

2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 15分間
- (2) 場面設定 予約客の鈴木様と連れのゲスト(外国人)が来店した。
※ゲストは上着の胸にリボンを付けている。
- (3) 指示事項 ※A～Cは英語で、Dからは日本語で会話をする事。
- A. 予約客 鈴木様をお迎えし、席に案内すること。
- B. 飲物の注文を受けること。
- C. 注文の飲物(グラスの白ワイン)をサービスすること。
- D. 料理をお勧めし、注文を受けること。
- E. 注文の料理(オマール海老のグリル)とパンをサービスすること。
(イギリス式サービス)
- F. 食事の感想を伺い、食べ終わった食器を下げる事。
- G. 注文のデザート(オレンジ)をカッティングし、サービスすること。
尚、オレンジのカッティングは房取り(6房以上)とし、
盛付け方は放射状の形とする。
- H. 食後の飲物を伺い、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、作業を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。
 - 作業は笑顔で行うこと。
 - 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。
 - 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。
(ペティナイフは不可)
 - 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 2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"> * 開始線に立ち、審査委員にマークシートと氏名シールを渡す。 * 受験番号と名前を伝え、審査委員の開始の合図により作業を開始する。 		
(A)	<p>【予約客 鈴木様をお迎えし、席に案内すること】（英語）</p> <ul style="list-style-type: none"> * 利用時間、利用状況に見合う挨拶を行い人数の確認をする。 * ゲストを上座に案内し、着席の補助をする。 <p>○会話例文を参照</p>	30秒	
(B)	<p>【飲物の注文を受けること】（英語）</p> <ul style="list-style-type: none"> * 飲物の注文を受る。 <p>○会話例文を参照</p>	15秒	45秒
(C)	<p>【注文の飲物（グラスの白ワイン）をサービスすること】（英語）</p> <ul style="list-style-type: none"> * 客席にワイングラスをセットする。 * サイドテーブルでワインをクーラーに入れたまま、基本に沿って抜栓する。 （プレゼンテーション、テイस्टィングは行わない） * 抜栓したワインを客席で、ボトルからワイングラスにサービスする。 <p>○別紙作業手順を参照 ○会話例文を参照</p>	2分30秒	3分15秒
(D)	<p>【料理をお勧めし、注文を受けること】</p> <ul style="list-style-type: none"> * メニューより料理を数品お勧めする。 * オーダーテイクの基本に沿って注文を受ける。 	1分20秒	4分35秒
(E)	<p>【注文の料理（オマール海老のグリル）とパンをサービスすること】（イギリス式）</p> <ul style="list-style-type: none"> * 注文内容に合ったカトラリーのセットにする。 * バターをテーブルにセットする。 <p>『パン』 * パンをバスケットからサーバーで基本に沿ってサービスする。 * セカンドサービスの案内をする。</p> <p>『料理』 * 盛り付け用の皿を配る。 * 料理のプラッターを客席に運び、プレゼンテーションする。 * サーバーを使い、料理を基本に沿ってサービスし、ソースがある旨を伝える。 * ソースを客席に運び、サービスする。</p> <p>○別紙作業手順を参照</p>	4分	8分35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"> * 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。 	50秒	9分25秒
(G)	<p>【注文のデザート（オレンジ）をカットし、サービスすること】 尚、オレンジのカットは房取り（6房以上）とし、盛付け方は放射状の形とする。</p> <ul style="list-style-type: none"> * カトラリーを基本に沿ってセットする。（ゲストのみ） <p>○別紙作業手順を参考にカットし、サービスする。</p>	4分30秒	13分55秒
(H)	<p>【食後の飲物を伺い、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"> * 食後の飲物を伺う。 * サイドテーブルと下げコーナーの整理整頓を確認する。 （什器、備品類等） 	20秒	14分15秒
作業終了	<ul style="list-style-type: none"> * 開始線に戻り、審査委員に作業が終了したことを伝える。 * 写真票を審査委員へ渡す。 		

〈白ワインの抜栓（例）〉

【作業手順】

- ① ボトルはワインクーラーに入れたまま、肩口を押さえながらキャップシール周囲に切り込みを入れる。
- ② キャップシールを取り、コルクの表面とボトル口の周囲をナプキンできれいに拭く。
- ③ コルクの中央にスクリューの先をあて、まっすぐに回し入れ抜き取る。
- ④ コルクのワインに触れていた部分に異臭や酸敗臭がないかを確認する。
- ⑤ コルクを小皿（コルクソーサー）に置き、ボトル口の周囲の外側と内側をナプキンで拭く。
- ⑥ 客席にボトルを持って行き、グラスに注ぐ。



〈オマール海老のサービス（例）〉

【作業手順】

ゲスト・ホストのカトラリーはミートナイフ・フォークを使用する。

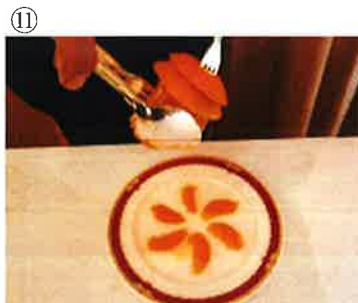
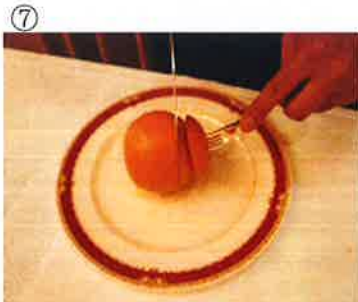
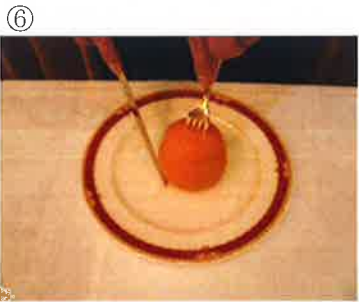
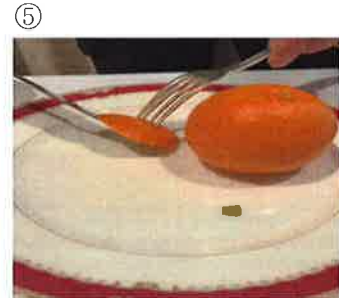
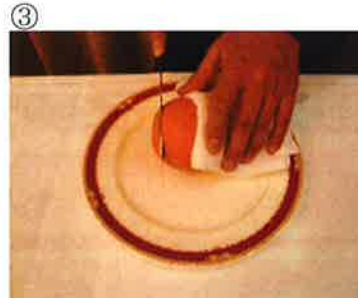
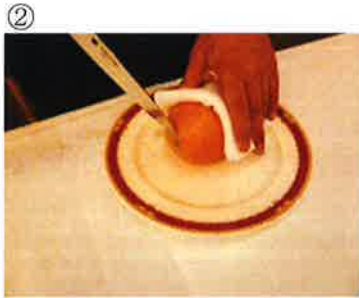
- ① 盛り付け用の皿を配る。
- ② オマール海老のプラッターにサーバーを添え、客席に運ぶ。
- ③ お客に料理のプレゼンテーションする。
- ④ サーバーでガルニチュールを掴み皿の上部へ盛る。
- ⑤ サーバーをオマール海老の下に入れて持ち上げ、すくうようにして皿に盛る。
④と⑤は順番が逆でも良い。
- ⑥ ソースボートを客席まで運び、ソースをサービスする。



〈オレンジのカッティング（例）〉

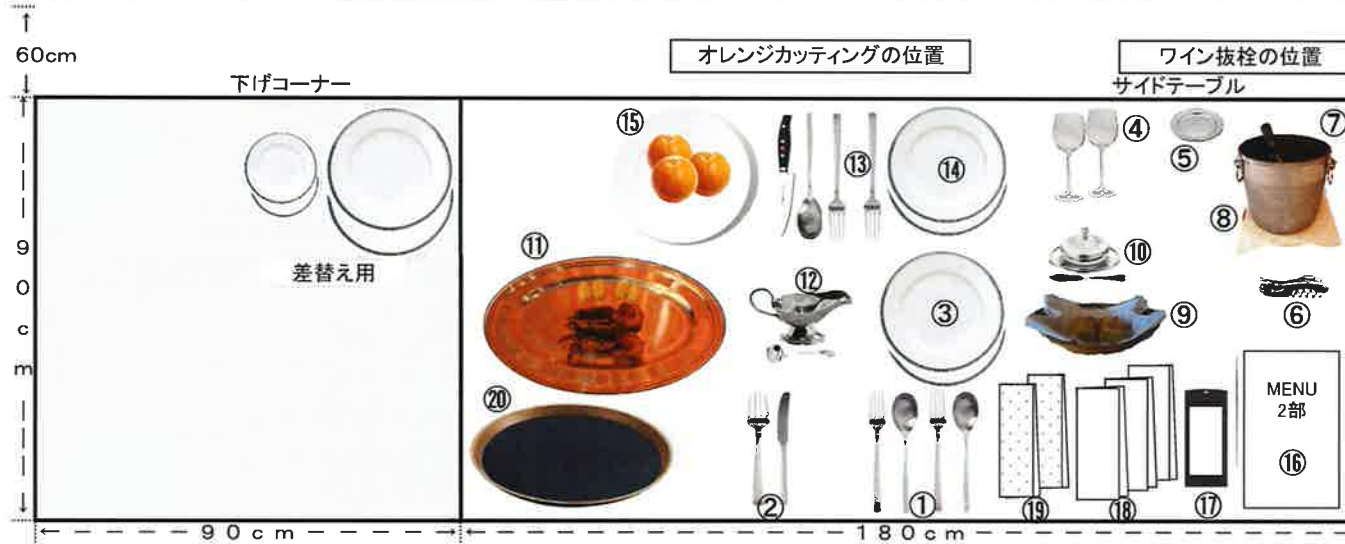
【作業手順】

- ① オレンジを1つ選び、ナプキンで拭く。
- ② オレンジ頭部のへたをナイフで取り除く。
- ③ 回転させて、花落ち側を切り落とす。
- ④ 左手にフォークを持ち、切り落とした部分を伏せて、その中央にフォークを突き刺す。
- ⑤ ④を更にナイフの背を使ってフォークの歯先が見えるまで押し込む。
- ⑥ ⑤のフォークをオレンジの上部中央（へたの部分）に垂直になるよう刺し通し、鏝（ツバ）を作る。
- ⑦ オレンジを横に寝かせて、手元側周囲に切り込みを入れる。
- ⑧ オレンジを顔の高さ位まで持ち上げ、ナイフで皮を縦にむく。
- ⑨ 皮を切り離す時は、オレンジを皿に近づけ切り離す。
- ⑩ 皮をむき終わったらナイフでオレンジの房の身を、皿に6房切り落としていく。
- ⑪ 6房の身を切り取ったら、そのオレンジからサーバーでジュースを搾る。
- ⑫ オレンジの身をスプーンとフォークで放射状の形(写真⑪⑫を参照)に盛り付け、皿の周りをナプキンで拭く。

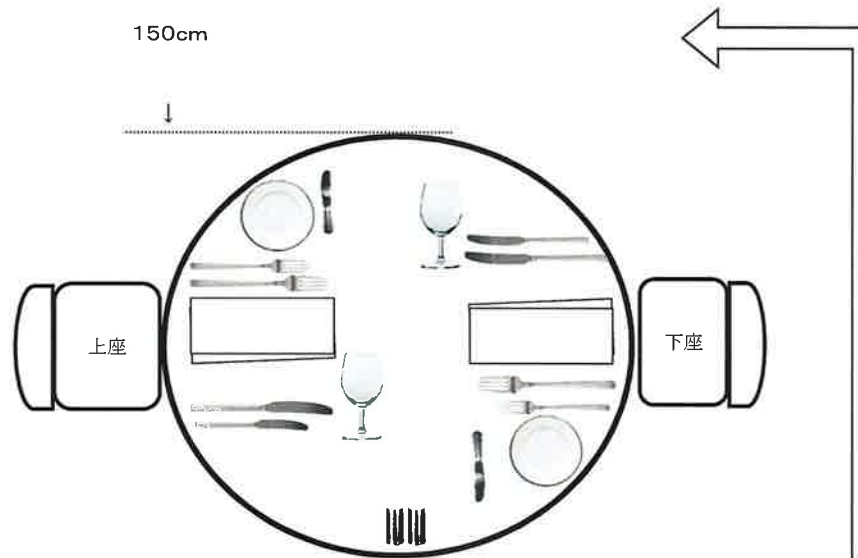


平成30年度 2級実技試験 ブース内レイアウト

壁 面



◆サイドテーブル、下げコーナー		
テーブル(180cm×90cm)	1	台
下げ台(90cm×90cm)	1	台
白クロス	1	枚
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(90cm丸)	1	台
椅子	2	脚
テーブルクロス	1	枚
アンダークロス	1	枚
◆卓 上		
ミートナイフ	2	本
ミートフォーク	2	本
オードヴルナイフ	2	本
オードヴルフォーク	2	本
パン皿	2	枚
バタースプレッター	2	本
ゴブレット	2	脚
ナプキン	2	枚
カスターセット	1	組



◆カトラリー類		
デザートスプーン(サービス用)	2	本
① デザートフォーク(サービス用)	2	本
(パン・料理用)		
② デザートナイフ	1	本
デザートフォーク	1	本
◆プレート類		
③ 10inプレート	2	枚
◆ワ イン		
④ 白ワイングラス	2	脚
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	1	本
⑧ ワインクーラー(敷皿ナフキン付き)	1	台
◆パ ン		
⑨ バンバスケット(ナフキン敷)	1	個
バケット(約5cm幅)	4	個
⑩ バタークーラー(バター入り)	1	個
バターナイフ	1	本
◆料 理		
オマール海老(半身)	2	個
⑪ ボイルドポテト(ガルニチュール)	4	個
料理用プラッター(小判)18~20in	1	枚
⑫ ソースボート(ソース入り)	1	個
ソースレードル	1	本
◆オレンジカッティング		
デザートフォーク	2	本
⑬ デザートスプーン	1	本
ペティナイフ	1	本
⑭ 9inプレート	2	枚
⑮ オレンジ(10インチプレート盛り)	3	個
◆オーダーテイク&サービス用		
⑯ メニュー	2	部
⑰ オーダーパッド(メモ用紙付)	1	セット
ボールペン	1	本
⑱ ナプキン	3	枚
サービススタオル	2	枚
⑳ サービストレイ(12インチノンスリップ)	1	枚

開始線

2 級実技試験 会話例文

- 受検者：英語 Good evening Mr. Suzuki. It's very nice to see you again.
(こんばんは、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：英語 Good evening. It's good to be back.
(こんばんは、今日も宜しく)
- ゲスト：英語 Good evening.
(こんばんは)
- 受検者：英語 Mr. Suzuki, today's your reservation is table for two, is this alright with you?
(鈴木様、本日はご予約通り 2 名様でよろしいでしょうか。)
- 鈴木様：英語 Yes, it is
(はい。)
- 受検者：英語 I'll escort you to your table. This way please.
(お席へご案内致します。こちらへどうぞ)
- 鈴木様：英語 Thank you.
(ありがとう)
- 受検者：英語 Would you like something to drink before dinner?
(先に何かお飲物をお持ち致しますか。)
- 鈴木様：英語 Well, we'd like two glasses of white wine, please.
(今日はグラスワインの白を 2 つお願いします)
- 受検者：英語 Certainly, sir. Two glasses of white wine for you, sir.
(かしこまりました。グラスワインの白を 2 つでございますね)
- 受検者：英語 This is the white wine you have ordered.
(ご注文いただきました、白ワインでございます)
- ゲスト：英語 Thank you.
(ありがとう)
- 鈴木様：英語 Thank you.
(ありがとう)
- 受検者：英語 Please enjoy your wine.
(どうぞお楽しみ下さい)
- 受検者：どうぞメニューでございます。
- ゲスト：ありがとう。
- 受検者：鈴木様、どうぞメニューでございます。
- 鈴木様：ありがとう。料理のお勧めがあったら、お客様に勧めてもらえますか。
- 受検者：かしこまりました。お勧めでしたら、前菜は〇〇、メインは〇〇が当店の人気メニューです。他にも〇〇や〇〇がございます。いかがでございますか。
- ゲスト：そうですね、私はオマール海老のグリル ブールブランソースをお願いします。
それと一緒にパンもお願いします。
- 受検者：かしこまりました。お食事の後にデザートなどはいかがでございますか？
- ゲスト：季節のフルーツは何がありますか？
- 受検者：本日はマンゴー、オレンジ、キウイ等がございます。
- ゲスト：それでは、オレンジをお願いします。食べやすくカットしてくれますか。
- 受検者：かしこまりました。ご注文はオマール海老のグリル ブールブランソースとパン、食後にオレンジを食べやすくカットしてお持ち致します。
メニューをお下げ致します。
- ゲスト：ありがとう。

受検者：鈴木様はいかがなさいますか。

鈴木様：僕もオマール海老のグリル ブールブランソースとパンをお願いします。
デザートは結構です。

受検者：かしこまりました。オマール海老のグリル ブールブランソースとパン、
でございますね。では、メニューをお下げ致します。

鈴木様：はい、お願いします。

受検者：パンをお持ち致しました。お取り分け致します。

ゲスト：ありがとう。

鈴木様：ありがとう。

受検者：おかわりもご用意しておりますので、お気軽にお申し付け下さい。
それでは、お料理を用意してまいります。

受検者：お待たせ致しました。ご注文頂きましたオマール海老のグリル ブールブランソースで
ございます。

ゲスト：美味しそうですね。

鈴木様：いい香りだ！美味しそうだね。

受検者：ありがとうございます。お取り分け致します。

ゲスト：ありがとう。

鈴木様：ありがとう。

受検者：只今ソースをお持ち致します。

受検者：お待たせ致しました。こちらブルブランソースでございます。おかけ致しますか。

ゲスト：自分でかけますので、置いといて下さい。

受検者：かしこまりました。それでは、ごゆっくりお食事をお楽しみ下さいませ。

受検者：お食事はお済みでございますか。

ゲスト：はい。

受検者：お味はいかがでございましたか。

ゲスト：とても美味しかったです。

鈴木様：いつもと変わらず、いい味だったよ。

受検者：ありがとうございます。お下げしてもよろしいですか。

ゲスト：はい。

鈴木様：ありがとう。

受検者：それではデザートのオレンジをご用意致します。

受検者：大変お待たせ致しました。オレンジをカットしてお持ち致しました。

ゲスト：おいしそうですね、ありがとう。

受検者：食後のお飲み物はいかがでございますか。

ゲスト：結構です。

鈴木様：僕も結構です。ありがとう。

受検者：かしこまりました。どうぞごゆっくりお過ごしくださいませ。

前菜とスープ

Appetizers and Soups

- | | |
|-------------------------------------------------------------------|--------|
| 1 野菜のテリーヌ
<i>Terrine of Seasonal Vegetables</i> | ¥2,000 |
| 2 フォワグラのソテー オレンジソース
<i>Sauteed Foie Gras with Orange Sauce</i> | ¥2,600 |
| 3 コーンクリームスープ
<i>Cream of Corn Soup</i> | ¥1,600 |
| 4 ジャガイモのクリームスープ
<i>Cream of Potato Soup</i> | ¥1,800 |
| 5 グリーンサラダ
<i>Green Salad</i> | ¥1,400 |

メインディッシュ

Main Dishes

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 6 真鯛のポワレ トマトとハーブのドレッシング
<i>Sauteed Sea Bream with Tomato and Herb Dressing</i> | ¥2,400 |
| 7 オマール海老のグリル ブールブランソース
<i>Grilled Homard with Beurre Blanc Sauce</i> | ¥5,600 |
| 8 豚肩ロースのステーキ ヴィネガーソース
<i>Pork Loin Steak with Vinegar Sauce</i> | ¥3,600 |
| 9 和牛フィレ肉のソテー 赤ワインソース
<i>Sauteed Japanese Fillet of Beef with Red Wine Sauce</i> | ¥6,000 |
| 10 骨付き仔羊のグリル バルサミコソース
<i>Grilled Lamb Chops with Balsamico Sauce</i> | ¥6,800 |

デザート、チーズ

Desserts and Cheeses

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------|--------|
| 11 クリームブリュレ バニラアイスクリーム添え
<i>Cream Brulee with Vanilla Ice Cream</i> | ¥1,400 |
| 12 ホワイトチョコレートのマカロン シャーベット添え
<i>White Chocolate Macaron with Sherbet</i> | ¥1,400 |
| 13 フルーツタルト マンゴーソース添え
<i>Fruits Tart with Mango Sauce</i> | ¥1,600 |
| 14 季節のフルーツ
(マンゴー、バナナ、キウイ、オレンジ、グレープフルーツ)
<i>Seasonal Fruits</i> | ¥1,600 |
| 15 チーズの盛り合わせ
<i>Assorted Cheese</i> | ¥3,000 |

WINE LIST

Sparkling Wine & Champagne

<i>La Tordera Cuvee di Gabry</i>	¥7,000
<i>Chandon Rose</i>	¥8,000
<i>Laurent-Perrier Brut</i>	¥10,000
<i>Nicolas Feuillatte Brut Reserve Particuliere</i>	¥14,000

White Wine

<i>Macon Village Grange Magnnien</i>	¥7,000
<i>La Meirana Gavi del Comune di Gavi</i>	¥8,000
<i>Pouilly Fuisse Chateau Fuisse</i>	¥10,000
<i>Olivier Leflaive Puligny Montrachet</i>	¥14,000

Red Wine

<i>Vignobles de Tournefeuille Rosalcy</i>	¥8,000
<i>Ch. Laplagnotte Bellevue</i>	¥10,000
<i>Ceretto Barolo Zonchchera</i>	¥12,000
<i>Ch.de Pez</i>	¥15,000

Glass of Wine

<i>Champagne</i>	¥1,800
<i>White Wine</i>	¥1,600
<i>Red Wine</i>	¥1,600