

平成29年度レストランサービス技能検定

# 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 鈴木様(顧客)と連れの英語が話せるフランス人女性が着席している。
- (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(顧客)に挨拶をすること。
- B. オーダーテイキングを行うこと。(女性客に対しては英語で行うこと)
- C. 注文の飲物(スパークリングワイン)をサービスすること。
- D. パンをサービスすること。
- E. 注文の料理(ローストチキン)をデクパージュし、サービスすること。  
(ワゴンサービス)
- F. 食事の感想を伺い、食べ終わった食器を下げること。
- G. 注文のデザート(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、実技審査委員にマークシートと名前シールを手渡し、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。
  - 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。
  - ワゴンサービスはサービスワゴンの規格を全国统一規格とする為、180cm×60cmのテーブル(固定)をワゴンと見立てて作業を行うこと。
  - 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29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(顧客)に挨拶をすること】 * 男性客には日本語、女性客には仏語で挨拶を行う。 また、女性客には仏語にて感謝の気持ちを伝える。	30秒	
(B)	【オーダーテイキングを行うこと(女性客に対しては英語で行うこと)】 * 基本に沿ってオーダーテイクを行う。 * メニューよりお勧め料理を数品勧める。	1分30秒	2分
(C)	【注文の飲物(スパークリングワイン)のサービスをすること】 * 別紙作業手順を参照のこと。 (例1、例2、どちらの方法でも可)	5分	7分
(D)	【パンをサービスすること】 * バタークーラーをテーブルにセットする。 * サーバーで基本に沿ってパンをサービスする。	1分	8分
(E)	【注文の料理(ローストチキン)をデクパージュし、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。	8分	16分
(F)	【食事の感想を伺い、食べ終わった食器を下げること】 * 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)	【注文のデザート(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)】 * デザートのテーブルセットをする。 * 別紙作業手順を参照のこと。 * 食後の飲物を伺う。	11分	28分
(H)	【下げコーナーの整理・整頓を確認すること】 * 下げの作業ごと整理し、最後にもう一度確認する。 * 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

## ＜スパークリングワインの抜栓とサービス 例＞

### ＜作業手順 例1、例2 どちらでも可とする＞

#### 【作業手順 例1】

- ① 注文を受けたスパークリングワインをシャンパンクーラーに入れスタンドごと運びホスト右側に置く。
- ② クーラーからボトルを取り出し水滴を拭いお客様へプレゼンテーションをクーラーへ戻す。
- ③ ボトル口のキャップシールを取り除く。(ソムリエナイフを使っても可)
- ④ 親指でコルクを押えながら止め金を緩める。もしくは取り除く。
- ⑤ そのまま親指でコルクを押えながら、ボトルの首を持ちクーラーから持ち上げる。
- ⑥ ボトルの底を利き手のひらでにぎり、ゆっくりと利き手でボトルを回し音をたてないようコルクを抜く。
- ⑦ ボトルをクーラーに戻し、抜いたコルクの匂いを確認しコルクソーサーに乗せ、ホスト側に置く。
- ⑧ ナプキンでボトル口をふき取ったのち、ボトルをクーラーから取り出し全体の水滴を拭う。
- ⑨ ホストにテイスティングをしてもらい、許可が出たらゲストよりグラスに二度注ぎでサービスをする。

②



③



⑥



#### 【作業手順 例2】

- ① 注文を受けたスパークリングワインをシャンパンクーラーに入れスタンドごと運びホスト右側に置く。
- ② クーラーからボトルを取り出し水滴を拭いお客様へプレゼンテーションをクーラーへ戻す。
- ③ ボトル口のキャップシールを取り除く。(ソムリエナイフを使っても可)
- ④ 親指でコルクを押えながら止め金を緩める。もしくは取り除く。
- ⑤ コルクをしっかりと握り、ゆっくりと回しながら音をたてないように静かにコルクを抜く。
- ⑥ 抜いたコルクの匂いを確認しコルクソーサーに乗せ、ホスト側に置く。
- ⑦ ナプキンでボトル口をふき取ったのち、ボトルをクーラーから取り出し全体の水滴を拭う。
- ⑧ ホストにテイスティングをしてもらい、許可が出たらゲストよりグラスに二度注ぎでサービスをする。

②



③



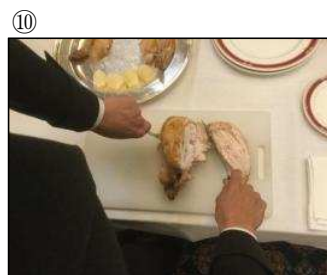
⑤



## <ローストチキンのデクパージュ 例>

### 【作業手順】

- ① 使用する備品を作業テーブルに準備して、料理のプレゼンテーションを行う。
- ② スプーンとフォークをチキンの手羽横に差し込み持ち上げ、脂をパン皿上にきり、まな板に移す。
- ③ 手羽元の内側にフォークを刺し、付け根からナイフで手羽元を切り離す。(手羽はパン皿へ)
- ④ チキンの向きを変え、もう一方の手羽も同様に処理する。
- ⑤ チキンの腿肉が左側になるように横向きに置き換えフォークを腿肉に刺す。
- ⑥ フォークを持った手は、手首を返し腿肉を引き起こしながら、ナイフで腿肉の周りの皮を切り、腿肉を切り離す。
- ⑦ 外した腿肉の内側間接に切り込みを入れ、プラッターに戻す。
- ⑧ チキンを回転させ向きを変え、もう一方の腿肉も同様に処理し、プラッターに戻す。
- ⑨ チキンの下側側面からフォークを刺し固定する。
- ⑩ 胸部の中央を胸骨に沿ってナイフで切り、胸肉の半身を切り離してプラッターに戻す。
- ⑪ チキンの向きを変え、反対側の半身も同様に切り離しプラッターに戻す。
- ⑫ ガラを横向きに倒しスプーンでソリレスを取り外す。
- ⑬ 胸肉を下、その上に腿肉の骨が上になるよう盛付けし、ソリレスは端に、ガルニチュールは皿の上部に盛付ける。
- ⑭ ソースをイギリス式でサービスする。



## <クレープフランベ 例>

### 【作業手順】

- ① 備品、食材を作業テーブルに準備する。
- ② 固形燃料に点火し、シュゼットパンを温める。
- ③ オレンジの皮を螺旋状に剥き(4巻き以上)果肉を4房切り外す。
- ④ フライ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、バターを30g入れ溶かし、馴染ませる。
- ⑥ オレンジジュースを180ml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 ソースをクレープに充分しみ込ませ四つ折にし、切り外したオレンジ4房を入れる。
- ⑨ グランマルニエをシェリーグラスに15ml入れ、クレープにソースをかけながら煮詰める。
- ⑩ スープレードルにコニャックを30ml入れ点火、フレイミングする。
- ⑪ オレンジはサーバーを使い搾り、固形燃料の火を消す。
- ⑫ 均等に盛り付ける。

①



③



③



④⑤



⑥



⑦



⑧⑨



⑩



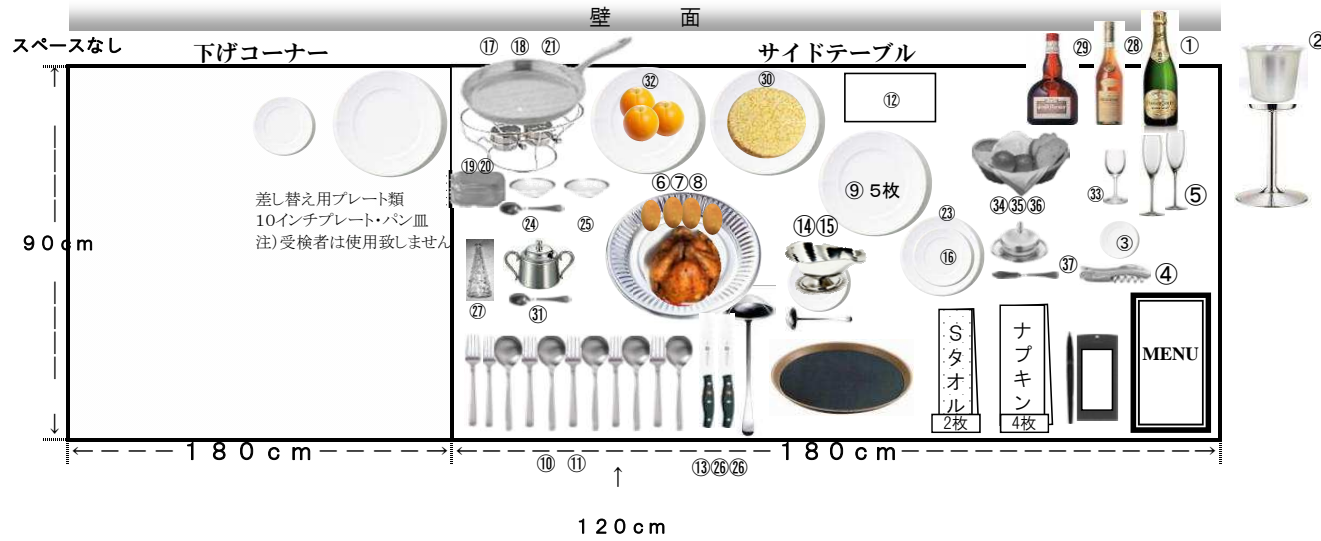
⑪



⑫



平成29年度 1級実技試験 ブース内レイアウト



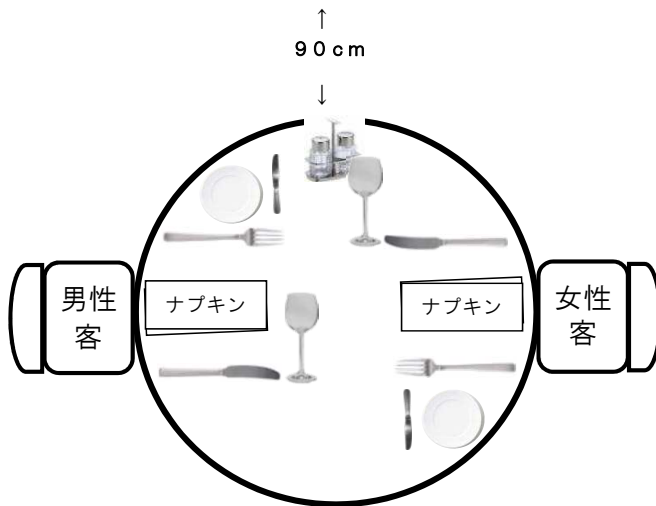
◆サイドテーブル		
◇スパークリングワイン		
①	スパークリングワイン	1 本
②	シャンパンクーラー&スタンド	1 台
③	コルクソーサー	1 枚
④	ソムリエナイフ	1 本
⑤	シャンパングラス	2 個
◇ローストチキン		
⑥	ローストチキン(約800g)	1 羽
⑦	ポイルド・ポテト(ガルニチュール)	4 個
⑧	料理用ブラッター	1 枚
⑨	10inプレート	2 枚
⑩	デザートスプーン	1 本
⑪	デザートフォーク	1 本
⑫	まな板	1 枚
⑬	ペティナイフ	1 本
⑭	ソースポット(グレイビーソース7分目)	1 個
⑮	ソースレードル	1 本
⑯	パン皿(サーバ-置&料理油とり&デザート用)	3 枚
◇クレープ・フランベ		
⑰	レシヨ-	1 台
⑱	固形燃料	2 個
⑲	灰皿	1 個
⑳	マッチ	1 個
㉑	シュゼットパン	1 個
㉒	10inプレート	3 枚
㉓	6inプレート	1 枚
㉔	パン皿(サーバ-置き用)	1 枚
㉕	デザートスプーン	1 本
㉖	デザートフォーク	2 本
㉗	ペティナイフ	1 本
㉘	バター30g(ベリ-皿 取り付け付)	1 枚
㉙	カットレモン1/6(ベリ-皿)	1 枚
㉚	ス-プレードル	1 本
㉛	オレンジジュ-ス(カラフェ)	180 CC
㉜	コニャック	1 本
㉝	グラン マルニエ	1 本
㉞	クレープ(10inプレート)	4 枚
㉟	シュガーポット(取り付け付)	1 台
㊱	オレンジ(10inプレート)	3 個
㊲	シェリーグラス	1 個
◇パ ン		
㊳	パンバスケット(ナブキン数)	1 個
㊴	バゲット(約5cm幅)	4 個
㊵	バタークーラー	1 個
㊶	バターナイフ	1 本
㊷	デザートスプーン(サーバ-用)	1 本
㊸	デザートフォーク(サーバ-用)	1 本

◆サイドテーブル&下げコーナー		
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
白ナブキン(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
◇下げコーナー		
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
アンダークロス	1	枚
テーブルクロス	1	枚
白ナブキン	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
パタースプレッダー	2	本
ゴブレット	2	個



↑  
スタート位置

## 1級 実技試験 会話例文

〈挨拶〉

受検者： いらっしやいませ、鈴木様。いつもご利用頂きましてありがとうございます。

鈴木様： いつも ありがとうね！  
今日は、フランスの方をお連れしたので、よろしくね！

受検者： はい、かしこまりました。

受検者： (こんばんは)

**Bonsoir. Madame .**

ボンソワール マダム

**Bienvenue dans notre restaurant.**

ビアンヴニユ ダン ノートル レストラン

女性客： **Bonsoir. merci !**

ボンソワール メルシ！

鈴木様： 彼女は英語も話せるので、英語で注文を聞いてくれないかね！

受検者： かしこまりました。

〈オーダーテイク〉

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： (この△△のスパークリングワインがいいわね)

**I would like to have △△ of sparkling wine.**

鈴木様： **Sounds good.** (いいね。) では、それをボトルでお願いします。

受検者： はい、かしこまりました。△△をお持ちいたします。

女性客： (今日のおすすめ料理を教えてください)

**What is today's recommendation ?**

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**

女性客： (ローストチキンがおいしそうね。それと一緒にパンをお願いします)

**Well, I would like to have roasted young chicken and bread, please**

受検者： (ローストチキンとパンでございますね。ありがとうございます)

**Roasted young chicken 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： 鈴木様はいかがいたしますか？

鈴木様： 私も同じものをお願いします。

受検者： かしこまりました。それでは、ローストチキンとパンを、  
デザートにクレープフランベをご用意致します。

〈スパークリングワインのサービス〉

受検者： お待たせいたしました。ご注文いただきましたOOの△△でございます。

女性客： ありがとう。

鈴木様： ありがとう。

受検者： (お客様の前で抜栓し、テイスティングをする。)

テイスティングをお願い致します。いかがでございますか？

鈴木様： うん。いいね。お願いします。

受検者： それでは、お食事のご用意をまいります。

〈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。

鈴木様: ありがとう。

〈ローストチキンのデクパージュ〉

受検者: お待たせいたしました。ローストチキンをお持ちしました。

女性客: わあ、美味しそうだわ。

鈴木様: 本当だね。

受検者: ありがとうございます。ただいまお取り分けいたします。

(デクパージュを終えて・・・)

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。

鈴木様: 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: とても美味しく、それに食べやすかったわ。

鈴木様: 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。

鈴木様: 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: わあ、ここで作ってもらえるの？

鈴木様: 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。

鈴木様: 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。

鈴木様: 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。