

# 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 顧客の鈴木様(男性)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) に挨拶すること。
  - B. オーダーテークングを行うこと。(女性客に対しては英語)
  - C. 注文の飲物(キール)のサービスをすること。(ワゴンサービス)
  - D. パンのサービスをすること。
  - E. 注文の料理(舌平目のムニエル)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(バナナフランベ)を作成サービスし、食後の飲み物を伺うこと。  
(ワゴンサービス)
  - H. サイドテーブルと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氏名シールを手渡し、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会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30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
作業開始	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 開始線に立ち、審査委員にマークシートと氏名 シールを手渡す。</li> <li>* 受検番号と名前を伝え、審査委員の開始の合図により作業を開始する。</li> </ul>		
(A)	<p>【予約客 鈴木様(顧客)に挨拶すること】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 男性客には日本語、女性客には仏語で挨拶を行う。</li> <li>また、女性客には仏語にて感謝の気持ちを伝える</li> <li>* 別紙会話例文を参照</li> </ul>	30秒	
(B)	<p>【オーダーテークを行うこと(女性客に対しては英語)】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 基本に沿ってオーダーテークを行う。</li> <li>* メニューよりお勧め料理を数品勧める。</li> </ul>	2分	2分30秒
(C)	<p>【注文の飲物(キール)のサービスをすること。(ワゴンサービス)】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* ワゴンに必要な器材をセットする。</li> <li>* ワインを抜栓しキールを作成、サービスする。</li> <li>* 別紙作業手順を参照。</li> </ul>	3分	5分30秒
(D)	<p>【パンのサービスをすること】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 注文の料理内容に合わせたカトラリーをセットする。</li> <li>* サーバーで基本に沿ってパンをサービスする。</li> </ul>	1分	6分30秒
(E)	<p>【注文の料理(舌平目のムニエール)をデクパージュし、サービスすること。(ワゴンサービス)】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 別紙作業手順を参照。</li> </ul>	8分	14分30秒
(F)	<p>【食事の感想を伺い、食べ終わった食器を下げること】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 料理の感想を伺い、お下げしてよいかを確認する。</li> <li>* 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。</li> </ul>	1分	15分30秒
(G)	<p>【注文のデザート(バナナフランベ)を作成サービスし、食後の飲み物を伺うこと(ワゴンサービス)】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 料理内容に合わせたカトラリーをセットする。</li> <li>* お客様と(自主的に)適度な会話も含め、笑顔で行う。</li> <li>* 食後の飲物を伺う。</li> <li>* 別紙作業手順を参照。</li> </ul>	12分	27分30秒
(H)	<p>【サイドテーブルと下げコーナーの整理・整頓を確認すること】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 作業中ごとに整理しながら、最後に確認する。</li> </ul>	30秒	28分
作業終了	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 開始線に戻り、審査委員に作業が終了したことを伝える。</li> <li>* 写真票を審査委員に渡す。</li> </ul>		

【作業手順】 < キールのサービス >

- ① 使用する備品を作業テーブルに準備する。
- ② 白ワインをワインクーラーに入れた状態で抜栓をする。
- ③ キャップシールを丁寧にはがして瓶口(コルク面と周辺部)をナプキンでふき取る。
- ④ ソムリエナイフにてコルクを丁寧に抜き、再びナプキンで瓶口をきれいにふき取る。
- ⑤ ワイングラスにクレーム・ド・カシスを15ml、白ワインを90ml注ぎ、バースプーンで軽くステアする。
- ⑥ 完成したキールをトレーを使用しサービスする。

①



④



⑤



【作業手順】 < 舌平目のムニエル デクパージュ >

- ① 使用する備品を作業テーブルに準備し、料理のプレゼンテーションを行う。
- ② 先に鈴木様の舌平目とガルニチュールを皿に盛り付ける。
- ③ プラター上でスプーンを使用し、舌平目の頭と尾を切り離す。
- ④ フォークで身を押さえ、スプーンで縁側を丁寧に外す。
- ⑤ フォークで身を押さえ、スプーンで中骨に沿って切り込みを入れる。
- ⑥ フォークとスプーンで上身を両側ともずらすようにして中骨から取り外す。
- ⑦ スプーンで軽く中骨をなぞる
- ⑧ 中骨の下にスプーンを入れ、持ち上げながら中骨を外す。
- ⑨ プレートに向きも正しくきれいに盛り付け、サービスする。
- ⑩ ソースは客席に運びイギリス式でサービスする。

①-1



①-2



②



③



④



⑥



⑧



⑨



⑩



【作業手順】 < バナナフランベ >

- ① サイドテーブルでバナナを房より2本ナイフで切り離す。
- ② 使用する備品を作業テーブルに準備する。
- ③ 固形燃料を点火し、シュゼットパンを温める。
- ④ バナナはサーバーで取り扱い、作業テーブルにてミートナイフで縦半分にカットする。
- ⑤ 皿の上でサーバーを使用して皮を取り去り、身と皮を別にする。
- ⑥ シュゼット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杯入れる。
- ⑦ ⑥がカラメル状になったら、バター30gを入れ馴染ませる。
- ⑧ バナナの切り口を上にして焼き、焼き色が付いたら裏返す。
- ⑨ ダークラムをシェリーグラスに30ml入れ、シュゼットパンに注ぎこみフレンジングする。
- ⑩ 固形燃料の火を消した後、サーバーを使い均等に盛り付けソースを掛ける。

②



④-1



④-2



⑤



⑦



⑧-1



⑧-2



⑨

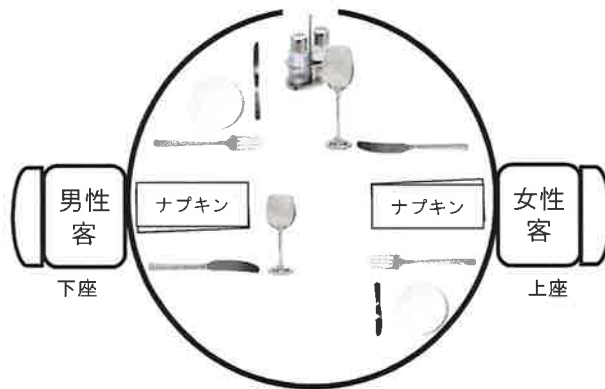
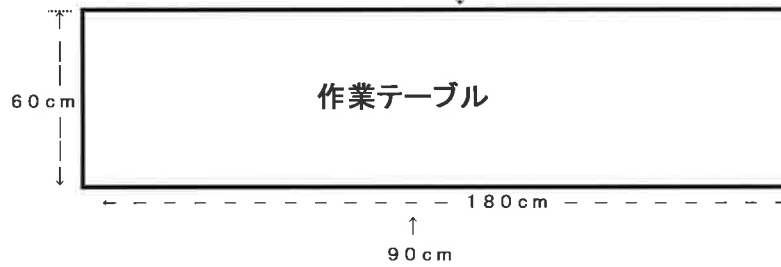
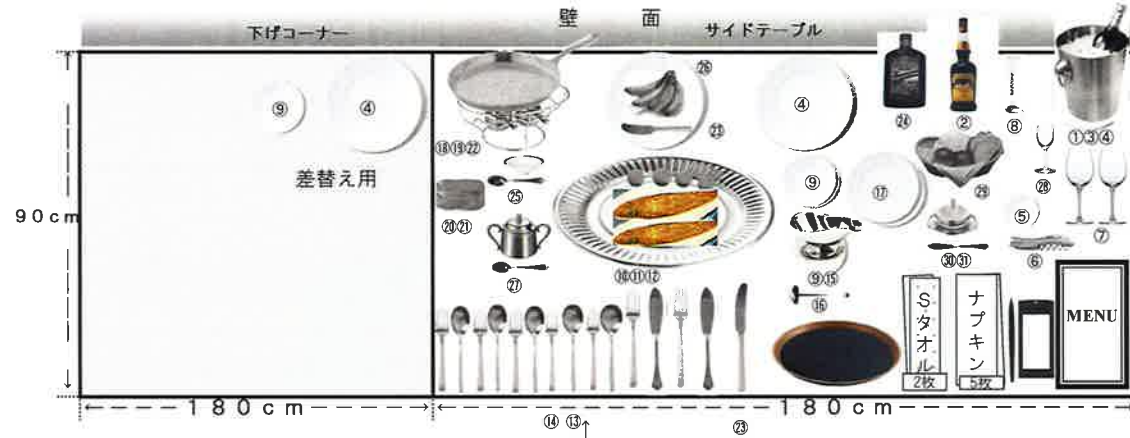


⑩





平成30年度 1級実技試験 ブース内レイアウト



◆キール

① 白ワイン	1	本
② クレームドカシス	1	本
③ ワインクーラー	1	個
④ 10inプレート (ワインクーラー敷皿)	1	枚
⑤ コルクソーサー	1	個
⑥ ソムリエナイフ	1	本
⑦ 白ワイングラス	2	脚
⑧ バースプーン	1	本
⑨ パン皿 (バースプーン置き用)	1	枚

◆舌平目のムニエール

⑩ 舌平目のムニエール (180g~200g)	2	枚
⑪ ボイルド・ポテト (新ムニエール)	4	個
⑫ 20inオパールブレンダー	1	枚
⑬ 10inプレート	2	枚
⑭ デザートスプーン	1	本
⑮ デザートフォーク	1	本
⑯ ソースポート	1	個
⑰ ソースレードル	1	本
⑱ パン皿 (ソースポート用)	1	枚
⑲ デザートプレート (屑入れ用)	1	枚

◆バナナ・フランベ

⑩ レシヨール	1	台
⑪ 固形燃料	2	個
⑫ 灰皿	1	個
⑬ マッチ	1	個
⑭ シュゼットパン	1	個
⑮ 10inプレート	3	枚
⑯ パン皿 (サーバー置き用)	1	枚
⑰ デザートプレート (屑入れ用)	1	枚
⑱ ミートナイフ	2	本
⑲ デザートスプーン	1	本
⑳ デザートフォーク	1	本
㉑ ダークラム	1	本
㉒ バター30g (ベリー皿 付属)	1	組
㉓ パナナ (10inプレート盛り)	1	房
㉔ クラフニュー糖 (シュガーポット・ティースプーン)	1	台
㉕ シェリーグラス	1	脚

◆パ ン

㉖ パンバスケット (ナプキン敷)	1	個
㉗ バゲット (約5cm幅)	4	個
㉘ バタークーラー	1	個
㉙ バターナイフ	1	本
㉚ デザートスプーン (サーバー用)	1	本
㉛ デザートフォーク (サーバー用)	1	本

◆サイドテーブル

サイドテーブル (180cmX90cm)	2	台
トッブクロス	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
白ナプキン (予備1枚含)	5	枚
サービスタオル (予備1枚含)	2	枚
サービストレイ (12インチノンスリッ)	1	枚
フィッシュナイフ	2	本
フィッシュフォーク	2	本
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

◆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
白ナプキン	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
バタースプレッダー	2	本
ゴブレット	2	脚

◆下げコーナー

④ 10inプレート (差替え用)	2	枚
⑨ パン皿 (差替え用)	2	枚

◆作業台

テーブル (180cmX60cm)	1	台
トッブクロス	1	枚

## 1級 実技試験 会話例文

〈挨拶〉

受検者: いらっしゃいませ、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: Bonsoir. Madame .

ボンソワール マダム

(こんばんは)

Bienvenue dans notre restaurant.

ビアンウニユ タン 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: Would you like something to drink before your dinner ?

(お食事の前に何かお飲み物はいかがでしょう?)

女性客: I'd like a kir , please.

(私はキールをお願いします。)

受検者: Certainly , ma'am .

(かしこまりました。)

鈴木様: 私もキールをお願いします。

受検者: はい、かしこまりました。キールを2つお持ちいたします。

女性客: What is today's recommendation ?

(今日のおすすめ料理を教えてください。)

受検者: I recommend OO for appetizer , soup is △△ , and XX for main dish , ma'am

(はい、前菜はOO、スープは△△、メインディッシュはXXでございます。)

女性客: Well, I would like to have sole meuniere and bread, please.

(舌平目のムニエールがおいしそうね。それと一緒にパンをお願いします。)

受検者: Sole meuniere with burnt butter sauce and bread. Thank you very much.

(舌平目のムニエール ブールノワゼットソースとパンですね。ありがとうございます。)

女性客: And for dessert ... I want to try this Bananas flambe.

(あと、デザートにバナナフランベをお願いします。)

受検者: Bananas flambe for dessert. Certainly , ma'am .

(デザートにバナナフランベですね。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。

彼女の舌平目のムニエールは骨をはずして食べやすくしてください。

私のはそのままです。

受検者: かしこまりました。それでは舌平目のムニエール ブールノワゼットソースとパン、

デザートにバナナフランベをご用意致します。

〈飲み物のサービス〉

受検者: お待たせいたしました。ご注文いただきましたキールでございます。

女性客: ありがとう。

受検者: ご注文いただきましたキールでございます。

鈴木様: ありがとう。

受検者: それでは、お食事のご用意をしまいたします。

〈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。

〈舌平目のムニエール・デクパージュ〉

受検者: お待たせいたしました。舌平目のムニエールをお持ちしました。

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。それでは、お取り分けいたします。

女性客: お願いします。

(デクパージュを終えて・・・)

受検者: お待たせいたしました。舌平目のムニエール ブールノワゼットソースでございます。

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: 私は自分でやりますので、置いといてください。

受検者: かしこまりました。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。バナナフランベでございます。

女性客: とても美味しそうだわ。

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。