

1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 30分間
- (2) 場面設定 予約客の鈴木様(男性)と連れの英語が話せるフランス人(女性)が来店した。
- (3) 指示事項 女性客に対する会話は指示事項 Aは仏語、Bは英語、Cからは日本語で行うこと。
- A. 予約客 鈴木様をお迎えし、席に案内すること。
- B. オーダーテークを行うこと。(女性客に対しては英語で行うこと)
- C. 飲物(シンガポールスリング2名分)のサービスをすること。
(サイドテーブル)
- D. パンのサービスを行うこと。
- E. 真鯛のグリユをフィルタージュし、サービスすること。(ワゴンサービス)
- F. 食事の感想を伺い、済んだ食器を下げること。
- G. クレープフランベを作成し、サービスすること。(ワゴンサービス)
- H. 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「H」を終了し、開始線に戻った時点で、実技審査委員に作業が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。
 - 作業はおお客様との適度な会話も含め笑顔で行うこと。
 - 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。
 - 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28年度 1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)	【予約客 鈴木様をお迎えし、席に案内すること】 * 男性客には日本語、女性客には仏語で挨拶を行う。 * 基本に沿った案内と着席補助を行う。	30秒	
(B)	【オーダーテイクを行うこと(女性客に対しては英語で行うこと)】 * 基本に沿ってメニューを提供し、オーダーテイクを行う。 * メニューより本日のお勧め料理を数品勧める。	1分30秒	2分
(C)	【シンガポールスリング 2名分のサービスを行うこと(サイドテーブル)】 * 別紙作業手順に沿ってシンガポールスリングを作成し、サービスする。 * 器材(飲料と氷以外)を片付ける。	5分	7分
(D)	【パンのサービスを行うこと】 * サーバーで基本に沿ってパンをサービスする。 * パンとバターは同時にサービスしても良い。	1分	8分
(E)	【真鯛のグリエをフィルタージュし、サービスすること(ワゴンサービス)】 * 料理内容に合わせたシルバーをセットする。 * 別紙作業手順を参照のこと。	8分	16分
(F)	【食事の感想を伺い、済んだ食器を下げること】 * 料理の感想を伺い、お下げしてよいかを確認する。 * 食器を下げる際は、客席での作業を念頭に、基本に沿って下げる。	1分	17分
(G)	【クレープフランベを作成し、サービスすること(ワゴンサービス)】 * 別紙作業手順を参照のこと。 * お客様と(自主的に)適度な会話も含め、笑顔で行うこと。 * 食後の飲物を伺うこと。	11分	28分
(H)	【下げコーナーの整理・整頓を確認すること】 * 作業中ごとに整理しながら、最後に確認する。 * 作業終了後、開始線に戻り作業終了を伝える。	30秒	28分30秒

〈シンガポールスリングのサービス〉 (例)

【作業手順】

- ① サイドテーブルでシンガポールスリング作成に使用する器材と材料を整え、準備する。
- ② メジャーカップを使用してシェーカーに、ジン（90ml）、レモンジュース（40ml）シュガー・シロップ（10ml）の順に入れる。タンブラーとシェーカーに氷を入れ素早くシェークする。（2名分）
- ③ タンブラーに、均等に注ぎ、ソーダで満たし、軽くステアする。
- ④ チェリーブランディー（30ml）（2名分）をパースプーンで静かに注ぎ、レモンとチェリー（デコレーション）を飾る。
- ⑤ トレイを使用してゲスト、ホストの順番にサービスを行う。
- ⑥ 飲料（ジン・レモンジュース・シュガーシロップ・チェリーブランディー）と氷（アイスペール・アイストング）以外の器材を下げコーナーに片付ける。

①



②-1



②-2



③



④



⑤



⑥-1



⑥-2



〈真鯛のグリユ フィルタージュ〉 (例)

【作業手順】

- ① 使用する備品をワゴンに準備して所定の位置に運び、料理のプレゼンテーションを行う。
- ② ガルニチュールを皿の上部に盛り付ける。
- ③ 真鯛（約700～800g）の尾の付け根にナイフで切り込みを入れ、次に頭から尾にかけて皮を剥がさないようにナイフとフォークで切り込みを入れる。
- ④ 真鯛のかま部分にナイフで切り込みを入れ、次に上身の背身と腹身を中骨に沿って、ナイフとフォークを使って、上下に切り分ける。
- ⑤ サーバーを使用し、背身に骨が残っていないことを確認し、プレートに皮面を上にして盛り付ける。
- ⑥ 腹身は皮面を裏にし、骨を丁寧に取り除き、別のプレートに再度皮面を上にして盛り付ける。
- ⑦ ナイフとフォークを使って頭を切り離し、目の下のほほ肉（表・裏）をそれぞれ

スプーンですくい取り、プラターに載せておく。

- ⑧ 尾びれの付け根にある骨を、ナイフまたはスプーンで起こすように身から剥がし中骨を切り離す。
- ⑨ 下身についても、頭から尾にかけてナイフで切り込みを入れ、背身と腹身の骨を丁寧に取り除き、切り分ける。
- ⑩ 下身の背身は、皮面を下にし上身腹身（⑥）と組合わせて盛り付ける。
同じく下身の腹身は、皮面を下にし上身背身（⑤）と組合わせて盛り付ける。
- ⑪ ソースをお持ちし、料理に掛けるかを伺い、イギリス式でサービスする。

①-1



①-2



②



③-1



③-2



④



⑤-1



⑤-2 ⑥-1



⑥-2



⑦-1



⑦-2



⑧



⑨



⑩



⑪



【盛り付け例】



〈クレープフランベ〉 (例)

【作業手順】

- ① 使用する備品をワゴンに準備して、所定の位置に運ぶ。
- ② 固形燃料に点火し、シュゼットパンを温める。
- ③ オレンジの表面をナプキンで拭き、皮を螺旋状に剥き（4巻き以上）果肉を4房切り外す。

- ④ シュゼットパンの温度をナプキンで確認後、グラニュー糖をティースプーン4杯分入れる。
- ⑤ ④をカラメル状にし、バター30gを入れ、馴染ませて溶かす。
- ⑥ オレンジジュース180ml 1 を入れ、レモンを絞る。
- ⑦ クレープの焼き面を下にして、ソースの中に入れる。
- ⑧ クレープにソースを充分しみ込ませ、四つ折りにし、切り外したオレンジ4房を入れる。
- ⑨ シェリーグラスにグランマルニエ15ml 1 を注ぎ、シュゼットパンに入れる。クレープにソースをかけながら煮詰める。
- ⑩ スープレードルにブランディー 30ml 1 を入れ、点火させフレイミングする。
- ⑪ サーバーでオレンジ果汁を搾り、固形燃料の火を消す。
- ⑫ 均等に盛り付ける。

①



③-1



③-2



⑤



⑥-1



⑥-2



⑦



⑧



⑨



⑩



⑪



【盛り付け例】



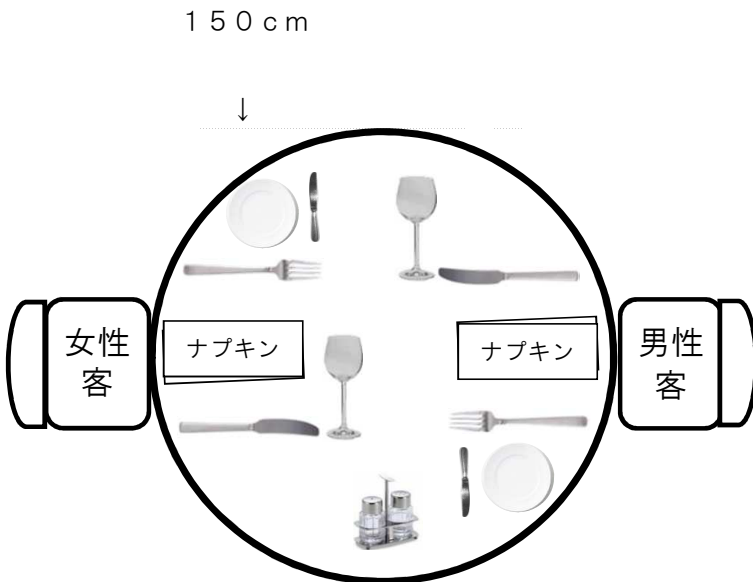
壁 面



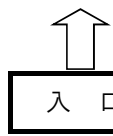
※1級のみ下げコーナーは幅180cm

テーブル (120cm丸)	1	台
椅子	2	脚
アンダークロス	1	枚
テーブルクロス	1	枚
白ナプキン	2	枚
カスターセット	1	組
ミートナイフ	2	本
ミートフォーク	2	本
パン皿	2	枚
バタースプレッター	2	本
ゴブレット	2	個

サイドテーブル	2	台
トップクロス	2	枚
メニュー	2	部
オーダーパッド (メモ付)	1	セット
ボールペン	1	本
白ナプキン (予備1枚含)	4	枚
サービスタオル (予備1枚含)	2	枚
サービストレイ (ノンスリップ)	1	枚
デザートスプーン (セット用)	2	本
デザートフォーク (セット用)	2	本
フィッシュナイフ (セット用)	2	本
フィッシュフォーク (セット用)	2	本
サービスワゴン (クロス付)	1	台



ワゴン作業位置 (魚・デザート)



① ジン	1	本
② チェリーブランディー	1	本
③ レモンジュース (カラフェ入り)	1	本
④ 飾り (レモンライス・チェリー・剣ビック)	2	セット
⑤ ソーダ	1	本
⑥ シュガーシロップ (カラフェ入り)	1	本
⑦ メジャーカップ (30ml/45ml)	1	個
⑧ シェイカー (360ml)	1	式
④ オールドファッションングラス (水入り)	1	個
⑨ アイスペール (下皿付)	1	個
⑩ アイストング	1	本
⑫ タンブラー (10oz)	2	個
⑪ バースプーン	1	本
④ ボトルオープナー	1	本
⑬ パン皿	2	枚
⑭ (バースプーン置き用・飾り置き用)		

⑭ パンバスケット (ナプキン敷)	1	個
⑮ バゲット (約5cm幅)	4	個
⑯ バタークーラー	1	個
⑰ バターナイフ	1	本
⑰ デザートスプーン (サーバー用)	1	本
⑰ デザートフォーク (サーバー用)	1	本

⑮ 真鯛 (700~800g)	1	尾
⑯ ボイルド・ポテト (ガルニチュール)	4	個
⑰ 料理用ブラッター	1	枚
⑱ 10inプレート	3	枚
⑲ ミートナイフ	1	本
⑳ デザートスプーン	1	本
㉑ デザートフォーク	1	本
㉒ ソースボート (ソース7分目) 下皿付	1	個
㉓ ソースレードル	1	本
⑭ パン皿 (サーバー置き用)	1	枚

⑳ レショー	1	台
㉑ 固形燃料	2	個
㉒ 灰皿	1	個
㉓ マッチ	1	個
㉔ シュゼットパン	1	個
⑱ 10inプレート	3	枚
⑭ パン皿 (サーバー置き用)	1	枚
㉒ デザートスプーン	1	本
㉑ デザートフォーク	2	本
㉒ ペティナイフ	1	本
㉓ バター30g (ベリー皿 ティースプーン付)	1	枚
㉔ カットレモン1/6 (ベリー皿)	1	枚
㉕ スープレードル	1	本
㉖ オレンジジュース (カラフェ入り)	180	CC
㉗ ブランディー	1	本
㉘ グラン マルニエ	1	本
⑩ クレープ (10inプレート)	4	枚
㉙ シュガーポット (ティースプーン付)	1	台
㉚ オレンジ (10inプレート)	3	個
㉛ シェリーグラス	1	個

⑮ 10inプレート (差替え用)	2	枚
⑮ パン皿 (差替え用)	2	枚

1級 実技試験 会話例文

〈挨拶とご案内〉

受検者： いらっしゃいませ。(こんばんは)

男性客： こんばんは。予約した鈴木です。

受検者： 鈴木様 お待ちしておりました。

女性客： Bonsoir.
ボンソワール

受検者： Bonsoir, Madame .

ボンソワール マダム
お席までご案内いたします。

Nous allons vous conduire a votre table .

ヌー サロン ウー コンデュイール ア ウォートル ターブル

女性客： Merci .

メルシー

〈お席までご案内する〉

〈オーダーテイク〉

受検者： 本日は、ご予約 ありがとうございます。

メニューでございます。

Thank you for your reservation tonight. Here is the menu , ma'am .

女性客： Thank you .

受検者： メニューでございます。

男性客： ありがとう。

受検者： お食事の前に何かお飲み物はいかがでしょう？

Would you like something to drink before your dinner ?

女性客： 何かおすすめのカクテルはありますか？

I would like to have some cocktail. What do you recommend?

受検者： はい、カクテルでしたら、マティーニやシンガポールスリングがおすすめです。

I recommend Martini. That's king of cocktail ,
and Singapore sling. That's standard cocktail and based on Gin .

女性客： では、シンガポールスリングを頂こうかしら

I'll have Singapore sling for an aperitif.

受検者： Yes, ma'am . (はい、かしこまりました。)

男性客： 私も同じものをお願いします。

受検者： はい、かしこまりました。シンガポールスリングをお二つお持ちいたします。

女性客： 今日は、軽く頂きたいのですが、おすすめは何かしら？

I would like to have light meal. What do you recommend?

受検者： はい、OOO、△△△、XXXでございます。

I recommend OO for appetizer , soup is △△ , and XX for main dish , ma'am

受検者： よろしければ、真鯛のグリエは2皿(ハーフサイズ)にお分けすることができます。

We can serve grilled sea bream by half portion of each, if you would like to.

女性客： 本当？では、真鯛のグリエをいただくわ。

Sounds good. Can I have that you recommend?

良いかしら？

Is it OK?

男性客： いいよ。

Yes, of course.

女性客： ありがとう。それとパンをください。

Thank you. And can I have also bread, please.

受検者： 真鯛のグリエとパンでございますね。ありがとうございます。

Half portion of grilled sea bream and bread . Thank you very much .

女性客： あと、デザートにクレープフランベをお願いします。

And for dessert ... I want to try this Crêpe flambe .

受検者： Certainly , ma'am . (かしこまりました。)

受検者： 鈴木様、一緒に真鯛のグリエとパン、食後にクレープフランベをご用意してよろしいでしょうか。
男性客： はい、お願いします。

〈シンガポールスリングのサービス〉

受検者： お待たせいたしました。シンガポールスリングでございます。
女性客： ありがとう。
受検者： お待たせいたしました。シンガポールスリングでございます。
男性客： ありがとう。

〈パンのサービス〉 (パンとバターを持って)

受検者： パンをお持ちいたしました。
女性客： ありがとう。
男性客： ありがとう。

〈真鯛のグリエのフィルタージュ〉

受検者： お待たせいたしました。真鯛のグリエでございます。
女性客： わぁ、美味しそうだわ。
男性客： 本当だね。
受検者： ありがとうございます。
(フィルタージュを終えて・・・)
受検者： お待たせいたしました。
女性客： ありがとうございます。
受検者： ただ今、ソースをお持ち致します。
受検者： 鈴木様 お待たせいたしました。
受検者： ただ今、ソースをお持ち致します。
受検者： ソースをおかけしてよろしいですか？
女性客： はい、お願いします。
男性客： ありがとう。
受検者： それでは、ごゆっくり お楽しみくださいませ。

〈料理の下げ〉

受検者： お料理はお楽しみいただけましたでしょうか？
女性客： とても食べやすくて、美味しかったわ。
男性客： とても良かったよ。
受検者： ありがとうございます。お下げしてよろしいですか？
女性客： はい、お願いします。
男性客： ありがとう。

〈デザートサービス〉

受検者： それではデザートをお作りいたします。
女性客： わぁ、ここで作ってもらえるの？
男性客： それは楽しみだな。
受検者： ありがとうございます。
(フランベを終えて・・・)
受検者： お待たせいたしました。クレープフランベでございます。
女性客： とても美味しそうだわ。
受検者： お待たせいたしました。クレープフランベでございます。
男性客： う～ん。香りもいいね。
受検者： ご一緒にコーヒーや紅茶はいかがでしょう？
女性客： 結構です。
男性客： 僕もいいよ。ありがとう。
受検者： かしこまりました。鈴木様 本日は誠にありがとうございます。
どうぞ、ごゆっくりお過ごしくださいませ。