

## 令和元年度 1級レストランサービス技能検定

### 学科試験問題

1. 消火器の配置で、各消火器までの歩行距離は、店舗内のどこからも 30m 以内で取りに行けるようにする。
2. 細菌性食中毒のカンピロバクターの症状として、下痢、腹痛、発熱(38～39℃)、めまいなどを起こす。多くの患者は1週間で治癒し、通常、死亡例や重篤例はまれである。
3. ベジタリアンには、肉や魚に加えて卵・乳製品・蜂蜜なども一切食べないビーガン(ピュアベジタリアン)、植物性食品と卵を食べるラクトベジタリアン、植物性食品と乳製品を食べるオボベジタリアンなど数タイプの人に分かれる。
4. デザートの **parfaits** とは、卵黄や濃い生クリームでつくった味の濃いアイスクリームである。
5. 感染症の感染源には、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。
6. プロトコールの5原則の1つである **Rank conscious** 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。このことは、個人はもとより互いに尊重し合い友好的な交流を図る上で国同士の関係にも通じる基本原則である。
7. パスタの種類の **tortellini** とは、4cm ほどの薄く延ばした正方形の生地で詰め物を包み三角形になるように二つに折り、両端を合わせて指輪状にしたものをいう。
8. 滅菌とは、微生物を死滅させることをいう。
9. 上面発酵ビールの代表的なものには、ペールエールやスタウトなどがあり、一般的にホップの苦みとエステル香が特徴のビールである。
10. **potages claires** とは、濃度の付いたスープの総称で、日本では一般的にポタージュと呼ばれている。

11. beignets とは、材料をフライ用の衣で包み、熱い油で揚げたものをいう。
12. 盲導犬とは、音が聞こえない、聞こえにくい人に生活の中の必要な音を知らせる犬である。
13. 避難誘導時の行動の1つに「出火場所から全員避難しても、防火扉は閉めてはいけない」がある。
14. 植物性自然毒による食中毒の中で、じゃがいもの発芽部位はソラニンというアルカロイドを含み神経毒となる。
15. poitrine とは、牛肉の臀部前上方肉の部位のことをいう。
16. レストランや宴会の予約において、旅行代理店などのエージェントを通しての申し込みであれば、支払いは主催者なのかエージェントであるのか事前に確認しておく必要がある。
17. 宴会場のセッティングにおいて、立食（ビュッフェ形式）では、装花、氷細工、屋台など作業に手間がかかり、かつ、ごみなどの出るものは料理のセットより事前に行い清潔度を保つようにしたい。
18. 日本酒は、宮中晩さん会で乾杯用に使用される時代であり、国際的な飲物になっているが、シャンパン同様に日本酒は必ず冷やして提供しなければならない。
19. cendrier とは、パン皿のことをいう。
20. 我々の家庭でお客様を迎える時、室内を掃除し、整理整頓し、食卓にはご馳走を並べ、精一杯のもてなしの心で歓待する。この一連の行為をホスピタリティという。
21. フランス語記載されているメニューで、語尾が é になっている語は、動詞の過去形で「～された」の意である。
22. 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栄養素を含んだものをすべて食物と称し、その食物を単味または数種配合して人間が食べられるように処理したものを食品とっている。

23. 西洋料理調理法の主な肉の切り分け方として、**escalope** とは、はしばみ形の意味であり、円形の厚切りで、**mignon** とも **médaille** ともいう。
24. 日本酒は、米、米こうじ、水を原料とし発酵させて、漉したものでアルコール分が 22 度未満のものをいう。
25. イスラム教の主な禁忌事項に豚肉およびラクダ肉（含む由来品）や、うろことヒレのない魚類（たこ、えび、貝類など）を食べてはいけないとある。
26. **mets** とは料理全般を指す言葉だが、歴史的に中世の領主の食事は「メのサービス」とよぶ。
27. 電子レンジ調理法は、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、味の均一化に優れているので大量調理が可能である。
28. 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、病原菌の増殖を抑制するため 0℃以下または 65℃以上で管理することが必要である。
29. 日本のぶどう栽培の歴史は、生食用としては長いものの、ワイン造りの歴史は明治維新になってからである。
30. 大規模な厨房設備を持つホテル、レストラン等の厨房排水は、有機性残さや多くの動植物性の油脂分を含むため、下水道法で厨房排水中の油脂分を除去する除害施設の設置が義務づけられている。
31. **Blinis** は、**caviar** と共に供される **Galette** である。
32. **courgette** は、全体の 90%以上が水分で、栄養素はビタミン C、カロテン、カリウムなどが含まれるが含有量は非常に低い。
33. **Vodka** は、ロシア、ポーランド、ウクライナなどの東欧圏で製造される無色、無臭の蒸留酒である。
34. 感染動物とは、人畜共通の感染症に感染して病原体の保菌者になっているもの、または物理的に汚染されて病原体を保有し、運搬する役割を担っているものであり、その代表的なものの一つがネズミである。

35. **Manchego** は、羊乳を原料とするスペインのフレッシュタイプのチーズである。
36. 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。
37. ビュッフェは、通常立食の形式でフォーク、スプーンや箸を使って食べるが、ときには着席形式でナイフ・フォークを使うこともある。
38. **truite arc-en-ciel** とは、ベニザケ、シロザケ、キングサーモン等「サケ」とつく魚以外のサケ科の魚をまとめた総称をいう。
39. サービス上での事故対処では、事故が発生したら直ちに応急処置を施すことが最も重要で、応急処置が一応完了した時点で冷静に判断し、明らかにレストラン側に原因がある場合には、その責を負うことである。
40. 西洋料理調理法の主な肉の切り分け方として、**grenadin** とは、ざくろの果実に似たの意味で、豚の脂身を刺し、脂肪分を補ったエスカロップである。
41. レストランにおけるサービス方法で、クレープをフランベして仕上げる方法は、イギリス式サービスの1種である。
42. ユダヤ教では、1回の食事で肉と乳製品を一緒に食べてはいけない禁忌（タブー）がある。
43. 真空調理法は、食材に最も適した調理温度（58～95℃）で真空パックのまま湯煎またはスチームで加熱する方法である。
44. フランスにおけるレストランの職階例の **garçon de restaurant** の職務は、片付け専門員である。
45. 宴会の準備で、ナプキンが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10%の余裕をみたほうがよい。
46. 立食（ビュッフェ形式）のセッティングにおいて、会場のセットは遅くともオープン 10分前迄に完了させて主催者へ安心感を与えたい。

47. **gigot d'agneau** とは、仔羊の腿全体のことで、最も肉のよく付いた部分を **la sous-noix** といい、その反対の骨の裏側の筋肉に沿った繊維質の部分を **la noix** という。
48. 狩猟によって捕えられた **gibier** で **lièvre** は、放し飼いの兎のことをいう。
49. **sauce Béarnaise** とは、白ワイン、酢、エストラゴン、卵黄、バターなどで作った酸のあるマヨネーズ状の温かいソースのことである。
50. 飲食店では、延べ面積が 300 m<sup>2</sup>以上または面積に関係なく 15 階以上の場合、自動火災報知設備を設置しなければならない。
51. **à la Dieppoise** とは、白ワインでゆでた魚、特に舌平目へのつけ合わせでムール貝、えび、シャンピニオンにソース・ヴァン・ブランを添えて供する料理のことである。
52. わが国の食品衛生行政の推進および運営の中心は厚生労働省で、第一線機関として保健所がこれに当り、地域保健法によれば保健所は「栄養の改善および食品衛生に関する事項」について指導およびこれに必要な業務を行うこととなっている。
53. **Amuse-bouche** とは長椅子の意味。食前酒時にサービス、他のオールドウーヴルと一緒に盛り付けないのが原則である。
54. パーティにおけるテーブル・プランと配席では、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。
55. メニューの作成は、レストランの経営や運営とも深く関わり、その内容や販売状況が売上や利益と直結する性格を持っている。
56. **chou-fleur** とは、甘藍(かんらん)とも呼ばれる野菜で、ビタミン C 等を豊富に含む。
57. **à la Saint-Germain** とは、パリの西郊サンジェルマンがかつてグリーンピースの産地だったところから、グリーンピースを使った料理に使われる。
58. 近年の宮中晩餐会、サミットでのメニュー構成は、前菜、魚料理、肉料理、デザート、コーヒーとなっている。

59. S マークとは、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。
60. イギリスのヘンリー8 世の時代には 20 皿ものコースがあったとされているが、現在では婚礼のメニュー以外正式のディナーでも 4~6 皿のコースが普通である。
61. レストランの準備で、施設の清掃・整備、卓上調味料、ソース類の整備、サービス用具の準備はサービスの一端であり、維持をかねた重要な作業である。
62. 非常用照明は、建築基準法による設置義務があり、避難通路の照度を確保する設備で、多くは天井や床付近に設置し、非常時に 20 分以上点灯し、床面で 1Lx（ルクス）以上（蛍光灯は 2Lx 以上）の照度を保つ必要がある。
63. 料飲サービスを行う立場から心掛けるべき食事のサービスマナーの基本の 1 つに、「身だしなみは常に清潔に保ち、また華美になるのを控える」がある。
64. 料飲サービスの遅延で、提供がはなはだしく遅れた(店側の手違いなどにより)ために、お客に迷惑をかけた場合は、店側は契約の履行遅滞として法的な対象となり得ることもある。
65. カクテル・パーティは、飲物を主体としたパーティで、食物は簡単なオードブルが持ち回りでサービスされるので、すべて一口で食べられるものが望ましい。
66. 労働者が常時 30 人以上の事業者は、健康診断の結果を所轄労働基準監督署長へ報告しなければならない。
67. レストランのメニュー価格設定に影響を与える一般的条件の 1 つとして、「サービス水準および内容」があげられる。
68. salade à l'Allemande とは、りんご、ポテト、にしん、玉ねぎなどのサラダのことをいう。
69. 菌による食中毒予防の留意点の 1 つとして、「加熱すべき食品の十分な加熱(中心温度 65℃で 1 分以上加熱する)」がある。
70. 英米式の配席は、主催者と主賓がテーブルの端に座るスタイルが特徴で、長テーブルで単身の場合は、末席がテーブル中央となる。

71. à la Lyonnaise とは、にんにく、オリーブ、アンチョヴィ、トマト、いんげんを使うのが特徴である。
72. 感受性者対策として最も重要なものは予防接種であり、感染症に対する予防接種は予防接種法によって定められている。
73. PROTOCOL の発祥地はイギリスといわれているが、古代にも巨大な国家が高度な文化を創り独自の礼儀作法を決め、権威の誇示や統率を図ったとされている。
74. 遺失物の取扱いで、遺失物とは占有者の意思に基づかないでその所持を離れたもので、一般的には落とし物、忘れ物という。
75. 宴会における客席の準備において、テーブルの角の席が、主客に背中を向けることになる場合は、席は設けない。
76. 自国と 2 カ国の外国国旗を掲揚する場合は、日本を左にして国連方式による国名アルファベット順で掲揚する。
77. 西洋料理でフィレンツェ風とは、ほうれん草を使った料理で、フランス皇太子に嫁いだフィレンツェのカトーリヌ・ド'ウ・メディシスにつき添ってきた料理人が、ほうれん草をフランスに持ち込んだといわれている。
78. 食中毒発生時の対応で、都道府県知事は 100 人以上の死者が出たとき、輸入食品、一定の病因物質(例:腸管出血性大腸菌)、患者等が複数の都道府県に渡る等のとき厚生労働大臣に報告する。
79. レストランサービスの歩行動作として、常に 90° くらいの視野の中で、物事の動きをキャッチしていなければならない。
80. OEM 分析とは、メニューの品目ごとに販売数量を把握し、どの料理が全体の料理売上に対し、どれだけのシェア(割合)を占めているかを分析する方法のことである。
81. 紅茶は 17 世紀、中国からオランダに伝わり、その後、イギリスの貴族社会に広まった。日本へは明治になってからイギリスより伝わった。

82. 明治時代には、鎖国政策によって、日本独特の文化が成熟し、江戸を中心に白米食が定着し、うなぎ、すし、そば店が登場した。
83. 安全に関する具体的な規程の例として、墜落、転落防止では、移動はしごは、丈夫で幅 20cm 以上のものを使用する。
84. œufs durs à la Boulangère とは、固ゆで卵と玉ねぎソースをパンに巻き込んだ温かい料理をいう。
85. 屋内消火栓の設置場所は、階の出入口や階段近くの消火活動に便利な場所とし、複数階の場合はなるべく同位置に設置し、開閉弁は、床面からの高さ 0.5m 以下とする。
86. 労働関係法令は、労働者の国籍にかかわらず適用され、さらに、国籍を理由とする差別的取扱いについては、派遣元だけでなく、派遣先についても禁止されている。
87. 海草は、成分表の上では炭水化物の数値がかなり高いが、消化吸収はよく体内に取り込みやすい。
88. フランスの *dîner* は、基本的にスープから始め、魚料理、肉料理、生野菜のサラダ、デザートが一般的である。
89. 西洋料理調理法の主な魚の仕込みの表現として、*filets de* とは切り身のことをいう。
90. レストランにおいて、明らかに悪質なお客であると判断できる場合であっても、警察に連絡して対応をお願いするといった行為は、店の評判を落とすことにつながるので、やってはいけない。
91. *crevette* とは、内湾の砂泥底に生息する大型のエビで、普通は体長 15cm 程度である。
92. 食中毒以外の異常は食物への異物の混入があるが、各自の衛生思想の徹底と鍋洗い、ディッシュ・ウォッシャーと調理場内のものの流れの管理および監視が必要である。
93. 「古典的フランス式サービス」での料理は、テーブルに規則的、装飾的にならべられ、会食者はこれを自分で自分の皿に取り分けて食事をした。



94. 仔鴨のオレンジ風味は、ソテまたは蒸し煮して切り分けた鴨肉に **sauce Diable** を添えて、周りをオレンジのスライスで飾り付けた料理である。
95. モーニング・コートは夜間の正礼装であり、国賓の歓迎会や園遊会などの式典に着用される。
96. 宴会のセッティングでは、お客を最初に迎える受付のセッティングを宴会場よりも先に済ませることが基本であるが、内容によっては主催者の事務局となる部屋が受付よりも優先することがある。
97. 食品添加物のソルビン酸の使用基準で、チーズの使用量の最大限度は 5.0g/kg である。
98. 国際儀礼であるプロトコールに関する基本的な考え方、実施方法は各国の儀典部門で担当しており、日本では財務省大臣官房儀典官室が所管している。
99. 年少者労働者、女性労働者等に関する規定で、女性労働者に重量物を取り扱わせる場合には、満 16 歳未満の場合、継続作業は 10Kg 以下となっている。
100. リスクアセスメントとは、職場における労働災害の発生危険の度合いを「リスク」としてとらえ、危険有害要因（災害と健康障害の要因）ごとのリスクの大きさを評価し、重要なものから災害・危険防止対策の優先順位を決め、実施していく手法である。

令和元年度 学科試験正答表

1 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	●	