

平成 30 年度 1 級レストランサービス技能検定

学科試験問題

1. スプリンクラーの散水ヘッドには、温度ヒューズが熱や煙を感知して放水する「閉鎖型」、一斉に放水する「放水型」の 2 種類がある。
2. 飲食に起因する衛生上の「危害のある食品等」にならないための牛乳の基準には、分べん後 10 日以内の牛から搾乳してはならないという基準がある。
3. 腐敗現象において、人間にとって有用なものを「発酵」、無用なものを「腐敗」という。
4. 一般的な救護方法で、意識を失って倒れた場合、慌てて動かしたり、水をかけて意識をさませようとしては危険である。衣服をゆるめて、吐いても大丈夫なように横を向かせる。
5. verre à vin rouge とは、白ワイングラスのことをいう。
6. 主な肉の切り分け方で escalope とは、はしばみ形の意味で、円形の厚切り。Mignon とは médaillon ともいう。
7. メニューの歴史で、英国のヘンリ 8 世時代の 1541 年、ブルンズウィック侯爵の晩餐会で料理名を書いたメモをテーブルに置いたのが、賓客に示す最初のメニューであるとする説がある。
8. 感染症の予防では、感受性者対策として最も重要なものは予防接種であり、感染症に対する予防接種は予防接種法によって定められている。
9. 宴会部門は計数管理を正確に行うことで、利益の増大を図ることのできる部門であり、社会的に評価を高め、大きな栄光を得るためには、可能な範囲で最良の運営ができるように心掛けたい。
10. 日本酒の純米大吟醸酒とは、精米歩合 60%以下に米を磨き、米と米麴で造った日本酒である。
11. hors-d'œuvre は、正式な席でのコース料理には含まれないもので、夕食ではスープから始まるのが原則である。

12. saupoudreuse とは、塩入れのことをいう。
13. 日本国内での国旗の掲揚で、自国と2カ国の外国国旗を掲揚する場合は、日本を中心に
して向かって左から国連方式による国名アルファベット順で掲揚する。
14. éperlan は、冬期(10月から3月程度)が漁期で成魚の全長は15cmほどである。
15. ロシア式サービスは、レストランの演出効果を高める格式高いサービス方法であり、サ
ービスマンの技量が必要とされるサービス方法である。
16. 料理、食器等の異常で、食の危害といわれる要因には食中毒、異物混入、アレルギーな
どがある。
17. 席次を決める上で一番重要となる序列は、国家行事や公式の儀式などに参席する人び
との順位で、座席割りや紹介の順番などを決めるのに使われる。
18. 午餐は、食事の形式によって、正式とか、準正式とか、略式に区別される。
19. grive とは、雲雀のことをいう。
20. sauce bigarade とは、オレンジとレモンの汁と皮で香りと酸味をつけ、砂糖を加えて
甘みを増し、仔牛の出し汁を加えたソースである。
21. 避難誘導灯は、避難する方向や経路を案内する照明であり、避難口誘導灯や室内、廊下、
階段等の通路誘導灯があり、これらは、消防法で停電時の点灯が10分以上と定められ
ている。
22. perdreau à la Vigneronne は、山うずらの雛をぶどうと一緒にココットでバター煮し
た料理。
23. 労働安全衛生法は、①危険防止基準の確立、②責任体制の明確化、③自主的活動の促進
などにより、職場における労働者の安全と健康を確保するとともに、快適な職場環境の
形成を促進することが目的である。
24. fourchette de table とは、テーブルスプーンのことをいう。
25. 苦情対応の基本である「メモを取る」とは“相手の話を聞き洩らさないように、熱心に
聞く”という意味である。

26. Bien Cuit とは、肉の中心部まで火が通った状態によく焼くことをいう。
27. 食中毒の原因を調べたり、食品添加物の成分を調べたりするための試験機関として、都道府県および指定都市には衛生研究所、厚生労働省には検査室が設けられ、さらに検査の需要に対応して公正・中立の第三者機関「登録検査機関」が設けられている。
28. 年少者労働者の安全衛生の確保で、使用者は、満 20 歳以上の男子の交替制を除く年少者を、午後 10 時から午前 5 時までの間の労働に使用できない。
29. 真空調理法は、解凍作業等の調理時間を短縮することができ、下ごしらえが簡単で栄養価を保てるといったメリットがある。
30. 食中毒は対象物を摂取後、すぐに症状が出るものから、数日間潜伏の後発生するものまである。いずれにしても、苦情対応ではお客の申し出に際し、特に第一報は細心の注意を払って対応することが大切である。
31. Cognac は、ピレネー山脈に近いフランス南西部のガスコーニュ地方で産出されるブランディーである。
32. contrefilet は、牛肉の臀部前上方肉の部位のことをいう。
33. 労働安全衛生法の安全に関する具体的な規定で、屋内作業場の気積（空気の容積）は、設備の占める容積および床面から 4m を超える高さにある空間を除き、労働者 1 人について 10 m³以上としなければならない。
34. 伝統的で組織的に系統立ったフランス料理レストランにおける職階と職務で、キャプテンはウェイターの小グループのチーフとして、割り当てられたテーブルの実務的な料飲サービスを担当する。
35. 宴会の種類では、同窓会 Buddhist service や法要(偲ぶ会) Alumni association 等がある。
36. 調理および料飲接客サービス作業における労働災害を防止するためには、日常の作業とその作業に潜む危険有害性について巡回点検や従業員からの報告(ヒヤリ・ハット等)などで十分に把握認識し、適切に対応していくことが重要である。
37. Paul Bocuse 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、日本にも頻繁に訪れ、ヌーベル・キュイジーヌを伝える。

38. すべての宴会は予約に基づいて運営されるので、宴会予約係がお客と打ち合わせた宴会の進行、料理、演出、サービス方法などを100%事前に把握した上で円滑に運営しなければならない。
39. veau は、乳だけで育てられた生後2~3カ月のものが最高とされ、成牛にない淡いピンクの肉色と veau 特有の柔らかさがある。
40. 現在のレストラン・サービスでは、パンはイギリス式で、メイン料理はロシア式サービス等、レストランの事情やメニュー構成に合わせて各サービス方法の特徴を生かして組み立てられている。
41. 料飲サービスは、極めて人間的、情緒的、労働集約的な仕事による顧客満足度の向上と、数字の分析という論理的、科学的な管理の両面を念頭に店舗を運営することがこれからのリーダーに求められる大切な要件である。
42. 主な魚の仕込みの表現で darne de とは、切り身のことをいう。
43. レストランの準備で、施設の清掃・整備、卓上調味料、ソース類の整備、サービス用具の準備はサービスの一端であり、維持をかねた重要な作業である。
44. 粉末消火器の使用方法は、キャップを持ってひっくり返すとノズルから泡がでる。
45. molleton 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。これを取り替えることで、そのサービスの時間帯は、テーブル・クロスを取り替えずに済む。
46. アレルギー物質表示で、蟹は表示推奨食品である。
47. ワインの歴史は、メソポタミアの先住民であるシュメール人の遺跡で発見された土器から、当時すでにワインの醸造が行われていたといわれ、3000年程前と推定されている。
48. 粉屋風といわれる à la Marinière とは、魚に小麦粉をまぶしバターで焼く調理法で、レモン汁とパセリの入った焦がしバターで食べる。
49. ゲリドンで、切り分けたり取り分けたりし、客用皿に盛りつけて会食者にサービスするやり方を、この方式を取り入れフランス中に広めた偉大なる料理人ユルバン・デュボアとクラーキン公爵に敬意を表して「ロシア式サービス」とよんでいる。

50. 電気用品安全法は、電気製品に起因する火災や感電などから消費者を守る安全規格の法律であり、日本国内でコンセントに接続し、使用するほとんどの民生用電気製品が対象となる。
51. Scotch whisky とは、イギリス北部スコットランドの蒸留所で造られたウイスキーをいう。
52. 代表的な卵料理の1つの Oeufs durs とは半熟卵である。
53. 女性の敬称で、未婚か既婚か判らないときに「Ms.」を使うが、これは書き言葉のみに使われるのが原則で、ビジネスの社会で使用される傾向がある。
54. poularde は、孵化後3ヵ月程の重さ1.8～2kg以上の肥育した雌鶏である。
55. スチーム・コンベクション・オープン法では、一定温度の熱風を素材に当て続けることで、大量で均一な料理を作ることができる。
56. Potages liés とは、一般的に Consommé と呼ばれているもので、フランス語で「完成された」という意味をもつ。
57. 着席のセッティングとして、空調の吹出し口の真下、大型スピーカーの前、サービス用出入口付近は不快な環境になりやすいので、位置関係に配慮が必要である。
58. ボツリヌス菌は、嫌気性菌であり、細菌性の食中毒のうち最も症状が重く80℃20分の加熱で死滅するが、100℃1時間加熱をしなければ死滅しない菌もある。
59. 大麦は、玄米を歩留り90～92%に精白したものをいう。
60. 料飲サービススタッフに求められる資質で、正しい日本語表現や敬語の基本的な知識をしっかりと身につけることは、必要不可欠な要素といえる。
61. ストラスブールは、ベルギーに近いアルザス地方の都市でフォワグラの産地でもある。
62. 感染経路の水系感染で、水を介して消化器感染症が流行することを水系流行という。
63. PROTOCOL における、女性の服装、デザインは男性に比べ、はるかに多種多様なので、男性に合わせた服装を心掛けるとよい。

64. チーズは、乳脂肪が主成分で風味がよく、ビタミンA、カロテンを含み、消化のよい栄養食品である。
65. 売上の管理で、客用伝票や会計伝票、領収証など会計処理に関わる帳票類を無効にする場合は「VOID」のスタンプを押し、保管しておかなければならない。
66. 日本国憲法第 25 条第 1 項では、「すべての国民は、健康で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する。国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障および公衆衛生の向上および増進に努めなければならない」と規定している。
67. 菌による食中毒予防の留意点の 1 つとして、「手洗いの徹底(液体石けんで 10 秒洗う)」がある。
68. Bresse は、フランス中東部のジュラ山地に近い地方で鶏や鳩の飼育で有名である。
69. Local customs respected とは、国によって文化、慣習が異なるため、国際交流や国家間の儀式、儀典の場では互いの文化、習慣を尊重することがプロトコールを実践することに欠かせぬ条件となることをいう。
70. 原材料の取扱いについては、品名と納入業者が定期的に行う微生物検査および理化学検査の結果等の必要事項を記録して保管（3 年間）する。
71. à la Reine とは、カリフラワー、アスパラガスといった野菜をゆで、固ゆで卵やパセリのみじん切りとバターで揚げたパン粉をふりかける調理法。
72. パーティにおけるテーブル・プランと配席で、英米式は主催者と主賓がテーブルの端に座るスタイルが特徴で、末席がテーブル中央となる。
73. cocktail parti の食物は、すべて一口で食べられるもの、せいぜいつま楊子を使うぐらいで、指でつまんで食べられるものであることが望ましい。
74. 服装に対する考え方は、時代、地域、文化によってさまざまであり、日本人ならば和服を積極的に着用することも、国際交流の場では異文化の尊重という点においてとても意義のあることである。
75. POS システムとは、ハンディターミナルに、テーブル番号、人数、注文品、数量を打ち込み、厨房やドリンクカウンターなどへ瞬時に送信するシステムのことである。

76. メニューという言葉は、仏語で minute と書き、小さなリストを意味し、後に転訛して料理名を書いたカードやリストを Menu と呼ぶようになった。
77. 地域保健法によれば、保健所は地方における公衆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り、定められた事項について指導およびこれに必要な事業を行っている機関である。
78. 日本料理の種類で精進料理とは、室町時代以降に儀式や冠婚葬祭で供されるようになった格式高い日本料理である。
79. 美食のための規則に、コース料理のメニュー構成では同じ性質の肉、赤色系の肉を用いたり、白色系の肉を重複して使ってはいけないなどがある。
80. 宴会の運営で、主催者側の担当者が来館したら、料理、飲物のスタート時刻、演出、締め時刻などについて、変更事項の有無を確認しておく必要がある。
81. 「消防用設備」とは、火災の発生を防止し、かつ、火災が発生した場合でも、その被害を最小限にとどめるため、必要な万全の対策を立てて実行することである。
82. 料理や飲物など商品を薦めることは、商品知識に合わせてお客とのコミュニケーション技術の向上も求められる。
83. 魚介類から感染する寄生虫として、生食用タイにはクドア・セプテンブクタータというクドア属粘液胞子虫が寄生している。
84. 建築物における屋外への出口等の構造では、屋外への主要なお客用出口のうち 3 つ以上の出口の構造は、幅が 90cm 以上の外開き戸とされている。
85. 料飲サービスを支える条件には、「知識」「技術」「気持ち」の 3 つの個人的要素に加え、「チームワーク」の 4 つの要素がある。
86. anchois とは、かたくちいわしまたはその塩漬けのことをいう。
87. 飲食業に関し定められた食品衛生法には、飲食店では自己の判断によってお客の受け入れを拒否することができないとしている。
88. 料飲サービススタッフは料飲サービスを通じて、お客の質問に適切に答え説明するために必要な基本的知識や関連・周辺知識を身につけておかなければならない。

89. 国家の敬称の国名については、新聞紙上等で用いられる「正式名称」と、国家間の交流においての公式文書（国書、外交文書等）や国際会議や条約で用いられる「一般名称」と「略式名称」がある。
90. 障害者差別解消法の規定で、「障害者差別解消法」における補助犬の同伴を受け入れるよう義務付けられている場所は、公共施設や公共交通機関の他、不特定かつ多数の人が利用する商業施設、飲食店、病院、ホテルなどである。
91. poché と bouilli の違いは、基本的に poché は茹でる材料に湯がかぶる程度に茹で、bouilli は十分な湯で沸騰するくらい茹でることをいう。
92. 食事バランスガイドの SV とは、サービング(食事の提供量の単位)の略である。
93. ショートパスタの fusilli とは、蝶ちょう形のパスタ。羽にあたる部分は柔らかく、中心部分は歯ごたえのある食感が楽しめる。
94. 「腐敗」も「変敗」も高級複雑な物質から低級簡単な物質への過程をいうが、「変敗」は微生物によらず、たとえば油脂の酸敗のように、温度、日光、空気等物理作用による化学変化をいう、とする説もある。
95. 女性の夜間の正装はアフターヌードレスと呼ばれ、スーツ、ワンピース、アンサンブルなどデザインは多様である。
96. Tomme de Savoie は、サヴォワ地方の円盤状のチーズで、熟成するとグレーのカビに赤や黄色のカビがつく。
97. aubergine は、ナス科ナス属の植物で、赤茄子（あかなす）、蕃茄（ばんか）などともいわれる。
98. 「労働安全衛生法」では、事業場に付随する食堂の床面積は、食事の際 1 人について 5 m²以上と定められている。
99. 日本の食文化史において、弥生・古墳時代を一口にいうと自然採取時代である。
100. イタリアのワインに関する法律と格付けでは、D.O.C.G は、D.O.C の水準よりも高く、農林省、商工会議所など国家機関の検査証が必要であり、最低 3 年以上の D.O.C の実績がなければ D.O.C.G に昇格できない。

平成30年度 学科試験正答表

1 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		●