

学科試験問題

1. リキュールは、アルコールをベースに、糖分と植物系の香味成分及び動物系の乳や卵などから造られる混成酒である。
2. ティー・パーティは、飲物を主体としたパーティであり、フィンガーフードが持ちまわりでサービスされる。
3. メニューの分類別構成において、前菜（オールドウーヴル）は、正式のコース料理には含まれない。
4. sauce Hollandaise（ソース オランダーズ）は、卵黄、バター、レモンで作るマヨネーズ状のソースである。
5. 料理や飲物など商品を薦めることをリコmendまたは、サジェスト（サジェッション）という。
6. ミネラルウォーターの注文を受けた際、お客から言われなければ氷を入れてサービスするのが原則である。
7. ravioli（ラヴィオリ）は、縁が波打った板状のパスタのことである。
8. 化膿性疾患の原因菌であるサルモネラ菌は、エンテロトキシンという毒素を産生し、食中毒の原因になる。
9. レストランのスタッフと任務において、シェフ・ウェイターとは、複数の部下を管理し、定められたルーティン業務と一定のテーブル区画の料飲サービスの指揮を執る者のことをいう。
10. アメリカ式サービス（プレートサービス）とは、調理場で一人前ずつプレートに完全に盛り付けられた料理をサービスマンが客席まで迅速に運ぶサービス方式をいう。
11. 海産の魚介類における腸炎ビブリオの予防には、十分の洗いと、時間をおかぬ喫食が必要である。
12. 畳まれたクロスを広げる際は、クロスの両端を持つか腕に掛けて運び、クロスがしわにならないように注意する。

13. 家庭の外食率が増えている中で、料飲サービスに従事する人が「食卓の団らんの楽しさ」を伝え、食習慣を見直すきっかけ作りに貢献することも大切である。
14. 多種多様にあるデザートは、①小麦類、②クリーム類、③卵類、④果物類、⑤氷菓類に概ね分類される。
15. 排水処理において、「ろ過」とは、汚物を粉砕してきれいにする機能のことである。
16. 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多い。
17. 前菜に使用する主な材料として fig (フィグ) とは、ポロねぎのことである。
18. 真空調理法の特徴の1つとして、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ることがあげられる。
19. 客席のセッティングにおいて、テーブルの準備では、床は決してフラットではないから、テーブルのがたつきを調整し、決められた位置に固定してクロスを掛ける。
20. 調理器具の衛生保持において、まな板を使用した後は、80℃で5分間以上、又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌する。
21. プロトコルの5原則のうち、「返礼」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。
22. レストランにおいて、ポット類をトレイで運ぶ場合、ハンドルや注ぎ口は危険防止のためトレイの外に出さないようにするのがよい。
23. 身だしなみの基本は、男性、女性共に「清潔」「清楚」「控えめ」を念頭に入れて整えることである。
24. カフェ・ロワイヤルは、熱いコーヒーをカップに入れ、その上でティー・スプーンに角砂糖を乗せ、その砂糖にコアントローを注いで火を付け作る。
25. オーダーテイキングのサービス場面では、単にお客の注文を聞きそれを提供することであり、薦めるという販売促進などは必要ない。

26. 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、その附近に存在位置を表示するため、緑色のランプが設けられている。
27. 18 歳未満の年少労働者及び女性労働者については、安全衛生に関して特別の配慮をする必要があることから、労働基準法に基づいて特別の規定が設けられている。
28. 冷凍食品の煮物及び炒め物を加熱処理する場合は、冷凍庫から出したらすぐに加熱調理しなければならない。
29. 鶏における chick-chicken (チック-チキン) とは、孵化後 8~16 週間の仔鶏のことをいう。
30. フランスのナント産の鴨は、血を抜かないで市場にだされる特異なもので canard au sang (カナール オ サン) といい賞味される。
31. 西洋料理の基本的料理法において、poêlé (ポワレ) は、rôti (ロティ) と braisé (ブレゼ) の中間の手法である。
32. 日本酒の種類で、生酒は、搾りたての日本酒をそのまま低温で貯蔵し、出荷時に一度だけ火入れした酒である。
33. 厨房で仕上げられた大皿の料理や、丸ごとの料理をテーブルのわきにおいたゲリドンと呼ばれるワゴンの上で、切り分けたり取り分けたりし、客用皿に盛りつけて会食者にサービスをする方法をフランス式サービスという。
34. 公衆衛生の目的は、「飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ること」である。
35. 飲食店の食中毒対策は、国の行政機関あるいは保健所の衛生指導員による定期検査・指導を受けていれば万全である。
36. perdreau(ペルドロー)とは、生後1年未満の山うずらのことである。
37. レストランにおいて料理の注文を受ける場合、ホストが招待客各自に聞くよう指示したならば、背後から見てホストの右側の第一客、あるいは婦人客から注文を受ける。
38. 国旗には、自国に最優先権があるが、日本では相手国に敬意を表し、左上位の原則に従っている。

39. 客席案内で、着飾ったお客はレストランの価値ある装飾であるから眺めの良い静かなコーナーの席へ、若いカップルはセンターの席へ案内をした方がよい。
40. お客の不満や苦情はそれだけを捉えると、なんとかその場を処理できればという考え方に陥りやすいが、対応や処理のしかた次第では、問題がさらに広がる可能性を秘めている。
41. 食品を貯蔵する方法において、魚介類は「-2～2℃」で冷蔵するのがよい。
42. フォワ・グラとは、鶯鳥や鴨を強制給餌することで、肝臓を肥大させたもので、脂肪（gras）で肥大した肝臓（foie）の意味である。
43. 西洋料理の基本的料理法において、sauté（ソテー）とは、短時間で熱を通す料理法である。
44. イタリアのワインは、ワイン法によって外国産ワインとのブレンドの禁止、産地ごとの熟成年度の規定など、品質管理をしているために、劣質ワインが少ない。
45. 宴会は予約に基づいて運営されるので、当日、主催者側の担当者が来館しても、料理、飲み物のスタート時刻、演出、締め時刻などについて、変更事項の有無を確認する必要はない。
46. レストランのテーブルサービスにおいて、ウォーターピッチャーからゴブレットへ水を注ぐ場合、お客の左側から注いでもよい。
47. 食品衛生法によれば、食中毒患者もしくはその疑いのある者を診断した医師は、直ちに管轄の都道府県知事にその旨を届け出なければならない。
48. レストランにおける各種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。
49. OES と POS システムと連動させ、時間帯集計、販売数量、店舗売上などの分析が簡単にできるようになり、マーケティング材料として効果を上げている。
50. ノロウイルスの潜伏期間は、3～4日である。
51. 喉に物がつかえた場合、気管に入るとせき込み、食道に入ると吐き気がする。

52. レストランのワゴン・サービスにおいて、仔羊の腿肉のカーヴィングには、刃渡り 10cm の長さのカーヴィング・ナイフを使用する。
53. ホワイトアスパラガスは、土を被せ遮光栽培した白いものをいう。
54. 「そば」は、日本だけでなく世界各国で食用とされている穀物で、有効成分としてカロチンを含み、栄養価が高い食品である。
55. frit(フリット)の材料につける衣は、①小麦粉をまぶす、②パン粉を被せる、③小麦粉に卵黄と水を加えて溶いた中につける、の3種が主である。
56. 西洋料理調理法の肉の切り分け方において、noisette(ノワゼット)とは、「薄切りの肉を叩いてのばし、詰め物を包み込んで巻いたもの」である。
57. インドのダージリンティーは、スリランカのウバ、中国のキーマンと並ぶ世界三大銘茶の一つである。
58. 宴会の種類でビュッフェは、招待者側は多数のお客を招待することができ、招待される側は、出席する時間にそれほど拘束されずにすむ場合もある。
59. シーザー・サラダの作り方で、クルトンは、ドレッシングとよく混ぜ合わせ湿らせなければならない。
60. トップ・クロスの折り山は、下のクロスの折り山に合わせる必要は無い。
61. 労働安全衛生法によれば、室内の通路は、つまずき、滑り、踏み抜きなどが無いものとし、通路面から 2.0m 以内には障害物を置いてはいけない。
62. oursin (ウルサン) は、英語で oyster (オイスター) 牡蠣 (かき) のことである。
63. フランスのシャンパーニュ (シャンパン) は、主に、黒ぶどうのピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニヨンと白ぶどうのシャルドネの 3 種類のぶどう品種から造られている。
64. ヘッド・ウエイターは、上級メートル・ドテルともいい、マネージャーの代理として広範囲の業務を管轄する。
65. 食品衛生対策は、食品関係業者の施設の衛生管理、料飲接客サービス技能者をはじめ食品取扱者の個人衛生並びに器具類の洗浄、消毒などに万全を期すことが根本対策と考えられる。

66. 食育基本法は、2007年7月15日に施行された。
67. 食品を貯蔵する方法として、低温、乾燥、塩漬け、燻煙、CA貯蔵などによる保存法があげられる。
68. 宴会のサービスにおいて、メイン・テーブル以外で、招待者(主人)がいない席では、テーブルのセンターからサービスを開始する。
69. 料理の注文と現品が相違したケースでは、法的にはお客に立証責任があるわけだが、営業的には店側が弱い立場であるから、こうしたトラブルを避けるため、サービススタッフは必ず注文の復唱、確認を行うことが大切である。
70. ロシアの伝統的なスープの bortsch (ボルシチ) は、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である。
71. コニャックの中で、特に50%以上のグランド・シャンパーニュとプティット・シャンパーニュをブレンドしたものをフィヌ・シャンパーニュと表記できる。
72. サービス中にテーブルクロスが汚れた場合、小さいものであれば、ナプキンをその上に広げ応急処置をするか、大きなシミなどの場合は他のテーブルに移動してもらうようにする。
73. レストランにおいて、多数のお客の多種類の注文を受ける場合、メモは使わず客用伝票に直接記入しなければならない。
74. グラス類の破損品の点検は、「洗浄前」又は「洗浄後」のいずれかに行えばよい。
75. 西洋料理の基本的料理法において、rôti (ロティ) とは、鉄格子の下の炭火等の直火に調理材料をかざして、その火の輻射熱であぶることである。
76. sauce Béarnaise (ソース ベアルネーズ) は、白ワイン、酢、エストラゴン、卵黄、バターなどで作った酸味のあるマヨネーズ状の温かいソースである。
77. 13~15世紀に出版されたマナー教本「べからず集」の1つに、「ナイフで歯をほじることを慎むこと」がある。
78. découpage (デクパージュ) とは、調理の仕上げにワインやブランディーなどを入れ、アルコールを燃やす作業のことである。

79. テーブルの配席については、右側上位と序列の重要性の原則を基本とするが、機械的に決めるのではなく、文化や趣味など、隣り合う方同士の話が弾むかどうかといった配慮も必要である。
80. レストランにおいて、サンプルケースと実物に出された料理との格差が大きいと、契約違反（店側の債務不履行）となる場合がある。
81. ドレスコードは、「着る時間帯」（Time）、「宴会」（Party）、「行事内容」（Occasion）に合わせる事が重要で、T.P.Oの原則といわれている。
82. 電気機械器具に取り付ける安全装置の1つとして、使用する電気量が過大になった場合に機能する「過電流しゃ断器」がある。
83. 宴会のセッティングは、まず受付よりも先に宴会場のセッティングを済ませて、主催者に安心感を持たせることである。
84. 焼酎は、酒税法で製法上の分類により、単式蒸留焼酎（甲類焼酎）と連続式蒸留焼酎（乙類焼酎）の2種類に分けられる。
85. 長いテーブルに配席する場合、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良く配置するが、女性が端席になることは避ける。
86. 煙感知器には、光電式とイオン式のものがある。
87. 食品衛生法によれば、容器包装とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すものをいう。
88. レストランのメニューは、食事を楽しむための料理や飲物を選ぶための商品目録であり、また特徴や売りものなどを表示し、レストランの個性をアピールする機能もある。
89. 料飲サービスを行う者が心掛ける食事のサービスマナーの1つに、「年輩客や幼児、子供など客層に合わせたサービスを心掛ける」がある。
90. スプリンクラー設備は、散水ヘッドのヒューズが基準温度を超えると自動的に溶解して、たちまちヘッド口から水が飛び出し消火を行う仕組みになっている。
91. 宴会などの取り消しは解約であり、予め書面での解約規定をお客に提示していなくても解約料を請求することができる。

92. 料飲サービスを行なう者が心掛ける食事のサービスマナーの1つに、「事前に料理、飲物の嗜好や要望などがある場合、確実に対応する」がある。
93. 調理室において、包丁類による切刺傷を防止する方法の1つとして、調理用食材や調理目的に関係なく、統一した包丁類とすることがあげられる。
94. 客席のセッティングにおいて、トップ・クロスの主要な役割の1つとして、余計な音を吸収することがあげられる。
95. テーブルサービスの方法は、時間帯によりサービス方法を十分に検討し、お客に合わせるサービス方法よりも、レストランの都合で決めた方法を行なうのが基本である。
96. レストランにおいて、一人が「前菜とメイン・ディッシュ」を、もう一人が「スープとメイン・ディッシュ」を注文した場合、サービス方法としては、前菜とスープは同時に供してはいけない。
97. 食にかかわる宗教の禁忌（タブー）において、イスラム教では、「1回の食事で肉と乳製品を一緒に食べてはいけない」がある。
98. 火災発生時の措置として、①大声を出して周りに知らせる、②直ちに119番へ通報するなどがある。
99. 苦情の原因と対応事例において、お客の苦情の原因には、①施設設備に関すること、②清掃、整備に関すること、③価格について、④対応方針に関することなどがあげられる。
100. 肉の焼き方で、肉の中心部がまだ生で赤く残る状態に焼くことをMedium(ミディアム)という。

平成28年度 学科試験正答表 2級

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		●