

平成 29 年度 3 級レストランサービス技能検定

学科試験問題

1. 食育とは、食に関する知識を習得し、自らの食を自分で選択する判断力を身に付けるための概念である。
2. 野菜について回虫の卵は、水道水で振り洗いしただけで 70%ほど取り除け、70℃で 1 分間加熱すると死ぬため、熱湯で消毒するとよい。
3. トリュフは、フランスのペリゴール地方が白トリュフの産地として名高く、北イタリアのピエモンテ地方(州)の黒トリュフも高く評価されている。
4. 基本的料理法でグリユとは、熱くしたフライパンに調理材料をかざして、その火の輻射熱であることである。
5. お客に料理や飲物を説明し薦めることのメリットには、客単価の向上やお客とのコミュニケーションが図れるなどの波及効果がある。
6. 立食（ビュッフェ形式）のセッティングにおいて、招待客が使用するグラス類、食器も入場客数の約 2 倍の使用量を目安として、予め用意するのがよい。
7. シャンパーニュ（シャンパン）と呼べるのは、シャンパーニュ地方で産出する発泡酒で、この地方で造られたものだけである。
8. 不満や苦情に対応するポイントの一つに、ゆっくりと時間をかけた対応をすることがある。
9. 料理の運搬で、通常、宴会の場合は、20 人前を一単位として料理が銀盆に盛り付けられる。
10. 客席のセッティングにおいて、長方形のテーブルに皿をセットする場合、両辺の客数が同じであれば、向かいあったセットが対称とならないように配置しなければならない。
11. 豆類は、植物性食品の中では栄養価が高く、加工品の種類も多く、日本人の重要なたん白質源である。
12. ボトル入り飲物をグラスに注ぐ際は、ボトルをグラスに当てて注ぐことが、音も立てず良いサービスとされている。

13. モーニング・コートは、夜間の正礼装なので、国賓の歓迎会や園遊会などの式典に着用する。
14. グラニテは、果汁やリキュールと糖度の低いシロップをあまりかき回さず、つぶつぶ状に凍らせたものをいう。
15. 料理の注文を受ける場合、あらかじめ提供するまでに長時間を要すると分かっている場合でも、注文時にその旨を告げなくてもよい。
16. 基本的料理法のソテーとは、長時間で熱を通す料理法である。
17. 次のサービスを効率よくするためにも、調理場へ行くときには、何も持たずに行くことが大切である。
18. ボツリヌス菌は、嫌気性菌で毒素を産生し、細菌性の食中毒のうち最も症状が重く、死亡率が高い。
19. コース料理に合わせて選ばれたワインは、料理を出した後にサービスする。
20. レストランでは、お客を迎えるにあたって、説明事項、連絡事項、注意事項を各員に徹底させるのは、閉店後のミーティングで行う。
21. 食品衛生法の目的は、「飲物に起因する衛生上の危害の発生の防止」である。
22. お客が意識を失って倒れた場合、慌てて動かすことなく、衣服をゆるめて、吐いても大丈夫なように上を向かせて寝かせる。
23. わが国の食料自給率は、世界的水準から見てもかなり低いのが現状である。
24. フランスの食事では、夕食は基本的にスープから始まる。
25. 日本国憲法第 25 条第 1 項は「すべて国民は、健康で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する。」と規定している。
26. ウイスキーは、ぶどう果実を原料に醗酵(発酵)させたものを蒸留した酒をいい、他の果実を原料としたものは、その果実の名を付けて呼ぶ。
27. ヨーロッパでは、古代ギリシャ時代から野鳥獣を食べていたとされている。
28. コーンオイルは、特有の風味があり、融点の幅も広いので揚げ物油に適している。

29. 発泡性のボトル飲料は、温度や客席までの運搬方法によってグラスに注ぐ際に泡が吹き出すこともあるので注意しなければならない。
30. ドレスコードにおいて、ブラック・タイは、燕尾服のことである。
31. 「消費期限」は、品質が比較的劣化しにくい食品等に表示する期限表示の用語である。
32. 食中毒は例年7月～9月にかけて多発しているが、近年二枚貝によるノロウイルスによる中毒が11月～3月にかけても多くみられる。
33. レストランにおいて、料理の注文を受ける場合、忙しくても必ず注文は復唱し、お客の確認を求めるのがよい。
34. 安全衛生の基本である5Sの活動は、整理・整頓・清掃・清潔・洗浄である。
35. プロトコールとは、公式的な国際交流の場におけるエチケットやルールのことである。
36. レストランの準備作業は、清掃と店内のセットが完了することで終了する。
37. 真空調理法は、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、味の均一化に優れているので大量調理が可能である。
38. ビール、ウイスキー、ハウスワインなど、よく売れる飲み物の銘柄（ブランド名）は必ず記憶しておくことが大切である。
39. 小麦粉は、グルテン含量の少ない順に強力粉、中力粉、薄力粉に分けられる。
40. オーギュスト・エスコフィエは、フランス料理の普及のため世界中を駆け巡り、「フランス料理の大使」と称され、日本にもヌーベル・キュイジーヌを伝えた。
41. 食中毒は、壊滅的なダメージを与えるため、料飲サービススタッフは、食品はもとより職場環境を常に清潔に保つと共に、常日頃からの頻繁な手洗いの励行が不可欠となる。
42. チーズは、牛乳や羊乳等のたんぱく質を凝固醗酵(発酵)させたもので、たんぱく質、カルシウム、ビタミンCが多い。
43. 健康な体づくりと食品が含む栄養素の関係は、①たんぱく質、②カルシウム、③ビタミンC、④炭水化物、⑤脂肪を含む食品の5つの基礎食品から成り立っている。

44. ラベルの貼ってあるボトル類は、ラベルがお客様に見えないよう下部にしてサービスする。
45. 客席のセッティングにおいて、長くて大きいテーブルに2枚以上のクロスを掛ける際は、クロスの折り山、谷を一致させ、しわが目立たないようにするために2人で掛ける。
46. 予約を受けるときの確認事項は、「4W・1H」が基本である。
47. 飲食店では、お客様用と従業員用と別々に化粧室、トイレを設け、お客様のトイレは男女別に設けることが望ましい。
48. 日本酒は米、米こうじ、水を原料として醗酵(発酵)させて、漉したものでアルコール分が45度未満のものをいう。
49. 保健所は、地方における安全衛生の向上および増進を図るために設置されたものである。
50. 仔牛は、乳だけで育てられた生後1年未満のものが最高とされ、成牛にない淡いピンクの肉色と仔牛特有の柔らかさがある。
51. 料飲サービスを行う立場から心掛けるべき食事のサービスマナーの基本の一つに、ゲスト、ホストの立場を念頭に入れたサービスを行うことがある。
52. アレルギー含有食品として表示義務があるものは乳、卵、小麦、えび(海老)、かに(蟹)、そば(蕎麦)、落花生の7品目である。
53. 西洋料理に使用される食材のキャビアはちょう鮫の卵で、その種類としてペルーガ、オセットラ、セヴルーガがある。
54. カクテル・パーティは、通例午後2時以降から始められる。
55. お客様が帰った後のグラスを下げる時は、必ずトレイを使い、グラスを一つひとつ持って下げ、決して数個まとめて持ち上げて下げてはいけない。
56. 食卓作法五十則を、日本人がテーブルマナーの原点として取り入れたのは、昭和初期である。
57. ナプキンは、衛生上の見地からも、あまり装飾的な折り方は好ましくないもので、シンプルに折って卓上に置く。

58. ワゴン・サービスは、多様な作業をお客の前で行い、華麗、豪華、繊細な技法をお客に披露し、楽しさと華やかさを演出する高度な技術である。
59. ステーキやローストなどの肉類の焼き方(加減)は、お客が好みで注文することが普通である。
60. 異物混入とは、料理や飲物の中に毛髪や昆虫、また食器の破片などが混じっていることをいう。
61. アメリカワインは、生産量の50%がカリフォルニアワインである。
62. 料理を左から出すか、右から出すかは、そのレストランの決まりによるが、ベンチ・シート(ブー)を除き、飲物は左からサービスする。
63. クレープは、小麦粉、卵黄、ミルクを混ぜた薄手の生地を、薄く焼いたものである。
64. ラム酒は、サトウキビの絞り汁か、サトウキビを煮詰めて砂糖の結晶を分離したのち、残った糖蜜に水を加えてから醗酵(発酵)させ、その醗酵(発酵)液を醸造したものである。
65. 水の注ぎ方の基本は、お客の右側からウォーターピッチャーをゴブレットにつけないように静かに水を4~5分目注ぐことである。
66. 料飲サービスを行う立場から心掛けるべき食事のサービスマナーの基本の一つに、料理や飲物の基本的知識を備え、質問には適切に答えることがある。
67. 設備の取り扱いの留意点において、冷蔵庫などの内部で作業を行うものについては、内部からの扉の開閉を可能にしておく。
68. 結婚式の披露宴は、レセプションの名を用いることができる。
69. 赤ワイン用主要ぶどう品種には、カベルネ・ソーヴィニオン種、メルロー種、リースリング種がある。
70. 公衆衛生の意義は、人々を疾病から守り、健康を保持、増進し、人々に十分な発育をとげさせ、肉体的、精神的能力を完全に発揮させることである。
71. 宴会場では、テーブルの記号を番号か、文字で大きく記載した札を各テーブルに掲示し、お客が容易に自分の席が分かるようにする。
72. 客席への案内で、年輩者や身体の不自由なお客は、個室か壁側のコーナーに案内する。

73. 前菜（オールドウーヴル）は、一口オツマミのことであり、食前酒の時にサービスする。
74. 一般的な西洋料理調理法の魚の仕込みの表現で、マリネとは、「漬け汁につけた」という意味である。
75. 宴会のサービスにおいて、皿等を下げる作業は料理提供と同じく一斉に行なう。
76. 他のお客への迷惑行為等を行なう人がいる場合、賠償や法的処置にいたるケースであっても、その行為を少しでも早くやめさせるため、自分の判断で対応するのが良い。
77. 「古典的フランス式サービス」において、テーブルを会食者が取り囲む陣形で食事をするようになり、はじめて「席次」によるプロトコールが発生した。
78. 自然毒の中でも特にふぐによるものは致命率が高く、ふぐの毒素はエンテロトキシンであり、神経の膜に作用する強力な麻痺毒である。
79. ガスパーチョは、イタリアのスープで、濃い野菜の冷製スープのことである。
80. 宴会のセッティングにおいては、宴会場よりも先に受付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。
81. レストランによっては価格を表示したメニューと表示のないメニューを用意してあるところもある。
82. 国旗は、その国のシンボルなので、取扱いには十分注意する必要がある。
83. 消防用設備には、消火設備、警報設備および避難設備などがある。
84. レストランの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外でも、公平に割り当てられなければならない。
85. ワイン瓶詰後の理想的な保存条件として、湿度に関しては、50%がもっとも望ましい。
86. レディーファーストとは、もともと女性を思いやり、守るという騎士道精神から生まれた社交的儀礼である。
87. 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品種で、特にメドック地区の赤ワインに使用される。

88. レストランの準備作業は、1 営業日の中で閉店後のみ行えばよい。
89. 食品は原料的にみると、植物性食品と動物性食品に大別される。
90. 肉の焼き方(加減)で、ミディアムレアは、肉の中心部まで火が通った状態によく焼く焼き方である。
91. 酒精強化ワインの一つであるシェリーは、スペイン南部の町ヘレス・デ・ラ・フロンテラを中心とした地域で造られる。
92. 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をロシア式サービスという。
93. 客席への誘導は、お客の歩行の妨げになる近さではなく、4~5mぐらい先に立って歩き、歩調は常にお客に合わせる。
94. ミネラルウォーターで、水に含まれるカルシウムイオンとマグネシウムイオンの量の指標が一定水準より少ない場合を軟水、多い場合を硬水という。
95. 紅茶は不醗酵(不発酵)茶で、グリーン・ティーは醗酵(発酵)茶、ウーロン茶は半醗酵(発酵)茶である。
96. 格式を重んじるレストランでは、カスター類はデザート・コースに入る前に取り除いている。
97. 料飲サービスは、チームワークで業務に臨むという姿勢が大切である。
98. ドレスコードは、「着る時間帯」「開催場所」「行事の内容」に合わせることで重要で、T.P.Oの原則といわれる。
99. 宴会の準備において、グラス・タオルは、グラス約 50 個当たり 1 枚を用意する。
100. レストランのサイドボードは、お客の視野に置かれることが多いので、常に清潔に整理して、使用に便利なよう準備されていなければならない。

平成29年度 学科試験正答表

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	●	