

平成 28 年度 3 級レストランサービス技能検定

学科試験問題

1. ワインは、料理の注文前にセールスするものである。
2. レセプションとは、外国大公使ら内外の地位の高い人々が催すカクテル・パーティのことである。
3. ロゼ・ワインの醸造法の 1 つに、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いて造る方法もある。
4. 消火器が適応する火災の標示には、普通火災 (A) を白色マーク、油火災 (B) を青色マーク、電気火災 (C) を黄色マークで示している。
5. フランスのロックフォール、イギリスのゴルゴンゾーラ、イタリアのスティルトンは、世界三大ブルーチーズといわれている。
6. 一般に感染症の発生には、感染源、感染経路の 2 つの条件がそろわなければ成立しない。
7. 食品を加工する目的はいろいろあげられるが、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。
8. 厚生労働省・農林水産省が発表した「食事バランスガイド」は、1 日に摂取すべき食品を 3 カテゴリーに分類し、具体的な料理を例にあげてそれぞれ適量を日々必ず食べることを推奨している。
9. ワイン瓶詰後の理想的な保存条件の 1 つとして、温度は、年間を通じ 20～22℃、しかも時間による温度変化がほとんどないことがあげられる。
10. 野菜の分類法には、ビタミン C 含量の多少により、緑黄色野菜と淡色野菜とに大別する方法がある。
11. フランスの食事における夕食は、デジュネと呼ばれている。
12. ヨーグルトは、牛乳又は脱脂乳（脱脂粉乳）を乳酸醗酵させたものである。

13. 調理従事者等は、常に健康的であることが求められるため、定期的な健康診断及び年に3回以上の検便を受ける必要がある。
14. 豆類の中で、最も栄養価が高いのは小豆とその加工品である。
15. わが国の食品衛生法は、食品や食品添加物のように直接人間の口に入るものと、器具や容器包装のように食品と接触するものとを同等に扱っている。
16. 西洋料理に使用される主な食材の中でキャビアは、ちょう鮫の卵でその種類によって卵の粒の大きさとブランド価値が異なる。
17. 一般的な西洋料理調理法の魚の仕込みの表現で、フュメとは、「燻製」のことをいう。
18. ブイヤベースとは、イタリア特有の魚を主にしたスープのことである。
19. プロトコールとは、個人間の交際の礼儀作法である。
20. レストランの遺失物の取り扱いで、遺失者が現れないときは占有者のもとに届けられた日から2 ヶ月以内に拾得物に関する事項を警察に届け出れば、その拾得物を自ら保管出来る。
21. カベルネ・ソーヴィニオン種は、フランス・ボルドー地方の代表的な品種である。
22. スプリンクラー設備は、室内の火災に備え、火災の発生を初期のうちに消火する目的で設備される消火装置である。
23. 小麦は、オートミールにして用いられる。
24. ヴォライユとは、普通、鶏のことをいうが、食用に飼われている鳥類（家禽類）の総称でもある。
25. フランス式サービスの原型は、中世の王侯貴族の食卓にみられる「メのサービス」である。
26. ボージョレ・ヌーヴォーは、フランスのボルドー地方で造られるワインである。
27. 一般的な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、「薄切りの肉を叩いてのぼし、詰め物を包み込んで巻いたもの」の意味である。

28. 肉の焼き方でレアとは、「肉の中心部がピンク色に残る状態に焼く」ことである。
29. ポール・ボキューズは、セザール・リッツとコンビを組み、一流レストランでは設定のなかったコース料理を考案した。
30. ウイスキーは、乾燥させた大麦の芽（麦芽）に湯を加えて糖化し、その麦汁に酵母を加えて醗酵させ、蒸留、貯蔵熟成させたものである。
31. りんご、なし、柿などの貯蔵には、CA貯蔵による保存方法が広く用いられている。
32. レストランにおいて客席への誘導は、お客の歩行を妨げないよう、4～5mぐらい先に立って歩くのがよい。
33. 仔羊とは1年未満の羊で、賞味されるのは生後3～4ヵ月から、種類によっては8～9ヵ月で、柔らかく淡いうまみが魅力とされる。
34. レストランにおける注文伝票には、予め調理場とサービススタッフとの間で決めた省略語を用い、注文を受けるためのスピードアップを図るように努める。
35. ぶどう球菌は、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。
36. 労働安全衛生法は、働く人の安全と健康の確保・増進、快適な作業環境の形成の促進のために、事業者、労働者の守るべき事項を定めている。
37. 一般的な西洋料理調理法の肉の切り分け方において、エマンセとは、「1cm前後にやや厚めの薄切りにした」の意味である。
38. ドレスコードにおいて、ダーク・スーツは、夜間の男性の正装である。
39. 宴会サービスは、レストランサービスと違い、すべてのお客に対し一斉に料理や飲み物をサービスする特性がある。
40. 一般的な西洋料理調理法の魚の仕込みの表現で、マリネは、「生（なま）」という意味である。
41. ラム酒の原料は、とうもろこし、大麦、ライ麦などの穀類である。

42. プラッターに盛りつけられた料理を、サービスマンがサービス用クベール（サービス用のスプーンとフォーク）を用いて、お客の皿に盛りつけるやり方をフランス式サービスという。
43. 魚のデクパージュ後のサービス方法で、魚の頭は右にし、必ず熱い皿に盛り付ける。
44. ラム酒は、ヘヴィーとライトの2種類のタイプに大別される。
45. 宴会の準備において、テーブル・クロスは、テーブルの一端から70 cm前後の垂れ下がりを基準にする。
46. 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「たん白質」を含んだものをすべて食品と称している。
47. お客の不満や苦情に対する対応のポイントとしては、「お客の話や言い方をしっかりと聴く、という姿勢と態度が大切である。」もあげられる。
48. 料理をサービスするときの心がけとして、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。
49. お客を席に案内したときに、椅子にごみ等が残っており、お客がそれを払って座ることがあってもよい。
50. ソムリエとは、あらゆるワインの専門的知識とサービス技術を有している。
51. プロトコールの5原則とは、①異文化の尊重、②序列の重要性、③左上位、④返礼、⑤レディーファーストのことである。
52. お茶の分類で紅茶は、半醗酵茶である。
53. 宴会の運営では、閉会・閉宴の際、会場内における忘れ物の確認も大切な業務のひとつである。
54. 労働安全衛生法によれば、ホテル・旅館業で労働者数が100人以上であるときには、安全管理者を選任しなければならない。

55. 客席のセッティングにおいて、テーブル・クロスを均等に掛けるには、クロスの折り山がテーブルのセンター・ラインにくるように掛け、もう一つの折り山が下座にくるように掛ける。
56. 表示義務のあるアレルギー物質は、乳、卵、小麦、えび、かに、そば、うどんである。
57. ボトルワインを注ぐ場合、ワイングラスのふちから約 20cm の高さより注ぐ。
58. クロークで荷物を預かる際は、貴重品、こわれものは預かれない旨を表示し、口頭でも伝える。
59. モッツァレッラは、水牛乳又は牛乳からつくられるイタリアのチーズである。
60. 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。
61. 宴会の種類及び内容において、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。
62. ワゴン・サービスにおける技法の1つとして、「温かいデザート類を作る作業」があげられる。
63. 白ワイン用主要ぶどう品種には、シャルドネ種、リースリング種、ピノ・ノワール種がある。
64. アンダー・クロスは、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。
65. 食前酒の時にサービスされる一口オツマミを、アミューズ・ブーシュという。
66. テーブル・クロスは、テーブルに物の当るショックを和らげ、アンダー・クロスの損耗を防ぐものである。
67. 料飲サービススタッフは、表情、動作、ふるまいも大切な商品であることを自覚しなくてはならない。
68. 花は、テーブルに是非あって欲しい装飾で、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。

69. 食品の分類で油脂類には、動物性と植物性の油がある。
70. パン皿は、ナイフの右側に置き、バター・スプレッダーを添えて置く。
71. 自国と 2 カ国の外国国旗を掲揚する場合には、相手国のいずれかを中心にするのがよい。
72. 客席のセッティングでは、テーブル全体のクロス折り山の線は、同一方向に揃えなければならない。
73. お客から不満・苦情の申し出があっても、自分の職場、担当以外のことであれば、自分の問題として捉える必要はない。
74. 注文を受けるときのテクニックとしては、筆記具を持ち、注文伝票を掌に持って、お客の中央に姿勢正しく立つことが基本である。
75. 西洋料理のサービス方法には、フランス式サービス、ロシア式サービス、アメリカ式サービス、イタリア式サービスなどがある。
76. 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である。
77. レストランにおいて、ラベルの貼ってあるボトル類はお客の目によく見えるように上部にしてサービスを行うのがよい。
78. 食べ終えたテーブルから皿とナイフ、フォークを下げる場合、一度に 3 人以上は下げてはならない。
79. 脳卒中で倒れた場合は、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。
80. カナッペとは、長椅子の意味である。
81. 客席案内では、開店前のミーティングを行い、諸準備を完了してからお客を迎えるのが基本である。
82. 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、お客の希望があってもセンターの席へ必ず案内する。

83. プロトコールにおける服装の規則を一般にドレスコードという。
84. 温度は酒の味を左右するものであり、特に日本酒はお客の要望を十分に聞き、一定の温度で供するようにする。
85. トレイで重い物を運ぶときは、腕に重心が掛かるよう、器物をアレンジして載せ、自分の身体に引き付けるようにして運ぶ。
86. 電子レンジは、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。
87. 食事のサービスマナーの基本の1つとして、「レディーファーストを心掛けたサービスをする」があげられる。
88. 生ビールとは、下面醗酵法で醸造したビールを加熱・非加熱の区別なく、低温熟成貯蔵したものをいう。
89. 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。
90. サイドボードは、レストラン内に設けられた諸材料の準備格納ボードである。
91. メニュー作成の諸規則において、1コースのメニュー構成で、同種の料理を2度のせてもよい。
92. 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。
93. ワインを注ぐ際には、主賓から順にグラスを持ち上げて注いでいき、最後にテイस्टイングしたホスト又はお客に注ぐこと。
94. 狭義の銀食器は、ベースになる洋銀（亜鉛、銅、ニッケルの合金）を銀でめっきしたもので、摩擦やショック、高温に強いものである。
95. レストランにおいて、従業員自身がお客の落とし物を拾得した場合、本人ではなく占有者すなわち店側が拾得者とみなされる。
96. 冷蔵とは、0℃～10℃の範囲の温度で食品を保存する場合をいう。

97. サービススタッフの不注意が原因で接触し、お客の衣服にコーヒーを掛けてしまった場合、店側に損害賠償の責任が生じる。
98. 西洋料理とは、西欧諸国で発達した料理の総称である。
99. 西洋料理に使用される食材の中で家畜とは、牛、仔牛、羊、仔羊、豚のことである。
100. パーティにおけるテーブル・プランと配席は、右側上位と序列の重要性の原則を基本とする。

平成28年度 学科試験正答表 3級

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	●	

(※) 3級学科試験問題94番は、出題の意図と異なるため、設問につきましては問題不成立とし、全員正解の扱いとして採点させていただきました。