

平成 30 年度 3 級レストランサービス技能検定

学科試験問題

1. わが国における一般衛生行政の体系として、基本的には国（厚生労働省）－都道府県（衛生主管部局）－保健所－市町村（保健センター、衛生主管課係）という一貫した体系が確立されている。
2. 野菜の分類法には、ビタミン C 含量の多少により、緑黄色野菜と淡色野菜とに大別する方法がある。
3. 一般的な西洋料理調理法の魚の仕込みの表現で、フユメとは、「燻製」のことをいう。
4. ワイン瓶詰後の理想的な保存条件の 1 つとして、温度は、年間を通じて「20～22℃、しかも時間による温度変化がほとんどないことがあげられる。
5. 宴会の準備において、テーブル・クロスは、テーブルの一端から 70 cm 前後の垂れ下がりを基準にする。
6. レストランのサービス準備作業は、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内で、公平に割り当てられなければならない。
7. 客席への案内では、着飾ったお客はレストランの価値ある装飾であるから、お客の希望があってもセンターの席へ必ず案内する。
8. ワインを注ぐ際は、主賓から順にグラスを持ち上げて注いでいき、最後にテイスティングをしたホストまたはお客に注ぐこと。
9. プロトコールの 5 原則とは、①異文化の尊重、②序列の重要性、③左上位、④返礼、⑤レディーファーストのことである。
10. 異物混入とは、料理や飲物の中に毛髪や昆虫、または食器の破片などが混じっていることをいう。
11. 世界保健機関（WHO）では、食品衛生の定義として「食品を最終消費の段階まで、その栽培、生産、加工のすべての段階で、食品を安全に、栄養的に、完全に保つに必要な手段」と定めている。

12. 果実は一般にビタミンCを含んでいるが、なかでもビタミンCを多く含むのは、レモン、みかんなどのかんきつ類といちごである。
13. スフレは、小麦粉、ミルクなどの材料に泡立てた卵白を入れ、オーブンで焼いて盛り上がったものである。
14. 白ワイン用主要ぶどう品種には、シャルドネ種、リースリング種、ピノ・ノワール種などがある。
15. 宴会の準備において、ナプキンは客の人数にあわせてあらかじめ用意するが、不意の事態に備えて30%の余裕をみること。
16. 脚（ステム）付きゴブレットは、良質のクリスタル・グラスの場合には、脚を指の間に挟んで持ち運んではいけない。
17. 料飲サービススタッフは、サービスの基本である①Speed（敏速）②Smile（笑顔）③Hospitality（歓待）を心に常備するようにしたい。
18. 日本酒のサービスで、提供温度は日本酒の味を左右するものなので、お客の要望を十分に聞き、一定の温度で提供するようにする。
19. プロトコールにおける服装の規則を一般にドレスコードという。
20. 食品衛生法の目的は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することであり、国民の健康の保護を図ることではない。
21. 黄色ブドウ球菌は、病原性好塩菌とも呼ばれた海水細菌の一つであり、3%前後の食塩濃度中でよく発育し、真水に弱い。
22. 特殊なスープの中に、南フランス特有の魚を主にしたブイヤベースや、ロシアのボルシチ、イタリアのクラムチャウダーなどがある。
23. 肉の焼き加減でレアとは、「肉の中心部がピンク色に残る状態に焼く」ことである。
24. カルヴァドスは、フランスのノルマンディー地方で造られるさくらんぼのブランディである。

25. テーブル・クロスは、テーブルに物の当るショックを和らげ、アンダー・クロスの損耗を防ぐものである。
26. パン皿は、ナイフの右側に置き、バター・スプレッダーを添えて置く。
27. お客を席に案内したときに、椅子にごみ等が残っていて、お客がそれを払って座ることがあってもよい。
28. 食べ終えたテーブルから皿とナイフ、フォークを下げる場合、一度に3人以上は下げてはならない。
29. パーティにおけるテーブル・プランと配席は、右側上位と序列の重要性の原則を基本とする。
30. 遺伝子組換え食品として表示されているものは、安全性審査の手続を経て安全性が確認されており、「危害のある食品等」ではない。
31. 小麦は、オートミールにして用いられる。
32. 食品を貯蔵する方法でクックチルとは、加熱調理した食品を短時間に急速冷凍し、チルド状態(0℃位)にして細菌が繁殖しにくいようにする保存方法である。
33. 一般的な西洋料理調理法の肉の切り分け方において、エマンセとは、「1 cm前後にやや厚めの薄切りにした」の意味である。
34. アロマティック・ワインのサングリアは、イタリア特産の飲物である。
35. 宴会の運営では、閉会・閉宴の際、会場内における忘れ物の確認も大切な業務のひとつである。
36. アンダー・クロスは、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。
37. 料飲サービススタッフは、表情、動作、ふるまいも大切な商品であることを自覚しなくてはならない。
38. ボトル入り飲料は、ラベルの位置にかかわらずサービススタッフが注ぎやすい部分を持って注ぐことである。

39. 国旗をポールに掲揚する場合は、常にポールの最上部に接して、地面や床面につかないようにする。
40. お客用出口の構造は、ホテル・旅館の利用者がスムーズに避難する方向に開く扉(外開き戸)としている。
41. 食品科学では、人間がその生活現象を営む上に必要とするいわゆる「たんぱく質」を含んだものをすべて食品と称している。
42. 仔羊とは1年未満の羊で、賞味されるのは生後3~4ヵ月から、種類によっては8~9ヵ月で、柔らかく淡いうまみが魅力とされる。
43. 基本的料理法のリソレとは、材料の表面に強く焼き色をつけて表面組織を固めて、中の肉汁を逃さないようにすることである。
44. お茶の分類で紅茶は、半発酵茶である。
45. 宴会サービスはレストランサービスと違い、すべてのお客に対し一斉に料理や飲み物をサービスする特性がある。
46. レストランにおけるテーブル準備の注意事項として、決められた位置に配置してクロスを掛けたテーブルは、みだりに移動すべきではない。
47. レストランにおける注文伝票には、あらかじめ調理場とサービススタッフの間で決めた省略語を用い、注文を受けるためのスピードアップを図るように努める。
48. 魚のデクパージュ後のサービス方法で、魚の頭側は右にし、必ず熱い皿に盛り付ける。
49. 食文化とは、民族が長い歴史の中で築いてきた食の伝統および生活様式、食物の選択、食事様式、食事作法(マナー)、宗教の禁忌(タブー)など食にかかわるすべてをいう。
50. お客から不満・苦情の申し出があっても、自分の職場、担当以外のことであれば、自分の問題として捉える必要はない。
51. 飲食店等の営業をしようとする者は、厚生労働大臣の許可を受けなければならない。
52. 一般に感染症の発生には、感染源、感染経路の2つの条件がそろわなければ成立しない。

53. ヴォライユとは、普通、鶏のことをいうが、食用に飼われている鳥類（家禽類）の総称でもある。
54. 電子レンジは、電磁波、電波により水分を加熱することで冷凍の食品や料理等を調理する機器である。
55. 生ビールとは、下面発酵法で醸造したビールを、加熱・非加熱の区別なく、低温熟成貯蔵したもののことをいう。
56. 西洋料理のサービス方法には、フランス式サービス、ロシア式サービス、アメリカ式サービス、イタリア式サービスなどがある。
57. メニュー作成の諸規則において、1 コースのメニュー構成で、同種の料理を2 度のせてもよい。
58. 注文を受けるときのテクニックとしては、筆記具を持ち、注文伝票を掌に持って、お客の中央に姿勢正しく立つことが基本である。
59. レストラン内で病人が出た場合には、冷静に、静かに行動し、できるだけ他のお客に気付かれないように対処する。
60. 厚生労働省・農林水産省が発表した「食事バランスガイド」は、1 日に摂取すべき食品を3 カテゴリーに分類し、具体的な料理を例にあげてそれぞれ適量を日々必ず食べることを推奨している。
61. サービススタッフの不注意が原因で接触し、お客の衣服にコーヒーを掛けてしまった場合、店側に損害賠償の責任が生じる。
62. さつまいもは、でん粉が主成分で、たんぱく質、脂質は少ないが、ビタミンB1 とビタミンC は比較的多く、黄色類にはビタミンA の効力があるカロテンも含まれる。
63. 西洋料理に使用される食材でズッキーニは、ナスの仲間である。
64. 基本的料理法のブレゼとは、蒸し焼きにする方法である。
65. ウイスキーは、主として乾燥させた大麦の芽（麦芽）に湯を加えて糖化し、その麦汁に酵母を加えて発酵させ、蒸留、貯蔵熟成させたものである。

66. クロークで荷物を預かる際は、貴重品、こわれものは預かれない旨を表示し、口頭でも伝える。
67. 客席のセッティングにおいて、テーブル・クロスを均等に掛けるには、クロスの折り山がテーブルのセンター・ラインにくるように掛け、もう一つの折り山が下座にくるように掛ける。
68. トレイで重い物を運ぶときは、腕に重心が掛かるよう、器物をアレンジしてのせ、自分の身体から離して運ぶ。
69. 食事のサービスマナーの基本の1つとして、「レディーファーストを心掛けたサービスをする」があげられる。
70. 食文化における宗教上の禁忌(タブー)として、イスラム教は牛肉を、ヒンドゥー教は豚肉を、食べてはいけない。
71. 表示義務のあるアレルギー物質は、卵、乳、小麦、蕎麦、うどん、海老、蟹である。
72. 豆類の中で、最も栄養価が高いのは小豆とその加工品である。
73. フランスのロックフォール、イギリスのゴルゴンゾーラ、イタリアのスティルトンは、世界三大ブルーチーズといわれている。
74. ワインは、製造方法の違いにより大きく3つに分類される。
75. ビュッフェ形式の宴会では、お客は自由に移動して、好みの料理を自分自身で取って食べ、主人側とも他の来客とも容易に歓談できる利点がある。
76. プラッターに盛りつけられた料理を、サービスマンがサービス用クベールを用いて、客の皿に盛りつけるやり方をフランス式サービスという。
77. 食前酒の時にサービスされる一口オツマミを、アミューズ・ブーシュという。
78. ハウスワインは、ホストによるテイस्टィングをしないのが普通である。
79. 脳卒中で倒れた場合は、頭を動かさないようにし、衣服をゆるめ、楽に呼吸ができるようにする。

80. ポール・ボキューズは、セザール・リッツとコンビを組み、一流レストランでは設定のなかったコース料理を考案した。
81. お客様の不満や苦情に対する対応のポイントの一つとしては、「お客様の話や言い分をしっかりと聴く、という姿勢と態度が大切である。」があげられる。
82. 食品の分類で油脂類には、動物性と植物性の油がある。
83. ロゼ・ワインの醸造法の1つに、黒ぶどうを原料として果皮ごと発酵させ、発酵の途中で果皮を取り除いて造る方法がある。
84. 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。
85. 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ある。
86. 料理をサービスするときの心がけとして大切なことは、熱いものは熱いうちに、冷たいものは冷たいうちにサービスする。
87. ソムリエとは、あらゆるワインの専門的知識とサービス技術を有している。
88. ワゴン・サービスにおける技法の1つとして、「温かいデザート類を作る作業」があげられる。
89. 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。
90. 冷蔵とは、0℃～10℃の範囲の温度で食品を保存する場合をいう。
91. ラム酒は、ヘヴィーとライトの2種のタイプに大別される。
92. フランス式サービスの原型は、中世の王侯貴族の食卓にみられる「メのサービス」である。
93. ドレスコードにおいて、ダーク・スーツは、夜間の男性の正装である。
94. 西洋料理に使用される主な食材の中でキャヴィアは、ちょう鮫の卵で、その種類によって卵の粒の大きさとブランド価値が異なる。

95. レセプションとは、外国大公使ら内外の地位の高い人々が催すカクテル・パーティのことである。
96. 料理・飲食店および集会場の従業員は、火災発生時など緊急時の初期消火やお客の避難誘導を行わなければならないので、少なくとも年に 1 回はお客の避難誘導訓練を行う必要がある。
97. フランスの食事における夕食は、デジュネと呼ばれている。
98. 迷惑行為を行うお客への対応として、賠償や法的処置にいたるケースであっても、自分の判断で対応するのが良い。
99. カナッペは、食前酒時にサービスされ、他のオールドウーヴルと一緒に盛りつけないのが原則である。
100. プロトコールとは、個人間の交際の礼儀作法である。

平成30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		●