

学科試験問題

1. ベジタリアンとは、日本では菜食主義者と訳されているが、肉や魚などの動物性食品をとらず、野菜・いも類・豆類など植物性食品を中心に摂る人をいう。
2. 料飲サービスを行なう者が心がける食事のサービスマナーの 1 つに、「事前に料理、飲物の嗜好や要望などがある場合は確実に対応する」がある。
3. 基本的料理法の sauté（ソテー）とは、短時間で熱を通す料理法であり、切り分けた材料を強火で炒めることである。
4. 食品の管理における消費期限とは、品質が劣化しやすく、製造日を含めておおむね 7 日以内で品質が急速に劣化する食品に表示する期限表示の用語であり、容器包装を開封する前の期限を示すものである。
5. 消火器の配置で、各消火器までの歩行距離は、店舗内のどこからでも 30m 以内で取りに行けるよう設置する。
6. サービススタッフとしての身だしなみの基本は、男性、女性共に「清潔」「清楚」「控えめ」を念頭に入れて整えることである。
7. 料理のテーブルサービス方法では、料理は左側からサービスすると統一されている。
8. 食中毒の分類において、細菌性食中毒にはサルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、ノロウイルス、病原性大腸菌などがある。
9. 衛生管理の 4 原則は、①整理・整頓②清掃③清潔④しつけ（習慣化）である。
10. Rum(ラム)のヘヴィー・タイプは、単式蒸留器を使用して樽熟成させ、香味を濃厚にして仕上げたものである。
11. ノロウイルスの潜伏期間は、5～6 日である。
12. 料理を皿に盛り、カバーをしてオーヴァル・ディッシュで運ぶ場合、取っ手を持ち、腕を L 字形に、盆を捧げるように持って運ぶのがよい。

13. グラス類の破損品の点検は、「洗浄前」又は「洗浄後」のいずれかに行えばよい。
14. 調理器具の衛生保持において、まな板を使用した後は、80℃で5分間以上またはこれと同等の効果を有する方法で殺菌する。
15. お客様の不満や苦情はそれだけを捉えると、なんとかその場を処理できればという考え方に陥りやすいが、対応や処理のしかた次第では、問題がさらに広がる可能性を秘めている。
16. そばは、日本だけでなく世界各国で食用とされている穀物で、有効成分としてカロテンを含み、栄養価が高い食品である。
17. 真空調理法の特徴の1つとしては、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ることがあげられる。
18. 宴会の椅子の配置において、隣の椅子との間隔は約60cm、肘掛け椅子は約70cmとする。
19. フランスのナント産の鴨は、血を抜かないで市場にだされる特異なもので canard au sang（カナール オ サン）といい珍重される。
20. 食品衛生法によれば、容器包装とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すものをいう。
21. 化膿性疾患の原因菌であるサルモネラ属菌は、エンテロトキシンという毒素を産生し、食中毒の原因になる。
22. 野菜の fig（フィグ）とは、ポロねぎのことである。
23. フランスのシャンパーニュ（シャンパン）は、主に、黒ぶどうのピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニオンと白ぶどうのシャルドネの3種類のぶどう品種から造られている。
24. 料理や飲物など商品を薦めることをリコmendまたは、サジェスト（サジェッション）という。
25. プロトコールの5原則のうち、「返礼」とは、招待や接待などを受けた場合、相手の儀礼に対しては相応の儀礼をお返しすることである。

26. 前菜には、冷前菜と温前菜があり、軽いアントレの一部として扱われ、材料に制限はない。
27. 食育基本法は、義務教育の基本要素である知育、徳育、体育と並んで食育という法的根拠を持つ理念として 2005 年 7 月 15 日に施行された。
28. 食品の品質管理上大切なことは、先入れ先出しを徹底し、そのための在庫管理方法の工夫が求められる。
29. パスタのラヴィオリは、縁が波打った板状のパスタのことである。
30. レストランのスタッフと任務において、アシスタントマネージャーは複数の部下を管理し、定められたルーティン業務と一定のテーブル区画の料飲サービスの指揮を執る。
31. 食器のガラスは、クリスタル、セミ・クリスタル、ソーダ・ガラスの順に、その透明度、光輝度が高くなる。
32. ドレスコードにおいて、モーニング・コートは国賓の歓迎会や園遊会など日中の式典に着用する。
33. 鶏における chick-chicken (チック-チキン) とは、孵化後 8~16 週間の若鶏のことをいう。
34. インドのダーズリンティーは、スリランカのウバ、中国のキーマンと並ぶ世界三大銘茶の一つである。
35. トップ・クロスの折り山は、下のクロスの折り山に合わせる必要は無い。
36. パンは、一般的に小麦粉に砂糖、食塩、イーストなどを加え、発酵させて焼いたもので消化がよく、たんぱく質は米飯よりやや少ない。
37. ホワイトアスパラガスは、土を被せ遮光栽培した白いものをいう。
38. ミネラルウォーターは、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硬水、多い場合を軟水という。
39. oursin (ウルサン) は、英語で oyster (オイスター) 牡蠣 (かき) のことである。

40. 客席への案内で、着飾ったお客はレストランの価値ある装飾であるから眺めの良い静かなコーナーの席へ、若いカップルはセンターの席へ案内をした方がよい。
41. 基本的料理法の braisé(ブレゼ)とは、魚の場合は、野菜と魚の出し汁やワインで蒸し煮することである。
42. テーブル・サービスに使用する基本的な銀食器類で、銀めっきのスプーンとフォークは、電気めっき法では 12 組、つまり 24 本につき 48g 分の純銀の被覆がつけられているのが標準である。
43. 宴会などの予約の取り消しは解約であり、あらかじめ書面での「解約規定（取り消し規定）」を客に提示していなくても解約料を請求することができる。
44. カフェ・ロワイヤルの作り方は、熱いコーヒーをカップに入れ、その上でティー・スプーンに角砂糖を乗せ、その砂糖にコアントローを注いで火を付け作る。
45. 食にかかわる宗教の禁忌（タブー）において、イスラム教では、「1 回の食事で肉と乳製品を一緒に食べてはいけない」がある。
46. 屋内消火栓設備は、屋内に設置し、建物の内部に及んだ火災を人の操作によって消火する消火設備である。
47. ノロウイルスの予防法としては、嘔吐物や排泄物等进行处理する場合には厳重な注意を払い、ウイルスを飛散させないようにすることなどがある。
48. 肉の焼き加減で、肉の中心部がまだ生で赤く残る状態に焼くことを Medium（ミディアム）という。
49. 感染症予防における感染経路対策の第一は、患者や保菌者などの感染源から排出される病原体を含む排泄物や、それによって汚染された器具、食品などを消毒することによって、感染経路の出発点をおさえることである。
50. 宴会のセッティングは、まず受付よりも先に宴会場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が重要である。
51. sauce Hollandaise（ソース オランダーズ）は、卵黄、バター、レモンで作るマヨネーズ状のソースである。

52. 日本においてサービス料は、法的な徴収義務があるため、サービス料の徴収はメニューまたは、お客の目につく場所に表示するように指導されている。
53. 食品衛生法によれば、食中毒患者もしくはその疑いのある者を診断した医師は、直ちに管轄の都道府県知事にその旨を届け出なければならない。
54. ロシアの伝統的なスープの bortsch (ボルシチ) は、きゅうり、トマト、にんにく、玉ねぎ、パン、オリーブオイル、ヴィネガーなどを加えた濃い野菜の冷製スープである。
55. オーストラリアのヴァラエタル・ブレンド・ワインは、そのブレンドした品種名のすべてが表示されていて、混ぜる割合の多い順に書かれている。
56. アメリカ式サービス (プレートサービス) とは、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方式をいう。
57. レストランのワゴン・サービスにおいて、仔羊の腿肉のカーヴィングには、刃渡り 10cm の長さのカーヴィング・ナイフを使用する。
58. テーブル・プランと配席において、長テーブルの場合は、主催者側と客側、男性と女性をテーブルの両側にバランスよく配置するが、女性が端席になることは避ける。
59. 料理の注文と現品が相違したケースでは、法的にはお客に立証責任があるわけだが、営業的には店側が弱い立場であるから、こうしたトラブルを避けるため、サービススタッフは必ず注文の復唱、確認を行うことが大切である。
60. 感染症発生の条件の 1 つである感染源は、細菌、ウイルスなど病原体そのものと、この病原体を保有している患者、感染動物、汚染された器具、食品などの 2 つに分けられる。
61. 基本的料理法の gratiné(グラティネ)とは、熱を通した材料をグラタン皿に入れ、ソースを掛けた上に卸しチーズやパン粉を振り掛け、低温のオーブンで焼いて作ることである。
62. 客席のセッティングにおいて、テーブルの準備では、床は決してフラットではないから、テーブルのがたつきを調整し、決められた位置に配置してからクロスを掛ける。
63. メニュー作成の規則として、料理名の一番はじめの字、固有名詞、地方名 (街、地方の名) は、大文字を用いなければならない。

64. レストランにおいて、ポット類をトレイで運ぶ場合、ハンドルや注ぎ口は危険防止のためトレイの外に出さないようにするのがよい。
65. 防火管理者の資格区分は、防火対象物の延べ面積 300 m²以上が甲種または乙種防火管理者で、300 m²未満が甲種防火管理者である。
66. 酒精強化ワインの代表的なものの1つに、イタリアのヴェルモットがある。
67. 魚の骨や甲殻類の殻、家禽や野鳥の骨を取り去り、切り分けることを *découpage* (デクパージュ) という。
68. 家庭の外食率が増えている中で、料飲サービスに従事する人が「食卓の団らんの楽しさ」を伝え、食習慣を見直すきっかけ作りに貢献することも大切である。
69. 野鳥における *young partridge* (ヤング パートリッジ) とは、山うずらの雛のことである。
70. 非常用照明は、耐熱性および即時点灯性のある「白熱灯」や「蛍光灯」とされ、LED 電球は、法的に非常用照明として認められていない。
71. ティー・パーティは、飲物を主体としたパーティであり、フィンガーフードが持ちまわりでサービスされる。
72. 多種多様にあるデザートは、おおむね①小麦類、②クリーム類、③卵類、④果物類、⑤氷菓類に分類される。
73. 食中毒の対策は、国の行政機関あるいはその下部機構（保健所）の定期検査・指導を依頼すれば十分である。
74. ドレスコードは、「着る時間帯」(Time)、「宴会」(Party)、「行事の内容」(Occasion) に合わせる事が重要で、T.P.O の原則といわれている。
75. 労働者が常時 50 人以上の事業者は、健康診断の結果を所轄保健所へ報告しなければならない。
76. リキュールは、アルコールをベースに、糖分と植物系の香味成分および動物系の乳や卵などから造られる混成酒である。

77. シーザー・サラダのドレッシングの作り方は、サラダ・ボールの中で壁面にニンニクをこすり付け、フィレのアンチョヴィーをスプーンですり潰し、半熟卵の黄身をつぶして塩、こしょうをし、ヴィネガー1/4、オイル 3/4 の割合で上記のものに加える。
78. 一般的な西洋料理調理法の肉の切り分け方において、noisette(ノワゼット)とは、「薄切りの肉を叩いてのばし、詰め物を包み込んで巻いたもの」である。
79. 厨房で仕上げられた大皿の料理や、丸ごとの料理をテーブルのわきにおいたゲリドンと呼ばれるワゴンの上で、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方法をフランス式サービスという。
80. レストランサービス用のレショーは、仔羊の鞍下（脇腹肉）、腿肉などの美味な肉汁が流れ出さないように、温度を保つために用いる。
81. レストランのメニューは、食事を楽しむための料理や飲物を選ぶための商品目録であり、また特徴や売りものなどを表示し、レストランの個性をアピールする機能もある。
82. お客が施設内で落し物や忘れ物を拾った場合、拾得者はその施設に 12 時間以内に届けなければならない。
83. 「古典的フランス式サービス」では、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。
84. PSE マークは、電気製品が電気用品安全法に定める安全性を満たしているマークである。
85. 宴会の種類でビュッフェは、招待者側は、多数の客を招待することができ、招待される側は、出席する時間にそれほど拘束されずにすむ場合もある。
86. 畳まれたクロスを広げる際は、クロス両端を持つか腕に掛けて運び、クロスがしわにならないように注意して広げる。
87. サービス中にテーブルクロスが汚れた場合、小さいものであれば、ナプキンをその上に広げ応急処置をするか、大きなシミなどの場合は他のテーブルに移動してもらうようにする。
88. 基本的調理法の frit(フリまたはフリット)とは、深い鍋に多めの油脂を入れ加熱して材料を揚げることである。

89. 料飲サービスを行う者が心掛ける食事のサービスマナーの1つに、「年輩客や幼児、子供など客層に合わせたサービスを心掛ける」がある。
90. 苦情の原因と対応事例において、お客の苦情の原因には、①施設設備に関すること、②清掃、整備に関すること、③価格について、④対応方針に関することなどがあげられる。
91. 気管に物が入ったときは、うつ伏せにして腹をかかえてあげ、頭を下げさせて背中をさすって詰まった物を出させる。
92. sauce Béarnaise (ソース ベアルネーズ) は、白ワイン、酢、エストラゴン、卵黄、バターなどで作った酸味のあるマヨネーズ状の温かいソースである。
93. 客席のセッティングにおいて、トップ・クロスの主要な役割の1つとして、余計な音を吸収することがあげられる。
94. 排水処理において、グリース阻集器は、排水中の油脂分を分離・阻集・貯留し、排水管・下水道管に流さないようにする装置で、S型トラップとも呼ばれる。
95. OES と POS システムと連動させ、時間帯集計、販売数量、店舗売上などの分析が簡単にできるようになり、マーケティング材料として効果を上げている。
96. プロトコールとエチケットの違いは、プロトコールが国際的な儀礼や交流など公式的な機会に適用されるマナーであるのに対し、エチケットは個人間の交際の礼儀作法である。
97. 「飲食店における平成 27 年度の事故の型別死傷災害発生状況」は、特に「はさまれ・巻き込まれ」、「切れ・こすれ」が多く、全体の約 52%を占めている。
98. 宴会のサービスにおいて、メイン・テーブル以外の席では、テーブルのセンターからサービスを始める。
99. テーブルの配席については、右側上位と序列の重要性の原則を基本とするが、機械的に決めるのではなく、文化や趣味など、隣り合う方同士の話が弾むかどうかといった配慮も必要である。
100. 領収書の取扱いにおいて、収入印紙の金額は消費税を除いて 5 万円以上 (5 万円を含み 100 万円まで) の売上代金に課される印紙税は 200 円であり、再利用を防ぐため必ず印章や署名で消印 (割印) する。

平成30年度 学科試験正答表

2 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	●	