

# 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)が着席してメニューを見ている。
- (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. オーダーテイキングを行うこと。(女性客に対しては英語で行うこと)
- C. 注文の赤ワインをデカンタージュしてサービスをすること。  
(試験会場に用意してあるワインを注文のワインとして作業を行うこと)
- D. パンのサービスを行うこと。
- E. 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)
- F. 食事の感想を伺い、済んだ食器を下げること。
- G. クレープフランベを作成し、サービスすること。(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、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、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、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。
  - ワゴンサービスはサービスワゴンの規格を全国統一規格とする為、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。
  - 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。

## II. 作業手順と時間配分

### 令和元年度 1級実技試験問題

	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渡す。</li> <li>* 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。</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> </ul>	30秒	
B	<p>【オーダーテイキングを行うこと(女性客に対しては英語で行うこと)】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 基本に沿ってオーダーテイクを行う。</li> <li>* メニューよりお勧め料理を数品勧める。</li> </ul>	1分30秒	2分
C	<p>【注文の赤ワインをデカンタージュし、サービスをすること。】 (試験会場に用意してあるワインを注文のワインとして作業を行うこと) 注文のワインは <u>Château Mouton-Rothschild 1982</u> です。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 最初にワイングラスをセッティングする。</li> <li>* パニエに赤ワインを丁寧に入れ、静かに運びプレゼンテーションする。</li> <li>* 別紙1の作業手順に従いデカンタージュし、サービスをする。</li> <li>* ワインは客席にオンテーブルする。</li> </ul>	5分	7分
D	<p>【パンのサービスを行うこと】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* サーバーで基本に沿ってパンをサービスする。</li> <li>* パンとバターは同時にサービスしてもよい。</li> </ul>	1分	8分
E	<p>【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>* 料理内容に合わせたカトラリーをセットする。</li> <li>* 別紙2の作業手順を参照のこと。</li> </ul>	6分	14分
F	<p>【食事の感想を伺い、済んだ食器を下げること】</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
G	<p>【クレープフランベを作成し、サービスすること(ワゴンサービス)】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* オーダー内容に合わせたカトラリーをセットする。</li> <li>* 別紙3の作業手順を参照のこと。</li> <li>* お客様と(自主的に)適度な会話も含め、笑顔で行うこと。</li> <li>* 食後の飲物を伺う。</li> </ul>	13分	28分
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> <li>パンバスケット、パニエ、デポライト、コニャック、グラン マルニエ、シュガーポットなど再使用可能なものはサイドテーブルに戻す。</li> <li>審査委員が差替えた料理はそのままでよい</li> <li>* 各課題での作業途中で下げコーナーへ下げ物をしないこと。</li> </ul>	30秒	28分30秒
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>* 写真票を審査委員へ渡す。</li> </ul>		

### Ⅲ. 1級実技試験問題 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.

ビアンヴァニユ タン ノートル レストラン

女性客： Bonsoir. Merci !

ボンソワール メルシィ！

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 to have a red wine.

(今日は赤ワインが飲みたいわ)

鈴木様： Sounds good !

(いいね)

では、このワインをお願いします。デカンタージュして下さい。

受検者： はい、かしこまりました。△△をお持ちいたします。

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 Crêpe flambe.

(あと、デザートにクレープフランベをお願いします。)

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

(デザートにクレープフランベですね。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、

デザートにクレープフランベをご用意致します。

〈赤ワインのプレゼンテーションとデカンタージュ〉

受検者： お待たせいたしました。ご注文いただきました\_\_\_\_\_でございます。

女性客： ありがとう。

鈴木様： ありがとう。

受検者：（お客様の前で抜栓し、デカンタージュする。）  
コルクは大変良い状態でございます。  
先にテイステイングをさせて頂いても、よろしいでしょうか？  
鈴木様： はい、もちろん。  
受検者： 失礼いたします。（テイステイングを行い）  
香りやワインの状態もよろしいと思います。ではデカンタージュ致します。  
鈴木様： よろしくお願ひします。

受検者： 鈴木様、テイステイングをお願いします。  
受検者： いかかでございますか？  
鈴木様： うん。いいね。お願いします。  
受検者： ありがとうございます。お注ぎいたします。  
受検者： それでは、お食事のご用意をまいります。

〈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。  
男性客： 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。

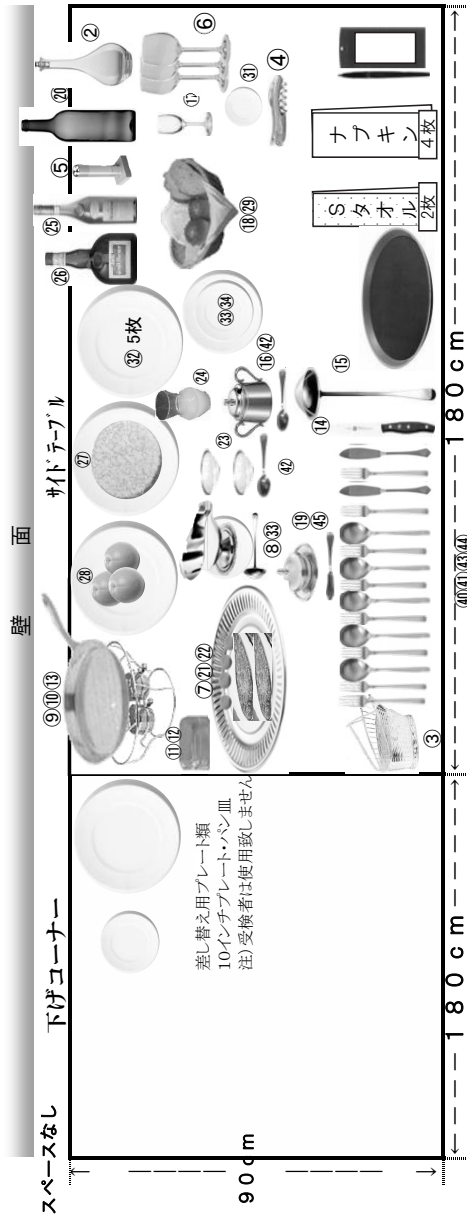
〈料理の下げ〉

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。クレープ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。

# IV. 1級実技試験会場 ブース内レイアウト及び器材表



備品①～⑯  
 飲材・食材⑳～㉔  
 皿⑳～㉔  
 カトラリー④⑩～⑮

◆サイドテーブル		
◇ワイン		
①赤ワイン	1	本
②ワインデキヤンタ	1	個
③パニエ(チアキン敷き)	1	台
④ソムリエナイフ	1	本
⑤ライター	1	個
⑥コルクソーサー	1	枚
⑦ワイングラス	3	脚
◇舌平目のムニエール		
⑧香平目のムニエール (180~200g)	2	枚
⑨ポイルドポテト (ガルニチュール)	4	個
⑩20inオーバルブラッダー	1	枚
⑪10inプレート	2	枚
⑫デザートスプーン	1	本
⑬デザートフォーク	1	本
⑭ソースポット	1	個
⑮ソースレードル	1	本
⑯パン皿 (サーブ・置き&ラップ・用)	2	枚
◇クレゾー・フランベ		
⑰レシヨ	1	台
⑱固形燃料	2	個
⑲灰皿	1	個
⑳マツチ	1	個
㉑シユゼットパン	3	枚
㉒10inプレート (盛り付け器&作業用1枚)	1	枚
㉓パン皿 (サーブ・置き用)	1	枚
㉔デザートプレート (オレンヂ専用)	1	枚
㉕デザートスプーン	1	本
㉖デザートフォーク	2	本
㉗ペティナイフ	1	本
㉘ペリー皿 (バター・30g&カット用)	2	枚
㉙ティースプーン (バター&スガ・用)	2	本
㉚スープレードル	1	本
㉛オレンヂユース (お77r)	180	CC
㉜コニヤツク	1	本
㉝グラン マルニエ	1	本
㉞クレゾー (10inプレート)	4	枚
㉟シユガーポット	1	台
㊱オレンヂ (10inプレート)	3	個
㊲シエリダーグラス	1	個
◇パン		
㊳パンバスケット (チアキン敷)	1	個
㊴バゲット (約5cm幅)	4	個
㊵バタークーラー	1	個
㊶バターナイフ	1	本
㊷デザートスプーン (サーバー用)	1	本
㊸デザートフォーク (サーバー用)	1	本

◆サイドテーブル&下げコーナー		
サイドテーブル	2	台
トップクロス	2	枚
オーダーパッド (メモ付)	1	セット
ボールペン	1	本
白チアキン (予備1枚含)	4	枚
サービスタオル (予備1枚含)	2	枚
サービストレイ (ノンスリップ)	1	枚
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
フィッシュナイフ (セット用)	2	本
フィッシュフォーク (セット用)	2	本
◇下げコーナー		
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 (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
白チアキン	2	枚
メニュー	2	個
カスタマーセット	1	組
ミートナイフ	2	本
ミートフォーク	2	本
パン皿	2	枚
バタースプレッター	2	本
ゴブレット	2	個

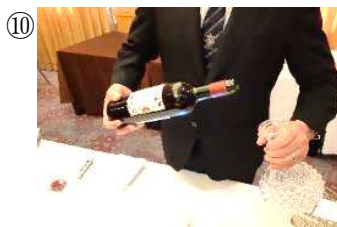


↑  
開始線

＜ 赤ワインの抜栓とデカンタージュ ＞

【作業手順】

- ① ワイングラスをゲスト用テーブルにセットする。
- ② 使用する備品を作業テーブルに準備する。
- ③ パニエを持ち赤ワインを丁寧に入れ、静かに運びプレゼンテーションする。
- ④ 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）をナプキンで拭く。
- ⑤ ソムリエナイフにてコルクを丁寧に2回に分けて抜く。
- ⑥ コルクの香りを嗅ぎ、状態を確認し提示する。
- ⑦ 再度、ナプキンで瓶口をきれいに拭き取る。
- ⑧ テイスティングの了承を得てから、グラスにワインを少量注ぐ。
- ⑨ テイスティングをし、ワインの香りや状態を確認する。
- ⑩ デポライトを指定位置に点灯させ、パニエからボトルを丁寧に取り出し、ボトル下方を持つ。
- ⑪ 澱が見やすい高さで位置に注意して静かに、一定の量でデカンタージュする。
- ⑫ 瓶底約1～3cm程度の澱を残す
- ⑬ ホストにテイスティングをして頂いたのち、女性からサービスする。



## 【作業手順】

- ① 使用する備品を作業テーブルに準備し、料理をプレゼンテーションする。
- 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 スプーンを頭部から入れ、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。



## ＜ クレープ フランベ ＞

## 【作業手順】

- ① 使用する食材、備品を作業テーブルに準備する。
- ② 固形燃料を点火し、シュゼットパンを温める。
- ③ オレンジの皮を螺旋状に剥き(4巻き以上) 果肉を4房切り外す。
- ④ フライ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杯分入れる。
- ⑤ ④をカラメル状にし、バターを30g入れ溶かし、馴染ませる。
- ⑥ オレンジジュースを180ml入れ、レモンを絞る。
- ⑦ クレープの焼き面を下にしてソースの中に入れる。
- ⑧ ソースをクレープに充分しみ込ませ四つ折にし、切り外したオレンジ4房を入れる。
- ⑨ グランマルニエをシェリーグラスに15ml入れ、クレープにソースをかけながら煮詰める。
- ⑩ スープレードルにコニャックを30ml入れ点火、フレイミングする。
- ⑪ オレンジはサーバーを使い搾り、固形燃料の火を消す。
- ⑫ プレートに盛付けサービスする。

