

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事。
- 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、白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事。
- F. デザートのセットをすること。
- G. 注文のフルーツをカッティングサービス（スライス5枚以上）すること。
（サイドテーブル）
- H. 食後の飲物を伺い、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。
（ペティナイフは不可）
 - 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 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)】 *利用時間に合わせたふさわしい挨拶をする。 *スムーズに席までご案内し、ゲストの着席を補助する。	30秒	
(B)	【飲物の注文を伺い、白ワインをサービスすること。(英語)】 *ワイングラスとコルクソーサーをセットする。 *ワインをクーラーに入れ、客席に運ぶ。 *抜栓したワインをテイastingしてもらいサービスする。 (6～7分目) ※注 別紙作業手順も参照して下さい。	3分30秒	4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沿って注文を受ける。	1分	5分
(D)	【注文に沿った料理をサービスすること】 *注文に沿ってテーブルセットをすること。 【パン】 *パンをバスケットからサーバーで基本に沿ってサービスする。 *セカンドサービスの案内をする。 【料理】 *盛り付け用の皿を配る。 *料理のプラッターを客席に運びプレゼンテーションする。 *サーバーを使い分け料理を基本に沿ってサービスし、ソースがある旨を伝える。 *ソースを客席に運びサービスする。 ※注 別紙作業手順も参照して下さい。	4分	8分
(E)	【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	9分
(F)	【デザートの設定をすること】 *注文に沿ったテーブルセットをする。	30秒	9分30秒
(G)	【注文のフルーツをカッティングサービス(スライス5枚以上)すること】 *カッティングはサイドテーブルにて行う。 *複数のオレンジの中から選別すること。 (カッティング途中でオレンジを落とした場合は、交換して作業を続けても構わない) ※注 別紙作業手順も参照して下さい。	4分	13分30秒
(H)	【食後の飲物を伺い、下げコーナーの整理・整頓を確認すること】 *食後の飲物を伺う。 *下げコーナーを確認(什器、リネン類が整理・整頓されているか)する。 *終了後、開始線に戻り作業終了を伝える。	30秒	14分

〈ワインの抜栓(例)〉

【作業手順】

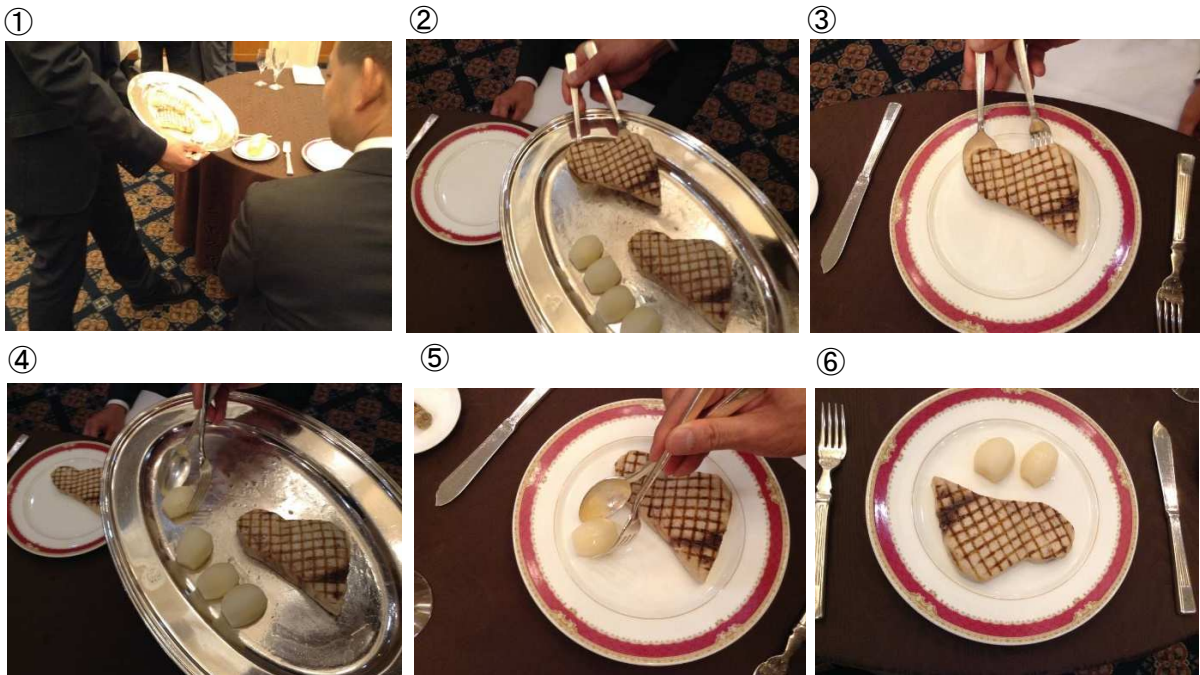
- ① ワインクーラーとワインを客席に用意する。
- ② ワインをプレゼンテーションする。
- ③ ~⑥キャップシールをはがし抜栓する。



〈メカジキのグリルのサービス(例)〉

【作業手順】

- ① プレゼンテーションする。
- ② ~③メカジキをサービスする。
- ④ ~⑤ガロニチュールをサービスする。
(どちらからサービスしても問わない)
- ⑥ プラッター通りにサービスする。



〈オレンジのカッティング (例)〉

【作業手順】

- ① オレンジ頭部のへタを取り除く。
- ② 周囲に皮の厚さ分の切り込みを入れる。
- ③ 回転させて、底部を垂直に切り落とす。
- ④ フォークで切り落とした底部を刺し通し、頭部に刺す。
- ⑤ ～⑦ オレンジを目の高さよりやや下でナイフで皮を縦にむく。
皮を切り離す時は、皿に近づける。
- ⑧ 皮をむき終わったら、フォークを⑨のように刺し替えカットする。
- ⑨ ～⑩ オレンジは5枚以上スライスする。
(スライスしたオレンジの種は取り除かなくても良い。)
- ⑪ オレンジをスプーンとフォークで見栄え良く盛り付ける。

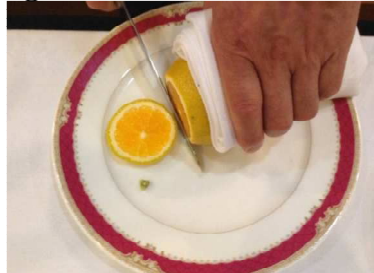
①



②



③



④



⑤



⑥



⑦



⑧



⑨



⑩

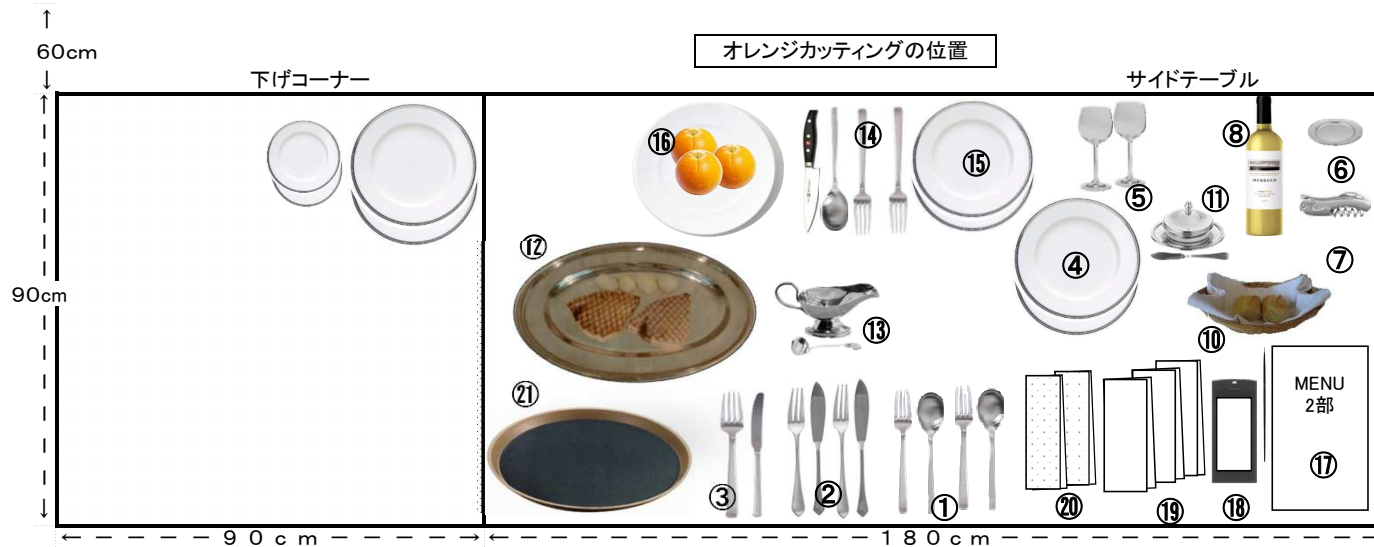


⑪



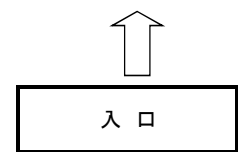
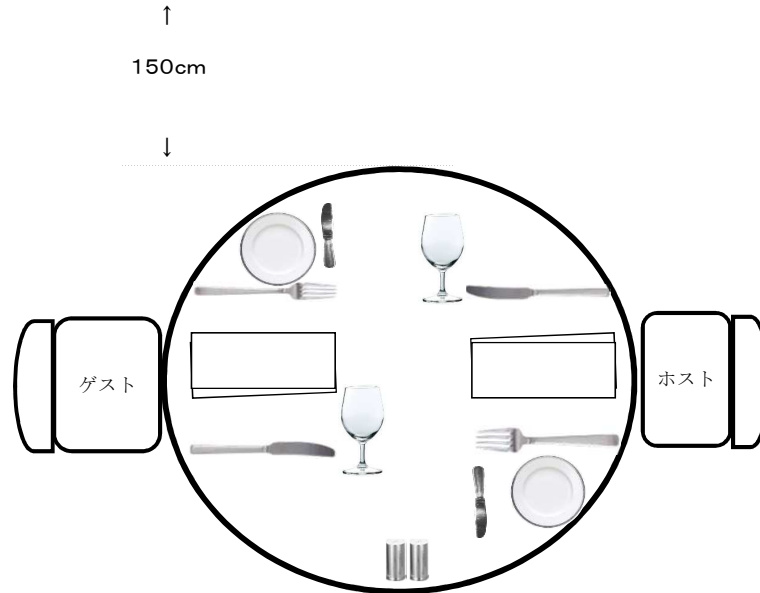
平成28年度 2級実技試験 ブース内レイアウト

壁 面



◆シルバー類		
①	デザートスプーン(サービス用)	2 本
	デザートフォーク(サービス用)	2 本
	(パン・料理用)	
②	フィッシュナイフ	2 本
	フィッシュフォーク	2 本
③	デザートナイフ	1 本
	デザートフォーク	1 本
◆プレート類		
④	10inプレート	2 枚
◆ワ イン		
⑤	白ワイングラス	2 脚
⑥	コルクソーサー	1 個
⑦	ソムリエナイフ	1 個
⑧	白ワイン	1 本
⑨	ワインクーラー&スタンド	1 台
◆パ ン		
⑩	パンバスケット(ナブキン敷)	1 個
	バゲット	4 個
⑪	バタークーラー(バター入り)	1 個
	バターナイフ	1 本
◆料 理		
	メカジキのグリル(180g)	2 枚
⑫	ポイルドポテト(ガルニチュール)	4 個
	料理用ブラッター(小判)18~20in	1 枚
⑬	ソースボート(ソース)	1 台
	ソースレードル	1 本
◆オレンジカッタの位置		
⑭	デザートフォーク	2 本
	デザートスプーン	1 本
	ペティナイフ	1 本
⑮	9inプレート	2 枚
⑯	オレンジ(10in盛り)	3 個
◆オーダーテイク&サービス用		
⑰	メニュー	2 部
⑱	オーダーパッド(メモ用紙付)	1 セット
	ボールペン	1 本
⑲	ナブキン	3 枚
⑳	サービスタオル	2 枚
㉑	サービストレイ(ノンスリップ)	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
10in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
バタースプレッター	2 本
ゴブレット	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。
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) 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) 今日はいつも飲んでいる白ワインをボトルでお願いします。

Well, we'd like white wine that is always drinking in a bottle, please.

受検者：(英語) かしこまりました。白ワインのボトルでございますね。

Certainly, sir. A bottle of white wine for you, sir.

テイスティング

受検者：(英語) ご注文いただきました、白ワインでございます。

This is the white wine you have order.

〈テイスティング〉

受検者：(英語) いかがでございますか？

How is it, sir?

鈴木様：(英語) とても良いですね。

Very good.

ゲストへワインを注ぐ

ゲスト：(英語) ありがとう。

Thank you.

鈴木様：(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、メインは〇〇が当店の人気メニューです。

他にも〇〇や〇〇もございますがいかがでございますか？

ゲスト：そうですね、メカジキのグリル ブールブランソースをお願いします。

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：そうですね。オレンジをお願いします。食べやすくカットしてください。

受検者：かしこまりました。

メカジキのグリル ブールブランソースとパンをご用意致します。

食後にオレンジをカットしてお持ちします。

ゲスト：はい。

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：僕もメカジキのグリル ブールブランソースがいいな。パンも付けてもらおう。デザートは結構です。

受検者：かしこまりました。メカジキのグリル ブールブランソースとパンでございますね。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。ご注文頂きましたメカジキのグリル ブールブランソースでございます。

ホスト：おいしそうですね。

鈴木様：いい香りだ！おいしそうだね。

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：只今ブールブラン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。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：お味はいかがでございましたか？

ゲスト：とてもおいしかったです。

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：それでは食後のデザート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。オレンジをこの様にカットしてお持ち致しました。

ゲスト：ありがとう。

受検者：食後にお飲み物はいかがでございますか。

鈴木様：結構です。

ホスト：私も結構です。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：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

野菜のテリーヌ <i>Terrine of Seasonal Vegetables</i>	¥2,000
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
コーンクリームスープ <i>Cream of Corn Soup</i>	¥1,600
ジャガイモのクリームスープ <i>Cream of Potato Soup</i>	¥1,800
グリーンサラダ <i>Green Salad</i>	¥1,400

メインディッシュ

Main Dishes

メカジキのグリル ブールブランソース <i>Grilled Swordfish with Beurre Blanc Sauce</i>	¥2,400
オマール海老のソテー アメリカンソース <i>Sauteed Homard-Lobster with American Sauce</i>	¥5,600
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
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
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

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
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
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
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
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>Cantine Lavorata</i>	¥5,000
<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 ~