

平成30年度 レストランサービス技能検定
(レストランサービス作業)

学 科 試 験 受 検 の 手 引

「レストランサービス技能検定」は、本人が身につけているサービス知識・技能が国で設定している基準においてどのグレードにあたるのかを検定するものです。検定のために実施される試験（1級・2級・3級）で学科試験と実技試験に合格すれば、1級、2級、3級それぞれの『レストランサービス技能士』と称することが認められます。合格した人は国が認めた技能士として堂々と自信と誇りを持って業務に従事することができ、同時に所属企業の発展に大いに貢献でき、社会的にも高い評価を得ることにつながります。どうぞ積極的に資格取得にチャレンジして下さい。そして既に資格を取得している人は更に上の級を目指して努力して下さい。



HRS 厚生労働大臣指定試験機関

一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会

平成30年度 レストランサービス技能検定

【受検申請書受付期間】

平成30年 4月16日(月)～5月31日(木) (当日消印有効)

※今年度より本人確認書類(運転免許証または保健証の写し)の提出が必要となります。

本人確認書類の提出がない場合は、申請を受理できませんので注意して下さい。

(本人確認書類の詳細につきましては、協会ホームページにてご確認ください)

【学科試験日程】

平成30年 8月22日(水)

1・2級 10:00～12:00 (受付09:20～09:40) 09:50より注意事項説明

3級 14:00～16:00 (受付13:10～13:40) 13:50より注意事項説明

※原則として試験開始後30分以上遅れた者は受検が認められません。

【学科試験受検手数料】

1・2・3級 各 6,500円

※学科試験合格者が実技試験を受検する際には、別途実技試験の受検手数料が必要となります。

【学科試験会場一覧】 (下記9ヶ所のうち希望する会場をお選び下さい)

(注)一旦提出した受検申請書に記載された試験会場は変更することができないので注意して下さい。

受検地	会場・連絡先・アクセス
北海道	札幌パークホテル 〒064-8589 北海道札幌市中央区南10条西3丁目 TEL 011-511-313 地下鉄南北線「中島公園」駅下車、1番出口より徒歩1分 / 3番出口より
東北	国際マルチビジネス専門学校 〒980-0021 宮城県仙台市青葉区中央四丁目8-32 TEL 022-222-2328 JR「仙台」駅より徒歩4分
新潟	国際ホテル・ブライダル専門学校ステップ TEL 025-290-5600 〒950-0914 新潟県新潟市中央区紫竹山6-3-5 NSG学生総合プラザSTEP内 JR「新潟」駅南口バスターミナルより南部営業所行き 「弁天橋」下車徒歩1分
東京	武蔵野調理師専門学校 〒171-0022 東京都豊島区南池袋3-12-5 TEL 03-3982-6116 JR線/東武東上線/西部池袋線/丸の内線/有楽町線/副都心線「池袋」駅下車、 東口より徒歩5分
中部	名古屋文化短期大学 〒461-8610 愛知県名古屋市東区葵1丁目17-8 TEL 052-931-7112 地下鉄東山線「新栄町」駅下車徒歩2分 地下鉄桜通線「高岳」駅下車徒歩10分
関西	立命館大学 大阪いばらきキャンパス (連絡先:大阪事務局 TEL 06-6448-1065) 〒567-8570 大阪府茨木市岩倉町2-150 TEL 072-665-2020 JR京都線「茨城」駅下車、徒歩5分 阪急京都線「南茨木」駅下車、徒歩10分
中国四国	広島YMCA国際文化センター 〒730-8523 広島県広島市中区八丁堀7-11 TEL 082-223-1292 JR「広島」駅より徒歩20分 市内電車(5番以外)「立町」電停下車徒歩3分
九州	専門学校 西鉄国際ビジネスカレッジ 〒810-0014 福岡県福岡市中央区平尾1-13-32 TEL 092-522-3135 JR「博多」駅下車 駅前3番乗場バス停10・11・16・17・18・19番(六本松経由) 「薬院」駅下車徒歩5分 西鉄福岡駅より大牟田線「薬院」駅下車徒歩5分
沖縄	沖縄職業能力開発大学校 〒904-2141 沖縄県沖縄市池原2994-2 TEL 098-934-6287 高速バス111番那覇空港より沖縄北インターで下車 徒歩10分 所要時間 60分 料金:1,060円(片道) タクシー40分(高速道路経由)

【学科試験当日】

- ◎受検票を必ず持参して下さい。持参しない場合は受検することができません。
- ◎必ず鉛筆（B以上）と消しゴムを持参して下さい。
（解答用紙がマークシートの為）
- ◎受検時の服装は、社会生活に適した社会人として恥ずかしくないものとして下さい。

【合格基準】

1・2・3級とも 60点以上

【試験形式】

真偽法：マークシート方式による解答
問題数：100題（各1点）
試験時間：2時間

【採点方法】

減点法：正答数－誤答数＝得点
例）100題中70問を解答し、正答数が65問、誤答数が5問の場合、得点は60点になります。
※ 解答は慎重にお答え下さい。

【合格発表】

9月3日（月）午前10時に協会ホームページにて合格者の受検番号を掲載。
※受検番号は事前に控えておいて下さい。（発表は受検番号のみの掲載）
また、合格通知・不合格通知は9月4日（火）以降順次郵送。
※尚、発表日から2週間を過ぎても届かない場合は、本部事務局にお問い合わせ下さい。

受 検 申 請 書 送 付 手 続

1. 学科試験受検申請書に所定事項を記入して下さい。
※受検申請書の点線部分は、いっさい切り離しをしないで下さい。
↓
2. 本人確認書類（運転免許証または保険証）の写しを学科試験受検申請書の裏面に貼付して下さい。なお学生の場合は、所定の「在籍証明書」（協会ホームページ）に入力していただき、代表者（校長）の署名、捺印により、本人確認書類貼付の代替とすることができます。
↓
3. 受検票には本人上半身の写真を剥れないようにしっかり貼って下さい。
※写真の裏に試験会場、級、氏名を必ず記入して下さい。
↓
4. 所定の受検手数料を下記の学科試験受検料専用口座に銀行振込で振り込んで下さい。

三菱UFJ銀行 **銀座通支店** 普通 0907226
(シャ)ニホンホテルレストランサービスギノウキョウカイ

5. 受検票の所定欄に振込み金額が記載された利用明細書等を貼付して下さい。
※確認のために「利用明細書」等のコピーを必ず保管しておいて下さい。
※学校・企業等で一括振込みの場合は、受検票への明細書の貼付は不要ですが、必ず振込み明細書は同封して下さい。なお企業の場合は、入金確認のため受検者リストを作成し同封して下さい。
↓
6. 郵送にて下記提出先に**申請書**と**受検票**を送付して下さい。返送用の封筒は不要です。
※受検票の返送は7月下旬～8月上旬です。

〒102-0072 東京都千代田区飯田橋3-3-11 飯田橋ばんらいビル6階
一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会 本部事務局
TEL03-5226-6811 FAX03-5226-6812

※提出された受検申請書は受検資格を審査し、受理した場合は受検票の所定の欄に受検番号を記入し、協会印を押印の上、申請者に返送します。受検資格を満たさない場合や書類不備の場合は、受検票に受検番号未記入のまま申請書一式を返却します。尚、不受理（受検資格を満たさない）の場合は、同封の返金手続き用紙に必要事項を記入の上、返送していただければ、受検手数料を返金いたします。また、書類不備の場合は、不備の箇所を記入もしくは訂正し、指定の期日までに返送して下さい。

※正式に受理した受検申請書と受検手数料は、いかなる理由があっても返却・返金致しませんので注意して下さい。

※不明な点は、本部事務局（電話03-5226-6811）にお問い合わせ下さい。
但し、試験内容、可否、採点に関する問い合わせには一切お応えできません。

◆レストランサービス技能検定の受検資格

(1級の受検資格)

第1条 レストランサービス職種技能検定1級の学科試験の受検資格を有する者は、次の各号のいずれかに該当する者とする。

- ① 学校教育法による大学においてレストラン等における規定の料飲サービスに関する学科を修めて卒業した者でその後当該サービス業務に関し8年以上の実務の経験を有する者。
 - ② 学校教育法による短期大学又は専門学校においてレストラン等における規定の料飲サービスに関する学科を修めて卒業した者で、その後当該サービス業務に関し9年以上の実務の経験を有する者。
 - ③ 学校教育法による高等学校においてレストラン等における料飲サービスに関する学科を修めて卒業した者で、その後当該サービス業務に関し10年以上の実務の経験を有する者。
 - ④ レストラン等における料飲サービス業務に関し11年以上の実務の経験を有する者。
 - ⑤ レストランサービス職種技能検定2級に合格した者で、その後当該サービス業務に関し、4年以上の実務の経験を有する者。
 - ⑥ レストランサービス職種技能検定3級に合格した者で、その後当該サービス業務に関し、10年以上の実務の経験を有する者。
 - ⑦ 料飲接客サービス技能審査（技能審査認定規程（昭和48年労働省告示第54号）第1条第1項の規定により認定された料飲接客サービス技能審査（以下「料飲接客サービス技能審査」という。）において2級の技能審査に合格した者で、その後4年以上の実務の経験を有する者。
 - ⑧ 職業能力開発促進法施行規則第9条に定める応用課程又は専門課程の高度職業訓練（これらに相当する職業訓練を含む。）においてレストラン等における料飲サービスに関する訓練を修了した者で、その後当該サービス業務に関し9年以上の実務の経験を有する者。
 - ⑨ 職業能力開発促進法施行規則第9条に定める普通課程の普通職業訓練（総訓練時間が2,800時間以上の者に限りこれらに相当する職業訓練を含む。）においてレストラン等における料飲サービスに関する訓練を修了した者で、その後当該サービス業務に関し9年以上の実務の経験を有する者。
 - ⑩ 職業能力開発促進法施行規則第9条に定める短期課程の普通職業訓練（これらに相当する職業訓練を含む。）においてレストラン等における料飲サービスに関する訓練を修了した者で、当該訓練を修了した後10年以上の実務の経験を有する者。
2. 1級の実技試験の受検資格を有する者は、1級の学科試験に合格した者とする。ただし、学科試験に合格した日の翌日から起算して2年を経過する日の属する年度の末日までに行われる実技試験を受検する場合に限るものとする。

(2級の受検資格)

第2条 レストランサービス職種技能検定2級の学科試験の受検資格を有する者は、次の各号のいずれかに該当する者とする。

- ① 学校教育法による大学においてレストラン等における規定の料飲サービスに関する学科を修めて卒業した者。
 - ② 学校教育法による短期大学又は専門学校においてレストラン等における規定の料飲サービスに関する学科を修めて卒業した者で、その後当該サービス業務に関し1年以上の実務の経験を有する者。
 - ③ 学校教育法による高等学校においてレストラン等における料飲サービスに関する学科を修めて卒業した者で、その後当該サービス業務に関し2年以上の実務の経験を有する者。
 - ④ レストラン等における料飲サービス業務に関し3年以上の実務の経験を有する者。
 - ⑤ レストランサービスに係る3級の技能検定に合格した者で、その後2年以上の実務の経験を有する者。
 - ⑥ 料飲接客サービス技能審査において3級の技能審査に合格した者で、その後当該サービス業務に関し2年以上の実務の経験を有する者。
 - ⑦ 職業能力開発促進法施行規則第9条に定める応用課程又は専門課程の高度職業訓練（これらに相当する職業訓練を含む。）においてレストラン等における料飲サービスに関する訓練を修了した者で、その後当該サービス業務に関し1年以上の実務の経験を有する者。
 - ⑧ 職業能力開発促進法施行規則第9条に定める普通課程の普通職業訓練（総訓練時間が2,800時間以上の者に限りこれらに相当する職業訓練を含む。）においてレストラン等における料飲サービスに関する訓練を修了した者で、その後当該サービス業務に関し1年以上の実務の経験を有する者。
 - ⑨ 職業能力開発促進法施行規則第9条に定める短期課程の普通職業訓練（これらに相当する職業訓練を含む。）においてレストラン等における料飲サービスに関する訓練を修了した者で、その後当該サービス業務に関し2年以上の実務の経験を有する者。
2. 2級の実技試験の受検資格を有する者は、1級又は2級の学科試験に合格した者とする。ただし、学科試験に合格した日の翌日から起算して2年を経過する日の属する年度の末日までに行われる実技試験を受検する場合に限るものとする。

(3級の受検資格)

第3条 レストランサービス職種技能検定3級の学科試験の受検資格を有する者は、次の各号のいずれかに該当する者とする。

- ① 学校教育法による大学においてレストラン等における規定の料飲サービスに関する学科を修めて卒業した者。
 - ② 学校教育法による短期大学又は専門学校においてレストラン等における規定の料飲サービスに関する学科を修めて卒業した者。
 - ③ 学校教育法による高等学校においてレストラン等における料飲サービスに関する学科を修めて卒業した者。
 - ④ 職業能力開発促進法施行規則第9条に定める応用課程又は専門課程の高度職業訓練（これらに相当する職業訓練を含む。）においてレストラン等における料飲サービスに関する訓練を修了した者。
 - ⑤ 職業能力開発促進法施行規則第9条に定める普通課程及び短期課程の普通職業訓練（これらに相当する職業訓練を含む。）においてレストラン等における料飲サービスに関する訓練を修了した者。
 - ⑥ 前各号に掲げる学科を修めて卒業する見込みのある者又は職業訓練を修了する見込みのある者で、一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会会長が認めた者。
 - ⑦ レストラン等における料飲サービス業務に関し1年以上の実務経験を有する者。
2. 3級の実技試験の受検資格を有する者は、1級、2級又は3級の学科試験に合格した者とする。ただし、学科試験に合格した日の翌日から起算して2年を経過する日の属する年度の末日までに行われる実技試験を受検する場合に限るものとする。

※学校教育法による大学、短期大学、専門学校の在學生（2年）や卒業生が学歴（料飲サービスに関する学科を履修）を基本にして、或いは学歴（料飲サービスに関する学科を履修）を基本に実務経験を加えて受験しようとする場合、当該の在學学校または卒業校は（一社）日本ホテル・レストランサービス技能協会（以下、「HRS」という。）が定めた受検校としての必要条件を満たしHRSがそれを承認した学校（受検承認校）であり、HRSに申請承認された学科を履修し修了した在學生で卒業見込の者、または卒業した者に限る。

※学校教育法による大学、短期大学又は専門学校の料飲サービスに関する学科を履修していない者は、ここに掲げた資格基準に該当しないので実務経験によること。

※レストランサービス技能検定試験に合格した者の、その後の実務経験年数は、レストランサービス技能士の合格発表日から計算すること。

（例）平成24年12月20日実技試験に合格した2級レストランサービス技能士が、1級レストランサービス技能検定試験を受検する場合、受検資格が生じるのは、2級取得後満4年以上を経てからであり、平成28年12月20日以降となる。よって平成29年度より1級レストランサービス技能検定試験の受検資格が得られる。

※料飲サービス業務には、レストラン等の事務、受付、会計の業務は含まれない。

等級区分等 受検対象者 ^{※1}	学科試験の受検に必要な実務経験年数 ^{※3}					
	1級		2級		3級 ^{※5}	
	2級合格後 ^{※4}	3級合格後 ^{※4}	2級合格後 ^{※4}	3級合格後 ^{※4}		
応用課程・専門課程の高度職業訓練修了	9	4	—	1	—	0
普通課程の普通職業訓練修了 ^{※2}	9	4	—	1	—	0
短期課程の普通職業訓練修了	10	4	—	2	—	0
大学卒業	8	4	—	0	—	0
短期大学／専修学校／各種学校卒業	9	4	—	1	—	0
高等学校卒業	10	4	—	2	—	0
実務経験のみ	11	4	10	3	2	1

※1 検定職種に関する学科又は訓練科に関するものに限る。

※2 総訓練時間が2,800時間以上のものに限る。

※3 同級又は上位級の学科試験の合格者が当該級の実技試験を受検することができる（学科試験に合格した日の翌日から起算して2年を経過する日の属する年度の末日までに行われる実技試験を受検する場合に限る）。

※4 技能審査認定規定（昭和48年労働省告示第54号）第1条第1項の規定により認定された料飲接客サービス技能検定の合格者を含む。

※5 3級学科試験においては、検定職種に関する学科及び訓練科を卒業見込み又は終了見込みであるもので、（一社）日本ホテル・レストランサービス技能協会会長が別に定めるものは受検することができる。

◆レストランサービス技能検定試験の試験科目及びその範囲並びにその細目（1級）

【技能検定試験の合格に必要な技能及びこれに関する知識の程度】

レストランサービスの職種における上級の技能者が通常有すべき技能及びこれに関する知識の程度を基準とする。

平成30年度 レストランサービス技能検定

学 科 試 験	
1 食品衛生及び公衆衛生	
食品衛生に関する一般的な知識	食品衛生に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1)食品及び調理器具の取り扱い (2)食中毒 (3)寄生虫 (4)ねずみ、ゴキブリ、はえ等 (5)腐敗及び変敗 (6)洗浄 (7)殺菌及び消毒
公衆衛生に関する一般的な知識	公衆衛生に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1)個人衛生と公衆衛生 (2)環境衛生 (3)疾病の予防
2 料飲一般	
食品に関する詳細な知識	食品に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1)食品の分類別特徴 (2)食品の管理 (3)食品の加工 (4)食品の貯蔵
西洋料理に使用される食材	西洋料理に使用される食材に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1)前菜 (2)スープ (3)魚・甲殻・貝類 (4)家畜 (5)家禽（鶏肉） (6)野鳥獣肉 (7)野菜 (8)チーズ (9)デザート
西洋料理の調理法	西洋料理の基本的な調理法に関し、詳細な知識を有すること。
飲料の種類及び特徴	1 西洋料理に供される次の飲料の種類及び特徴について詳細な知識を有すること。 (1)ビール (2)スピリッツ (3)ブランディー (4)ウイスキー (5)ジン (6)ウォッカ (7)ラム (8)テキーラ (9)リキュール (10)ミネラルウォーター
	2 西洋料理に供されるワインの種類及び性質について、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1)生ワイン（スティルワイン） (2)発泡性ワイン（スパークリングワイン） (3)酒精強化ワイン（フォーティファイド・ワイン） (4)混成ワイン（フレーバード・ワイン）
	3 次に掲げる各国のワインの産地、特徴及び品質について詳細な知識を有すること。 (1)フランスのワイン (2)ドイツのワイン (3)イタリアのワイン (4)アメリカのワイン (5)オーストラリアのワイン (6)その他
	4 ぶどうの品種に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1)赤ワイン用ぶどうの品種 (2)白ワイン用ぶどうの品種
宴会の種類及び運営	1 宴会の種類及び内容に関し、次に掲げる項目について詳細な知識を有すること。 (1)晚餐 (2)昼餐 (3)ビュッフェ (4)カクテル・パーティ (5)レセプション (6)ティーパーティ (7)その他
	2 宴会の運営に関し、次に掲げる項目について詳細な知識を有すること。 (1)配置する従業員の手配 (2)家具・什器とリネンの準備 (3)付随する食品及び飲料 (4)テーブルプランの作成 (5)客席と食器の準備 (6)受付・案内 (7)客の誘導 (8)宴会サービス
レストランサービスの種類、準備及び方法	1 レストランサービスの準備に関し、次に掲げる項目について詳細な知識を有すること。 (1)テーブルの準備 (2)椅子の配置
	2 レストランにおける各種のサービス方法に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1)フランス式サービス (2)ロシア式サービス (3)イギリス式サービス (4)アメリカ式サービス

3 レストランサービス	
レストランサービスに関する詳細な知識	<p>レストランサービスに関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1)接客マナー (2)食器の種類及び用途 (3)レストランサービスの準備及び点検 (4)客席案内 (5)注文の取り方 (6)料理の運搬方法 (7)テーブルサービス (8)食事のマナー (9)客席における調理の仕上げ (10)メニューの作成及び管理 (11)料理、食器等の異常 (12)食事の国際慣習</p>
4 食文化	
食文化に関する詳細な知識	<p>食文化に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1)食文化史と現状の食環境 (2)食の技術 (3)食文化と食事作法 (4)西洋料理の変遷、特徴及び様式</p>
5 施設の管理等	
レストランにおける施設とその取り扱い	<p>次に掲げる施設設備について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1)建築設備 (2)防災設備 (3)空気調和設備、換気設備、ダンパー等 (4)排水設備 (5)化粧室、トイレ (6)電気設備、店内照明 遺失物への対処方法に関し、一般的な知識を有すること。</p>
6 苦情への対応	
苦情への対応に関する詳細な知識	<p>1 次に掲げるレストランサービスにおける苦情への対応について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1)食事サービスの遅延 (2)注文と現品の相違 (3)サービス中の粗相 (4)料理への異物の混入 (5)食中毒</p>
	<p>2 不良客への対応について詳細な知識を有すること。</p>
7 関係法規	
食品衛生法（昭和22年法律第233号）関係法令のうちレストランサービスに関する部分	<p>食品衛生法関係法令のうち、レストランサービスに関する事項について一般的な知識を有すること。</p>
8 安全衛生	
安全衛生に関する詳細な知識	<p>1 レストランサービスに伴う安全衛生に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1)調理器具及び機械の危険性及びこれらの取扱い方法 (2)安全装置、保護具の使用及び点検修理 (3)作業開始前の点検 (4)レストランサービスに関し業務上発生するおそれのある災害及び疾病の原因及び防止策 (5)整理整頓及び清潔の保持</p>
	<p>2 労働安全衛生関係法令のうち、レストランサービスに関する部分について詳細な知識を有すること。</p>

実 技 試 験

レストランサービス作業

接客マナー
テーブルサービス

- 正しい接客が出来ること。
- 1 正しい客席案内ができること。
 - 2 正しく注文が取れること。
 - 3 客席での販売促進ができること。
 - 4 英文及び仏文によるメニューが理解できること。
 - 5 正しくオーダーを通せること。
 - 6 伝票処理ができること。
 - 7 パーティ、テーブル等の種類に応じた正しいセットができること。
 - 8 料理、飲料の種類に応じた正しいテーブルセットができること。
 - 9 料理、飲料の正しい運搬ができること。
 - 10 料理、飲料の種類に応じた正しいサービスができること。
 - 11 食器類の後片付けが正しくできること。
 - 12 料理をこぼす等の突発事態に正しく対処できること。
 - 13 テーブルの後片付けが正しくできること。
 - 14 接客における英会話及び簡単な仏会話ができること。

ワゴンサービス

- 1 客席におけるワゴンによる簡単な西洋料理の調理及び盛り付けができること。
- 2 客席におけるワゴンによる飲物のサービスができること。
- 3 客席におけるワゴンによるサービス、サラダ等の盛り付けができること。

◆レストランサービス技能検定試験の試験科目及びその範囲並びにその細目(2級)

【技能検定試験の合格に必要な技能及びこれに関する知識の程度】

レストランサービスの職種における中級の技能者が通常有すべき技能及びこれに関する知識の程度を基準とする。

平成30年度 レストランサービス技能検定

学 科 試 験	
1 食品衛生及び公衆衛生	
食品衛生に関する一般的な知識	食品衛生に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1)食品及び調理器具の取り扱い (2)食中毒 (3)寄生虫 (4)ねずみ、ゴキブリ、はえ等 (5)腐敗及び変敗 (6)洗浄 (7)殺菌及び消毒
公衆衛生に関する一般的な知識	公衆衛生に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1)個人衛生と公衆衛生 (2)環境衛生 (3)疾病の予防
2 料飲一般	
食品に関する一般的な知識	食品に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1)食品の分類別特徴 (2)食品の管理 (3)食品の加工 (4)食品の貯蔵
西洋料理に使用される食材	西洋料理に使用される食材に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1)前菜 (2)スープ (3)魚・甲殻・貝類 (4)家畜 (5)家禽(鶏肉) (6)野鳥獣肉 (7)野菜 (8)チーズ (9)デザート
西洋料理の調理法	西洋料理の基本的な調理法に関し、一般的な知識を有すること。
飲料の種類及び特徴	1 西洋料理に供される次の飲料の種類及び特徴について一般的な知識を有すること。 (1)ビール (2)スピリッツ (3)ブランディー (4)ウイスキー (5)ジン (6)ウォッカ (7)ラム (8)テキーラ (9)リキュール (10)ミネラルウォーター
	2 西洋料理に供されるワインの種類及び性質について、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1)生ワイン(スティルワイン) (2)発泡性ワイン(スパークリングワイン) (3)酒精強化ワイン(フォーティファイド・ワイン) (4)混成ワイン(フレーバード・ワイン)
	3 次に掲げる各国のワインの産地、特徴及び品質について一般的な知識を有すること。 (1)フランスのワイン (2)ドイツのワイン (3)イタリアのワイン (4)アメリカのワイン (5)オーストラリアのワイン (6)その他
	4 ぶどうの品種に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1)赤ワイン用ぶどうの品種 (2)白ワイン用ぶどうの品種
宴会の種類及び運営	1 宴会の種類及び内容に関し、次に掲げる項目について一般的な知識を有すること。 (1)晚餐 (2)昼餐 (3)ビュッフェ (4)カクテル・パーティ (5)レセプション (6)ティーパーティ (7)その他
	2 宴会の運営に関し、次に掲げる項目について一般的な知識を有すること。 (1)配置する従業員の手配 (2)家具・什器とリネンの準備 (3)付随する食品及び飲料 (4)テーブル・プランの作成 (5)客席と食器の準備 (6)受付・案内 (7)客の誘導 (8)宴会サービス
レストランサービスの種類、準備及び方法	1 レストランサービスの準備に関し、次に掲げる項目について一般的な知識を有すること。 (1)テーブルの準備 (2)椅子の配置
	2 レストランにおける各種のサービス方法に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1)フランス式サービス (2)ロシア式サービス (3)イギリス式サービス (4)アメリカ式サービス

3 レストランサービス	
レストランサービスに関する詳細な知識	<p>レストランサービスに関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1)接客マナー (2)食器の種類及び用途 (3)レストランサービスの準備及び点検 (4)客席案内 (5)注文の取り方 (6)料理の運搬方法 (7)テーブルサービス (8)食事のマナー (9)客席における調理の仕上げ (10)メニューの作成及び管理 (11)料理、食器等の異常 (12)食事の国際慣習</p>
4 食文化	
食文化に関する一般的な知識	<p>食文化に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1)食文化史と現状の食環境 (2)食の技術 (3)食文化と食事作法 (4)西洋料理の変遷、特徴及び様式</p>
5 施設の管理等	
レストランにおける施設とその取り扱い	<p>次に掲げる施設設備について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1)建築設備 (2)防災設備 (3)空気調和設備、換気設備、ダンパー等 (4)排水設備 (5)化粧室、トイレ (6)電気設備、店内照明 遺失物への対処方法に関し一般的な知識を有すること。</p>
6 苦情への対応	
苦情への対応に関する詳細な知識	<p>1 次に掲げるレストランサービスにおける苦情への対応について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1)食事サービスの遅延 (2)注文と現品の相違 (3)サービス中の粗相 (4)料理への異物の混入 (5)食中毒</p>
	<p>2 不良客への対応について一般的な知識を有すること。</p>
7 関係法規	
食品衛生法（昭和22年法律第233号）関係法令のうちレストランサービスに関する部分	<p>食品衛生法関係法令のうち、レストランサービスに関する事項について一般的な知識を有すること。</p>
8 安全衛生	
安全衛生に関する詳細な知識	<p>1 レストランサービスに伴う安全衛生に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1)調理器具及び機械の危険性及びこれらの取扱い方法 (2)安全装置、保護具の使用及び点検修理 (3)作業開始前の点検 (4)レストランサービスに関し業務上発生するおそれのある災害及び疾病の原因及び防止対策 (5)整理整頓及び清潔の保持</p>
	<p>2 労働安全衛生関係法令のうち、レストランサービスに関する部分について詳細な知識を有すること。</p>

実 技 試 験

レストランサービス作業

接客マナー
テーブルサービス

正しい接客が出来ること。

- 1 正しい客席案内ができること。
- 2 正しく注文が取れること。
- 3 客席での販売促進ができること。
- 4 英文によるメニューが理解できること。
- 5 正しくオーダーを通せること。
- 6 伝票処理ができること。
- 7 パーティ、テーブル等の種類に応じた正しいセットができること。
- 8 料理、飲料の種類に応じた正しいテーブルセットができること。
- 9 料理、飲料の正しい運搬ができること。
- 10 料理、飲料の種類に応じた正しいサービスができること。
- 11 食器類の後片付けが正しくできること。
- 12 料理をこぼす等の突発事態に正しく対処できること。
- 13 テーブルの後片付けが正しくできること。
- 14 接客における英会話ができること。

◆レストランサービス技能検定試験の試験科目及びその範囲並びにその細目(3級)

【技能検定試験の合格に必要な技能及びこれに関する知識の程度】
 レストランサービスの職種における初級の技能者が通常有すべき技能及びこれに関する知識の程度を基準とする。

平成30年度 レストランサービス技能検定

学 科 試 験	
1 食品衛生及び公衆衛生	
食品衛生に関する一般的な知識	食品衛生に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1)食品及び調理器具の取り扱い (2)食中毒 (3)寄生虫 (4)ねずみ、ゴキブリ、はえ等 (5)腐敗及び変敗 (6)洗浄 (7)殺菌及び消毒
公衆衛生に関する一般的な知識	公衆衛生に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1)個人衛生と公衆衛生 (2)環境衛生 (3)疾病の予防
2 料飲一般	
食品に関する一般的な知識	食品に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1)食品の分類別特徴 (2)食品の管理 (3)食品の加工 (4)食品の貯蔵
西洋料理に使用される食材	西洋料理に使用される食材に関し、次に掲げる事項について概略の知識を有すること。 (1)前菜 (2)スープ (3)魚・甲殻・貝類 (4)家畜 (5)家禽(鶏肉) (6)野鳥獣肉 (7)野菜 (8)チーズ (9)デザート
西洋料理の調理法	西洋料理の基本的な調理法に関し、概略の知識を有すること。
飲料の種類及び特徴	1 西洋料理に供される次の飲料の種類及び特徴について概略の知識を有すること。 (1)ビール (2)スピリッツ (3)ブランディー (4)ウイスキー (5)ジン (6)ウォッカ (7)ラム (8)テキーラ (9)リキュール (10)ミネラルウォーター
	2 西洋料理に供されるワインの種類及び性質について、次に掲げる事項について概略の知識を有すること。 (1)生ワイン(スティルワイン) (2)発泡性ワイン(スパークリングワイン) (3)酒精強化ワイン(フォーティファイド・ワイン) (4)混成ワイン(フレーバード・ワイン)
	3 次に掲げる各国のワインの産地、特徴及び品質について概略の知識を有すること。 (1)フランスのワイン (2)ドイツのワイン (3)イタリアのワイン (4)アメリカのワイン (5)オーストラリアのワイン (6)その他
	4 ぶどうの品種に関し、次に掲げる事項について概略の知識を有すること。 (1)赤ワイン用ぶどうの品種 (2)白ワイン用ぶどうの品種
宴会の種類及び運営	1 宴会の種類及び内容に関し、次に掲げる項目について概略の知識を有すること。 (1)晚餐 (2)昼餐 (3)ビュッフェ (4)カクテル・パーティ (5)レセプション (6)ティーパーティ (7)その他
	2 宴会の運営に関し、次に掲げる項目について概略の知識を有すること。 (1)配置する従業員の手配 (2)家具・什器とリネンの準備 (3)付随する食品及び飲料 (4)テーブル・プランの作成 (5)客席と食器具の準備 (6)受付・案内 (7)客の誘導 (8)宴会サービス
レストランサービスの種類、準備及び方法	1 レストランサービスの準備に関し、次に掲げる項目について概略の知識を有すること。 (1)テーブルの準備 (2)椅子の配置
	2 レストランにおける各種のサービス方法に関し、次に掲げる事項について概略の知識を有すること。 (1)フランス式サービス (2)ロシア式サービス (3)イギリス式サービス (4)アメリカ式サービス

3 レストランサービス	
レストランサービスに関する一般的な知識	<p>レストランサービスに関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <p>(1)接客マナー (2)食器の種類及び用途 (3)レストランサービスの準備及び点検 (4)客席案内 (5)注文の取り方 (6)料理の運搬方法 (7)テーブルサービス (8)食事のマナー (9)客席における調理の仕上げ (10)メニューの作成及び管理 (11)料理、食器等の異常 (12)食事の国際慣習</p>
4 食文化	
食文化に関する概略の知識	<p>食文化に関し、次に掲げる事項について概略の知識を有すること。</p> <p>(1)食文化史と現状の食環境 (2)食の技術 (3)食文化と食事作法 (4)西洋料理の変遷、特徴及び様式</p>
5 施設の管理等	
レストランにおける施設とその取り扱い	<p>次に掲げる施設設備について概略の知識を有すること。</p> <p>(1)建築設備 (2)防災設備 (3)空気調和設備、換気設備、ダンパー等 (4)排水設備 (5)化粧室、トイレ (6)電気設備、店内照明 遺失物への対処方法に関し、概略の知識を有すること。</p>
6 苦情への対応	
苦情への対応に関する詳細な知識	<p>1 次に掲げるレストランサービスにおける苦情への対応について概略の知識を有すること。</p> <p>(1)食事サービスの遅延 (2)注文と現品の相違 (3)サービス中の粗相 (4)料理への異物の混入 (5)食中毒</p>
	<p>2 不良客への対応について概略の知識を有すること。</p>
7 関係法規	
食品衛生法（昭和22年法律第233号）関係法令のうちレストランサービスに関する部分	<p>食品衛生法関係法令のうち、レストランサービスに関する事項について一般的な知識を有すること。</p>
8 安全衛生	
安全衛生に関する詳細な知識	<p>1 レストランサービスに伴う安全衛生に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。</p> <p>(1)調理器具及び機械の危険性及びこれらの取扱い方法 (2)安全装置、保護具の使用及び点検修理 (3)作業開始前の点検 (4)レストランサービスに関し業務上発生するおそれのある災害及び疾病の原因及び防止対策 (5)整理整頓及び清潔の保持</p>
	<p>2 労働安全衛生関係法令のうち、レストランサービスに関する部分について詳細な知識を有すること。</p>

実 技 試 験

レストランサービス作業	
接客マナー テーブルサービス	<p>正しい接客が出来ること。</p> <p>1 正しい客席案内ができること。 2 正しく注文が取れること。 3 客席での販売促進ができること。 4 正しくオーダーを通せること。 5 伝票処理ができること。 6 パーティ、テーブル等の種類に応じた正しいセットができること。 7 料理、飲料の種類に応じた正しいテーブルセットができること。 8 料理、飲料の正しい運搬ができること。 9 料理、飲料の種類に応じた正しいサービスができること。 10 食器類の後片付けが正しくできること。 11 料理をこぼす等の突発事態に正しく対処できること。 12 テーブルの後片付けが正しくできること。</p>

(参考) 実技試験について

実技試験は本年度及び平成29年度並びに平成28年度レストランサービス技能検定学科試験に合格した者のみが受検できます。

※本年度の学科試験合格者には合格通知書と一緒に実技試験受検申請書（受検票）を同封して送付します。

※平成29年度、28年度学科試験の合格者には9月4日以降に実技試験受検申請書（受検票）を送付します。

尚、発表日から2週間を過ぎても届かない場合は、本部事務局にお問い合わせ下さい。

【実技試験日程と会場一覧】

平成30年度 レストランサービス技能検定

受検地	級 別	月 日	会 場
北海道	1・2級	10月30日(火)	札幌プリンスホテル
	3級	11月13日(火)	京王プラザホテル札幌
東 北	2・3級	10月29日(月)	ホテルメルパルク仙台
東 京	1級	11月19日(月)	ホテルグランドパレス
	2級	10月22日(月)	ホテルグランドパレス
	3級	11月 6日(火)	ホテル椿山荘東京
中 部	1・2級	11月 5日(月)	ホテルメルパルク名古屋
	3級	11月20日(火)	KKRホテル名古屋
関 西	1・2級	10月30日(火)	リーガロイヤルホテル
	3級	11月14日(水)	太閤園
中国・四国	2・3級	10月24日(水)	ホテルメルパルク広島
九 州	1・2級	11月26日(月)	ホテル日航福岡
	3級	10月29日(月)	ホテル日航福岡
沖 縄	1・2・3級	10月27日(土)	沖縄職業能力開発大学校

【実技試験申請書受付期間】 9月4日(火)～9月30日(日) (当日消印有効)

※平成28年度、平成29年度学科試験合格者で学科試験の免除者は、本人確認書類(運転免許証または保険証の写し)を実技試験受検申請書の裏面に貼付して下さい。(本人確認書類の詳細につきましては、協会ホームページにてご確認ください)

【実技試験受検手数料】
1級 23,500円
2級 10,500円
3級 8,000円

【実技試験合格基準】 1・2・3級とも 60点以上

【合格発表】 12月20日(木)

実 技 試 験 受 検 申 請 書 送 付 先 変 更 届

※実技試験受検申請書は、前回の受検時に申請登録された自宅住所へ送付するため、住所変更をされた方は、下記変更届に必要な事項を記入の上、郵送またはFAXにて送付して下さい。

一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会宛 FAX03-5226-6812

〒102-0072 東京都千代田区飯田橋3-3-11飯田橋ばんらいビル6階 TEL 03-5226-6811

H	年度	級受検	受検番号
受検地			フリガナ 氏 名
新住所 (送付先) <small>正確にご記入下さい</small>	〒		
連絡先Tel			
備考欄			

コピーしたものをご利用下さい。

ホームページから申請書をダウンロードできる方は、請求の必要はありません

平成30年度 レストランサービス技能検定 学科試験受検申請書 請求用紙

※送付に日数がかかりますので、お早めにお申し込み下さい。
 ※受付期限を過ぎた申請書につきましては、いかなる理由があっても受付ができませんので、期日は必ず厳守願います。

受検申請書請求期間 平成30年4月16日（月）～ 5月30日（水）
 受検申請受付期間 平成30年4月16日（月）～ 5月31日（木）（当日消印有効）

① それぞれ必要部数と質量（g）を記入して下さい。

※受検申請書・受検票及び手引書はホームページ www.hrs.or.jp から直接入手できます

学科試験受検申請書・受検票（無料）	組	×	10g	計	g
学科試験受検手引書（無料）	部	×	35g	計	g
A4サイズ返信用封筒			20g	計	g
				合計	g

※受検申請書・受検票、手引書の代金は受検料に含まれていますので一人1部に限りませす。

② A4サイズの用紙が入る返信用封筒に郵便番号・住所・番地・建物名・氏名を正確に大きくはっきりと書き、郵便料金分の切手を貼って下さい。（下記料金表参照）
 なお、宅急便着払いご希望の場合、切手は不要となります。下記の備考欄にご記入下さい。

【定形外郵便料金】

50g以内	100g以内	150g以内	250g以内	500g以内	1kg以内
120円	140円	205円	250円	380円	570円

③ ②の返信用封筒と請求用紙を入れて下記送付先までご郵送下さい。

【請求用紙送付先】

一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会 本部事務局
 〒102-0072 東京都千代田区飯田橋3-3-11 飯田橋ばんらいビル6階
 TEL 03-5226-6811 FAX 03-5226-6812

フリガナ	
氏名	
企業（学校）名	
部署・役職	
所在地	〒 —
TEL.	—
備考欄	

※コピーにてご使用ください

個人情報の取扱いについて

当協会に提出された受検申請書に記載の個人情報につきましては、平成30年度「レストランサービス技能検定試験」に関するもののみに使用するものであり、厚生労働省への報告以外、他の用途への転用及び外部への無断転用などの行為は行いません。

試験実施に伴う事務処理関連業務契約先への業務委託にあたっては、以下の事項につき当協会の個人情報保護規定に基づく個人情報保護契約により開示いたします。

- (1) 受検申請書への記載事項
- (2) 試験の結果

学科試験受検申請書記入上の注意

平成30年度 レストランサービス技能検定

①受検希望地

- ・受検申請書と受検票の受検地欄は北海道・東北・新潟・東京・中部・関西・中国四国・九州・沖縄のいずれかを○で囲むこと。

②住所・所在地

- ・受検票の受検票返送用住所欄には、住所・所在地等を正確に記入し受検票が確実に届けられるように、住所およびアパート・マンション名、部屋番号を詳細に記入すること。
- ・勤務先や学校がまとめて申請する場合は、勤務先名・学校名を記入すると共に、受取先セクション名（所属・学科名）を明記すること。
- ・今後送付する必要書類の宛先を現住所と勤務先及び学校所在地のどちらにするか○印をつける。受検票の受検票返送先住所と同一であること。
- ・受検申請書提出後、住所変更があった場合は直ちに転居先をHRS協会本部事務局に文書（郵送又はFAX）で連絡すること。

③学歴・職歴

- ・職歴は、受検資格判定の重要資料となる。前述の受検資格を参考にして、受検申請締切日までの料飲サービス実務（パート・アルバイト含む）を行った在職企業・期間を古い順に記入すること。
- ・在職年数は全て満年数で記入すること。（パート・アルバイト・派遣等は実務時間数）
- ・職務内容欄は、料飲サービスの実務に従事したものを記入すること。
（例）職務内容（レストランサービス、宴会サービス、婚礼サービス、料飲サービス等）
- ・学歴・職歴に虚偽の記載があった場合は合格を取り消されることがあります。
- ・パート・アルバイト・派遣等の者が受検するには規定の職務内容で、受検資格基準である1日7時間、週5日以上述べ1,700時間以上労働したことを別紙に記載し、受検申請書と一緒に提出すること。
- ・本協会の受検資格において受検を承認した専門学校・専修学校・短期大学・大学校・職業訓練校の在学学生及び卒業生は規定（履修科目、履修学科を含む）に基づき受検を認める。

（注）人材派遣会社又は配膳人紹介会社に籍をおき、料飲接客サービスに従事している場合
職歴

- ①企業に派遣または紹介されている人は派遣、紹介会社が一般労働者派遣事業許可を有しているか又は厚生労働大臣許可・民営職業紹介所である場合にはその派遣、紹介会社名を記入すること。
- ②上記①に該当しない場合には勤務先の事業所名を、複数にわたる場合でも受検資格が求める経験年数を満たす範囲で記入すること。

④2・3級技能検定（審査）資格取得者記入欄

- ・既に2・3級レストランサービス技能士の資格を持っている者のみが記入する。
- ・本年度1級受検を希望する者は、2級合格年度が平成25年度以前（実務経験4年以上）、3級合格年度が平成19年以前（実務経験10年以上）でなければならない。
- ・本年度2級受検を希望する者は、3級合格年度が平成27年度以前（実務経験2年以上）でなければならない。

⑤本人確認書類（運転免許証または保健所の写し）の貼付

- ・本人確認書類の写しを学科試験受検申請書の裏面に貼付すること。
- ・学生の場合は、所定の「在籍証明書」に入力していただき、代表者（校長）の署名、捺印により、本人確認書類貼付の代替とすることができる。

⑥写真の貼付（写真の裏に氏名、級、受検会場を記入したもの）

- ・所定欄に記載されている規定の大きさのものを必ず貼付すること。
（申請前6ヶ月以内に撮影したもの）
- ・普通紙にコピーしたものは不可。

⑦学科試験受検申請書

- ・申請書は記入された原本で申請してください。原本の複写による申請書は受理できません。
- ・鉛筆・消せるボールペンは使用しないこと。

⑧学科試験受検申請書

- ・受検申請書・受検票及び手引書につきましてはHRS Webサイトより4月16日（月）～5月31日（木）までの受検申請書受付期間中ダウンロードまたは閲覧でき、それを印刷またはコピー（複数枚必要の場合）で入手して下さい。

※ 印刷する場合、必ずA4サイズ、片面印刷で行って下さい。
（A4サイズ以外、両面印刷等不可）