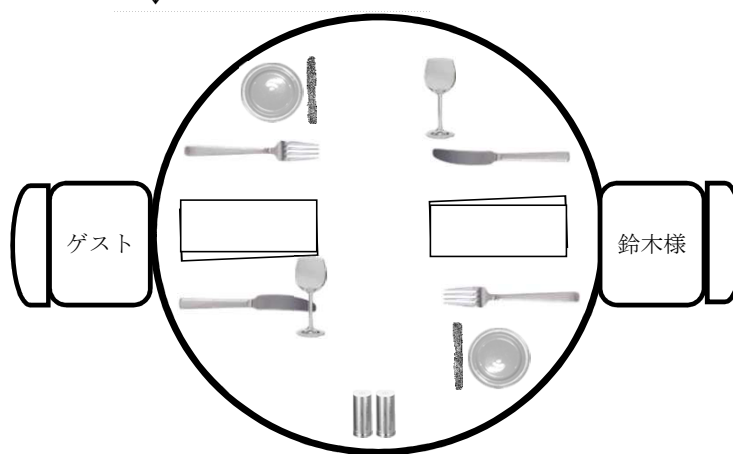
完成例
グラス8分目
コーヒー7対ホイップ1

平成27年度 2級実技試験 ブース内レイアウト



◆シルバー類		
サーバスプーン	2	本
サーバークロス	2	本
(パン・料理用)		
◆プレート類		
10インチプレート	2	枚
◆ワイン		
赤ワイン	1	本
コルクソーサー	1	枚
ソムリエナイフ	1	本
◆パン		
パンバスケット(ナブキン敷)	1	個
バケット(約5cm幅)	4	個
バタークーラー(バター入り)	1	個
バターナイフ	1	本
◆料理		
サーロインステーキ(180g)	2	枚
ポイルドポテト(ガルニチュール)	4	個
ソースボート(ソース)	1	個
ソースレードル	1	本
料理用プラター(小判)14~16インチ	1	枚
◆アイリッシュコーヒー・コーヒー		
ゴブレット	1	個
7インチプレート(カクテルナブキン敷)	1	本
ティースプーン	3	本
バースプーン	1	本
アイリッシュウイスキー	1	本
グラニュー糖(ベリー皿)	1	個
コーヒーポット(コーヒー入り)	1	本
ソースボート(生クリーム入り)	1	個
ソースレードル	1	個
アルコールランプ	1	個
パン皿	2	枚
マッチ(灰皿つき)	1	個
コーヒーカップ・ソーサー	1	組
クリーム&シュガー(ベリー皿)	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(メモ用紙付)	1	セット
ボールペン	1	本
ナブキン	2	枚
サービスタオル	3	枚
ノンスリップトレイ	1	枚

◆サイドテーブル、下げコーナー		
テーブル(180cm×90cm)	1	台
下げ台(90cm×90cm)	1	台
白クロス	1	枚
10インチプレート(差替え用)	2	枚
パン皿(差替え用)	2	枚
◆客用テーブル		
テーブル(120cm丸)	1	台
椅子	2	脚
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
バタースプレッダー	2	本
ワイングラス	2	個
ナブキン	2	枚
カスターセット	1	組



2 級実技試験 会話例文

受検者：(英語) こんばんは、いらっしゃいませ鈴木様。いつもご利用頂きましてありがとうございます。
Good evening Mr. Suzuki. It's very nice to see you again.

鈴木様：(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.

受検者：(英語) お席へご案内致します。こちらへどうぞ。

I'll escort you to your table. This way please.

鈴木様：(英語) ありがとう。

Thank you.

受検者：(英語) こちらのテーブルでいかがですか？

Is this table fine?

ゲスト：(英語) いい席ですね！

Fine !

受検者：(英語) 先に何かお飲物をお持ちいたしますか？

Would you like something to drink before dinner?

鈴木様：(英語) 今日はグラスの赤ワインを2つお願いします。

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

受検者：(英語) かしこまりました。グラスの赤ワインを2つでございますね。

Certainly, sir. Two glasses of Red wine for you, sir.

受検者：(英語) ご注文いただきました、赤ワインでございます。

This is the Red wine you have order.

ゲスト：(英語) ありがとう。

Thank you.

受検者：(英語) どうぞお楽しみ下さい。

Please enjoy your wine.

* * * * *

受検者：こちらメニューでございます。

ゲスト：ありがとう。

受検者：鈴木様、どうぞメニューでございます。

鈴木様：ありがとう。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。お勧めでしたら、前菜は〇〇〇、メインは〇〇〇が当店の人気メニューです。
他にも〇〇や〇〇も美味しいですので、いかがでございますか？

ゲスト：そうですね、サーロインステーキ ボルドレーズソースをミディアムをお願いします。
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などはいかがでございますか？

ゲスト：そうだなー、アイリッシュコーヒーをお願いします。

受検者：かしこまりました。

サーロインステーキ ボルドレーズソースをミディアムの焼き加減でご用意致します。

そして一緒にパンをお付けして、食後にはアイリッシュコーヒーでよろしいですか？

アイリッシュコーヒーでございますが、お好みの味に仕上げますので

何かリクエストはございますか？

ゲスト：うーん、おまかせするので美味しく作って下さい。

受検者：承知いたしました。それではメニューをお下げ致します。

ゲスト：ありがとう。

受検者：鈴木様、本日は何をお召し上がりになりますか？

鈴木様：僕もサーロインステーキ ボルドレーズソースがいいな。一緒のミディアムでパンも付けてもらおう。デザートはいいのでコーヒーをください。

受検者：かしこまりました。サーロインステーキ ボルドレーズソースのミディアムとパンでございますね。そして食後にコーヒーをお持ちいたします。では、メニューをお下げ致します。

鈴木様：はい、お願いします。

* * * * *

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。

鈴木様：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。ご注文頂きましたサーロインステーキ ボルドレーズソースでございます。焼き加減はミディアムでご用意しております。

ゲスト：おいしそうですね。

鈴木様：みごとな焼き加減だ！おいしそうですね。

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。

鈴木様：ありがとう。

受検者：只今ボルドレーズ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。おかけ致しますか？

ゲスト：自分でかけますので、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：お味はいかがでしたか？

ゲスト：とてもジューシーでおいしかったです。

鈴木様：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。お下げしてもよろしいですか？

ゲスト：はい。

鈴木様：ありがとう。

受検者：それでは食後のお飲物をご用意してまいります。

* * * * *

受検者：大変お待たせ致しました。アイリッシュコーヒーをお持ち致しました。グラスは熱くなっておりますのでお気を付け下さい。

ゲスト：ありがとう。

受検者：お待たせ致しました、ホットコーヒーでございます。

鈴木様：いい香りだ。ありがとう。

受検者：鈴木様、本日のお食事はお楽しみ頂けましたでしょうか？

鈴木様：ありがとう、本当に美味しかったよ。

受検者：お喜び頂け何よりです。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
<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
<i>Sauteed Foie Gras with Orange Sauce</i> | ¥2,600 |
| 3 コーンクリームスープ
<i>Cream of Corn Soup</i> | ¥1,600 |
| 4 ジャガイモのクリームスープ
<i>Cream of Potato Soup</i> | ¥1,800 |
| 5 グリーンサラダ
<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
<i>Pan -Fried Fillet of 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
<i>Sauteed Homard-Lobster 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
<i>Pork Loin Steak with Vinegar Sauce</i> | ¥3,600 |
| 9 サーロインステーキ ボルドレーズソース
<i>Sirloin Steak with Bordelaise Sauce</i> | ¥6,000 |
| 10 骨付き仔羊のグリル バルサミコソース
<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
<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
<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
<i>Fruits Tart with Mango Sauce</i> | ¥1,600 |
| 14 季節のフルーツ
(マンゴー、バナナ、キウイ、オレンジ、グレープフルーツ)
<i>Seasonal Fruits</i> | ¥1,600 |
| 15 チーズの盛り合わせ
<i>Assorted Cheese</i> | ¥3,000 |

BEVERAGE

Glass of Wine

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

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 Villages 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

Cocktails

<i>Kir Royal</i>	¥1,800
<i>Campari Soda</i>	¥1,000
<i>Gin Tonic</i>	¥1,000
<i>Irish Coffee</i>	¥1,200

Others

<i>Whisky</i>	¥1,000 ~
<i>Cognac</i>	¥1,200 ~
<i>Calvados</i>	¥1,200 ~