

3級実技試験問題

I. 課題 【 レストランにおけるランチタイムサービス 】

- (1) 試験時間 9分間
- (2) 場面設定 お客（鈴木）様がゲストと2名で来店された。
※ゲストは上着の胸にリボンをつけている。
- (3) 指示事項
- A. お客様に挨拶をし、席にご案内、メニューを提示し料理を勧めること
(料理のお勧めは2品以上すること)
 - B. 水をサービスし、注文を受けること。
 - C. 注文に沿ったテーブルセッティングをすること。
 - D. ワインをサービスすること。
 - E. パンをサーバーでサービスすること。
 - F. 注文の料理をサービスすること。
 - G. 食事の感想を伺い、済んだ食器を下げること。
 - H. 退席されるお客様をお見送りすること。
 - I. テーブル上を片付け、最初の状態にリセットすること。
 - J. 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「J」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
相応しい服装と身だしなみで行うこと。
 - 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。
 - 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 3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	※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。		
A	【お客様に挨拶をし、席にご案内、メニューを提示し料理を勧めること】 *挨拶後ゲストを上席へ案内し、着席を補助する。 *メニューを提示する。 *料理のお勧めをする。(2品以上)	50秒	
B	【水をサービスし、注文を受けること】 *水を基本に沿ってサービスする。(8分目) *オーダーテイクの基本に沿い、注文を受ける。	1分20秒	2分10秒
C	【注文に沿ったテーブルセッティングをすること】 *トレイを使用してカトラリー、ワイングラス、バターをセットする。	50秒	3分
D	【ワインをサービスすること】 *ボトルをワインクーラーから抜き、ナプキンで周りの水滴を拭う。 *ボトルを客席に運び、サービスする。(125ml) *ボトルをワインクーラーへ戻し、コルク栓をする。	50秒	3分50秒
E	【パンをサーバーでサービスすること】 *パンバスケットをサーバーを添えて客席に運ぶ。 *パンをサーバーで取り分ける。 *セカンドサービスの案内をし、サイドテーブルに戻す。	50秒	4分40秒
F	【注文の料理をサービスすること】 *注文の料理を確認する。 *料理を基本に沿った持ち方で客席へ運び、サービスする。	30秒	5分10秒
G	【食事の感想を伺い、済んだ食器を下げること】 *料理の感想を伺い、食後のデザートとお飲物を伺う。 *お下げしてよいかを伺う。 *客席での作業を念頭に、基本に沿って食器を下げる。	50秒	6分
H	【退席されるお客様をお見送りすること】 *ゲストの離席を補助する。 *出口付近まで行き、挨拶してお見送りをする。	20秒	6分20秒
I	【テーブル上を片付け、最初の状態にリセットすること】 *忘れ物、テーブルや椅子の汚れを確認し、椅子を元の位置に戻す。 *テーブル上の器材をトレイで下げ、そのままトレイごと下げコーナーに置く。 *別のトレイに必要な器材を乗せ、客席へ行く。 *客用テーブルにバランス良く、基本通りセットする。	1分30秒	7分50秒
J	【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】 *下げコーナーを確認する。(什器、リネン類が整理・整頓されているか) (審査委員が差替えた料理はそのままよい) *確認終了後、開始線に戻り作業終了を伝える。	10秒	8分
作業終了	※開始線に戻り作業終了を伝え、写真票を審査委員に渡す。		

- ・注 セカンドサービスのあるものは、サイドテーブルに戻すこと。
- ・注 作業手順については、別紙の作業手順(写真)も参照して下さい。

Ⅲ. 3級実技試験問題 会話例文

〈ご案内〉

受検者：いらっしゃいませ鈴木様、本日は何名様でしょうか？

鈴木様：2名です。

受検者：かしこまりました。お席へご案内致します。

〈メニューの提供〉

受検者：こちらがメニューでございます。

ゲスト・鈴木様：ありがとう。

受検者：本日のお勧めは〇〇と〇〇でございます。

〈水のサービス〉

受検者：お水をお注ぎ致します。

〈オーダーテイク〉

受検者：ご注文をお伺い致します。

ゲスト：私は〇〇とグリーンサラダとパンを、
それから食前にグラスの白ワインをお願いします。

受検者：かしこまりました。

ご注文は食前にグラスの白ワインと〇〇とグリーンサラダと
パンでよろしいでしょうか？

ゲスト：はい。お願いします。

受検者：メニューをお下げします。

受検者：鈴木様は如何いたしますか？

鈴木様：私も食前にグラスの白ワインと△△とパンをお願いします。

受検者：かしこまりました。

ご注文は食前にグラスの白ワインと△△とパンでよろしいでしょうか？

鈴木様：はい、お願いします。

受検者：メニューをお下げします。

〈ワインのサービス〉

受検者：ワインをお注ぎ致します。

ゲスト：ありがとう。

受検者：ワインをお注ぎ致します。

鈴木様：ありがとう。

受検者：それでは、お食事のご用意をさせていただきます。

〈パンのサービス〉

受検者：パンをご用意致しました。おいくつ召し上がりますか？

ゲスト：〇個お願いします。

鈴木様：私は〇個お願いします。

受検者：おかわりもご用意しておりますのでお声がけ下さい。

〈料理のサービス〉

受検者：お待たせ致しました。ご注文いただきました、

〇〇とグリーンサラダでございます。

ゲスト：美味しそう！

受検者：こちらがご注文いただきました、△△でございます。

鈴木様：ありがとう！

受検者：それではごゆっくりお召し上がり下さいませ。

〈料理の感想と下げ〉

受検者：食事はお済みでしょうか？お味は如何でしたか？

ゲスト：美味しかったです。

鈴木様：美味しかったよ。

受検者：食後にデザートやお飲み物はいかがでしょうか？

ゲスト：私は結構です。

鈴木様：ぼくも結構です。ありがとう。

受検者：かしこまりました。

お済みのお皿をお下げして宜しいでしょうか？

ゲスト・鈴木様：はい、お願いします。

受検者：お皿をお下げ致します。

〈お見送り〉

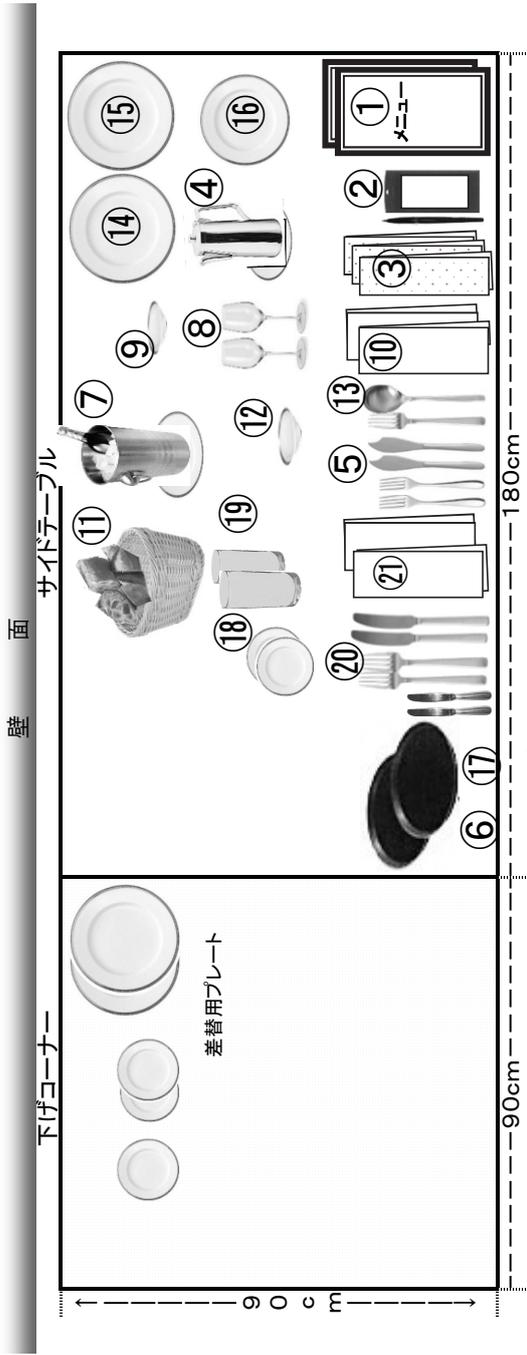
鈴木様：そろそろ行こうか。

受検者：本日はご利用頂き誠にありがとうございました。

ゲスト：ご馳走様！

鈴木様：ご馳走様！

IV. 3級実技試験会場 ブース内レイアウト及びび器材表

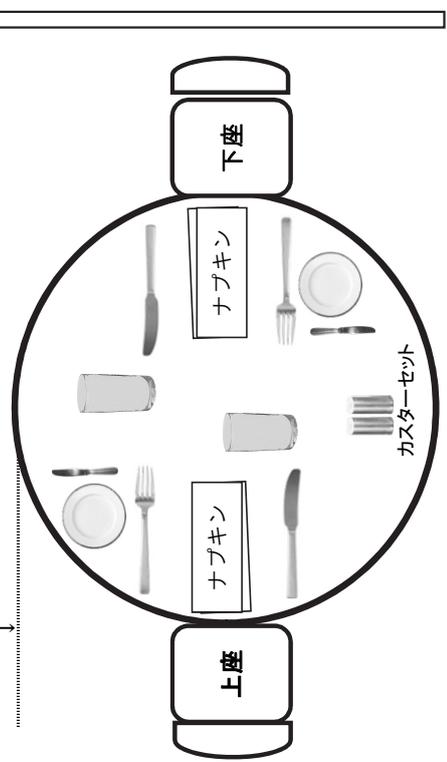


◆サイドテーブル			
①	メニュー	2	部
②	オーダーパッド(メモ用紙付)	1	セット
③	ボールペン	1	本
④	サービスタオル(予備1枚)	3	枚
◆水			
⑤	ウォーターピッチャー(氷水入り)	1	本
⑥	6inプレート(下皿・ナフキン敷)	1	枚
◆シルバーセット			
⑦	フィッシュナイフ(差替用)	2	本
⑧	フィッシュフォーク(差替用)	2	本
⑨	サービストレイ(12in, ノンスリップ)	1	枚
◆ワイン			
⑩	白ワイン(ボトル)	1	本
⑪	ワインクーラー(氷入)	1	個
⑫	10inプレート(下皿・ナフキン敷)	1	枚
⑬	ワイングラス	2	脚
⑭	コルクソーサー	1	個
⑮	ナフキン(予備1枚)	2	枚
◆パン			
⑯	パンバスケット(ナフキン敷)	1	個
⑰	バケット(約5cm幅)	4	個
⑱	ペリー皿(ホーンバター2個入り)	1	個
⑲	サーバー(パン用)	1	組
◆料理(各10inプレート)			
⑳	ハンバーグステーキ マデラソース	1	品
㉑	ポイルドポテト 約150g	2	個
㉒	サーモンのグリル レモン添え	1	品
㉓	切身皮付 約130g	2	個
◆サラダ(6inプレート)			
㉔	グリーンサラダ	1	品
㉕	レタス 60g	1	品

◆リセット用品種類			
①	サービストレイ(12in, ノンスリップ)	1	枚
②	パン皿	2	枚
③	8ozタンブラー(水用)	2	個
④	ミートナイフ	2	本
⑤	ミートフォーク	2	本
⑥	バタースプレッダー	2	本
⑦	ナフキン	2	枚

◆サイドテーブル&下げコーナー			
①	サイドテーブル(180cm x 90cm)	1	台
②	下げコーナー(90cm x 90cm)	1	台
③	10inプレート(差替用)	2	枚
④	6inプレート(差替用)	1	枚
⑤	パン皿(差替用)	2	枚

◆客用テーブル			
①	テーブル(90cm丸又は角)	1	台
②	椅子	2	脚
③	アンダークロス	1	枚
④	テーブルクロス	1	枚
⑤	ミートナイフ	2	本
⑥	ミートフォーク	2	本
⑦	パン皿	2	枚
⑧	バタースプレッダー	2	本
⑨	8ozタンブラー(水用)	2	個
⑩	ナフキン	2	枚
⑪	カスターセット(塩・胡椒)	1	組



別紙

【作業手順（例）】

A-1 客席への案内



A-2 着席補助



A-3 メニューの提示



B-1 水のサービス



B-2 オーダーテイキング



C テーブルセッティング



D ワインのサービス



E パンのサービス



F 料理のサービス①



F 料理のサービス②



G 食器の下げ①



I-1 忘れ物チェック



I-2 テーブル上の片付け



I-3 テーブルリセット①



I-4 テーブルリセット②



J 下げコーナーの整理整頓



前菜とスープ *Appetizers and Soups*

スモークサーモンのサラダ仕立て オリーブソース <i>Salad of Smoked Salmon with Olive Sauce</i>	¥1,900
フォワグラのソテー 柑橘フルーツ添え <i>Sauteed Duck Liver with Citrus Fruits</i>	¥2,600
コーンクリームスープ <i>Cream of Corn Soup</i>	¥800
ミネストローネスープ <i>Minestrone Soup</i>	¥1,000
グリーンサラダ <i>Green Salad</i>	¥900
彩り野菜のサラダ <i>Colorful Salad</i>	¥1,100
ベーコンシーザーサラダ <i>Caesar Salad with Bacon</i>	¥1,300

メインディッシュ *Main Dishes*

サーモンのグリル レモン添え <i>Grilled Salmon with Lemon</i>	¥2,300
帆立貝のグリル ハーブソース <i>Grilled Scallops with Herb Sauce</i>	¥2,500
チキンのソテー トマトソース <i>Sauteed Chicken with Tomato Sauce</i>	¥2,800
ハンバーグ ステーキ マデラソース <i>Beef Hamburger Steak with Madeira Sauce</i>	¥3,000
サーロイン ステーキ 季節の野菜添え <i>Sirloin Steak with Seasonal Vegetables</i>	¥4,000

サンドウィッチ
Sandwiches

野菜のサンドウィッチ <i>Vegetable Sandwich</i>	¥1,500
アメリカンクラブハウスサンドウィッチ <i>American Clubhouse Sandwich</i>	¥1,700

デザート
Desserts

アイスクリーム各種(バニラ、チョコレート、抹茶) <i>Ice Cream (Vanilla, Chocolate or Green Tea)</i>	¥500
ケーキ各種 <i>Various Kinds of Pastry</i>	¥600
ホワイトチョコレートのマカロン フルーツ添え <i>White Chocolate Macaron with Fruits</i>	¥900
焼きたてワッフル ミックスベリーソース <i>Homemade Waffles with Mixed Berry Sauce</i>	¥1,000
フルーツ盛り合わせ(2名様) <i>Assorted Fruits (for two)</i>	¥1,200
コーヒー または 紅茶 <i>Coffee or Tea</i>	¥600

ランチタイム サービスドリンク	
Beverages (Special offers at lunch time)	
グラスビール(小・国産)..... <i>Glass of Beer (Domestic)</i>	¥550
ジュース(オレンジ、グレープフルーツ、トマト)..... <i>Juice (Orange, Grapefruit or Tomato)</i>	¥500
グラスワイン(赤・白)..... <i>Glass of Wine (Red or White)</i>	¥600