

2020年度 1級レストランサービス技能検定

学科試験問題

- 1 安全に関する具体的な規程の例で、屋内作業場の気温が5度以下であるときは、換気の際し、労働者を、毎秒1 m以上の気流にさらしてはならない。
- 2 植物油は、多価不飽和脂肪酸が多く、中でも血中コレステロール低下作用のあるリノール酸が多い。
- 3 *sole à la Colbert* とは、舌平目の中骨が見えるように上身を左右に広げてパン粉をつけて揚げ、中骨を取り外してソース・モルネーをかけた料理である。
- 4 フランスにおけるレストランの職階で *maître d'hôtel de carré* は、レストラン運営・経営責任者である。
- 5 サルモネラ属菌による食中毒の原因食品としては広い範囲にわたり、わが国では、卵、その加工品、食肉（レバー刺し、鶏肉）、うなぎ、すっぽんなどの二次感染による食品が多い。
- 6 苦情対応の基本である「メモを取る」とは“相手の話を聞き洩らさないように、熱心に聞く”という意味である。
- 7 蚊が媒介する感染症で、日本脳炎は「ヒトスジシマ蚊」などで感染する。
- 8 *anguille de mer* は、ウナギによく似た細長い体型の淡水魚をいう。
- 9 プロトコールの歴史で、「ガラテオ」が初めて文字で書かれたマナー本として、イギリス各地からフランス、イタリアの王族や貴族の間に広まり、これが公式な外交の場でも共通の儀式用手本として認められるようになった。
- 10 宴会終了後の片付けで、*maître d'hôtel* は、施設の基準にそった什器備品の処理状況を巡視し、次の宴会に備えてオーダーシートと照合しながら整理状態を確認する責務がある。

- 11 日本料理の種類で精進料理とは、室町時代以降に儀式や冠婚葬祭で供されるようになった格式高い日本料理である。
- 12 基本的料理法の *rôti* には、オーブンの放射熱で行う「オーヴンロースト」*rôtir au four* などがある。
- 13 公衆衛生行政の仕組みで、一般衛生行政の中に含まれる公衆衛生行政は、個人の疾病の予防や健康の増進を取り扱っている予防衛生行政と、生活環境を正常に保ち、社会全般の衛生を取り扱っている環境衛生行政の2つに分けられる。
- 14 「消防用設備」とは、火災の発生を防止し、かつ、火災が発生した場合でも、その被害を最小限にとどめるため、必要な万全の対策を立てて実行することである。
- 15 服装に対する考え方は、時代、地域、文化によってさまざまであり、日本人ならば和服を積極的に着用することも、国際交流の場では異文化の尊重という点においても意義のあることである。
- 16 ボルドー地方のアントル・ドゥー・メール地区は、ボルドーの東、ジロンド川とドルドーニュ川が形成する三角洲に広がる地域。さわやかで、果実風味のある辛口の白ワインである。
- 17 宴会の準備の椅子の配置では、メイン・テーブルは、向かい合うゲスト側とホスト側の席数を等しくするとともに、主客と主人は正しく向かい合うこと（宴会の趣旨によっては同列になることもある）。
- 18 *saint-pierre* は、体色はマダイよりも淡く、ピンク色に近く、6本の黄色い縦縞がある。
- 19 *saupoudreuse* とは、塩入れのことをいう。
- 20 *figue* が食用とする部分は果肉ではなく花托（かたく）で、旬は8月から10月頃である。
- 21 メニューの歴史で、英国のヘンリ8世時代の1541年、ブルンズウィック侯爵の晩餐会で料理名を書いたメモをテーブルに置いたのが、賓客に示す最初のメニューであるとする説がある。

- 22 苦情対応の基本の1つとして、起った問題の状況や原因について、自分勝手に判断して釈明することは問題をさらに深刻にさせることになるため、どのような状況であったのか、不明な点は質問して的確に把握することが大切である。
- 23 主な魚の仕込みの表現で **darne de** とは切り身のことをいう。
- 24 労働安全衛生法に基づく安全衛生管理体制では、労働者数が50人以上である事業所は、産業医を選任する義務がある。
- 25 トラブル処理は、「転禍招福」災い転じて福と為す、セールスの重要なきっかけの1つである。積極的に早く処理しておくことが必要で、長引けば長引く程、責任は重くトラブルは複雑になっていく。
- 26 メニューという言葉は、仏語で **minute** と読み、小さなリストを意味し、後に転訛して料理名を書いたカードやリストを **Menu** と呼ぶようになった。
- 27 食品および添加物に関する表示義務は、食品衛生法で定められている。
- 28 **rissoler** とは、材料の表面に強く焼き色をつけて表面組織を固めて、中の肉汁を逃さないようにすることである。
- 29 フランス語のデザート語源は、「食事を下げる」「食卓を片付ける」を意味する **desservir** に由来する。
- 30 避難誘導灯は、避難する方向や経路を案内する照明であり、避難口誘導灯や室内、廊下、階段等の通路誘導灯があり、これらは、消防法で停電時の点灯が10分以上と定められている。
- 31 シェリーは、スペイン南部の町ヘレス・デ・ラ・フロンテラを中心とした地域で造られ、キンメリジャンという石灰質の土が、冬に降った雨を貯め、乾燥した時期にはぶどうの樹に補水ができるのが特徴である。
- 32 食中毒の原因を調べたり、食品添加物の成分を調べたりするための試験機関として、都道府県および指定都市には衛生研究所、厚生労働省には検査室が設けられ、さらに検査の需要に対応して公正・中立の第三者機関「登録検査機関」が設けられている。

- 33 避難誘導時の行動で、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。
- 34 外国大公使ら内外の地位の高い人々が催すカクテル・パーティがレセプションであり、そのような地位にない人が私的に催すレセプションは、ティー・パーティの名で行われなければならない。
- 35 食育基本法の趣旨は、生きるための基本的な知識であり、義務教育の基本要素である知育、徳育、体育と並んで食育という法的根拠を持つ理念が新たに定められた。
- 36 ワインの歴史は、メソポタミアの先住民であるシュメール人の遺跡で発見された土器から、当時すでにワインの醸造が行われていたといわれ、8000年程前と推定されている。
- 37 料理、食器等の異常で、食の危害といわれる要因には、食中毒、異物混入、アレルギーなどがある。
- 38 室内通路設備の通路の幅で、ホテル、レストランの片廊下は、1.2m以上、中廊下は2.0m以上と定められている。
- 39 席次を決める上で一番重要となる序列は、国家行事や公式の儀式などに参席する人びとの順位で、座席割りや紹介の順番などを決めるのに使われる。
- 40 宴会のサービスで、外部スタッフ等の不特定のサービススタッフに、統一したサービスをさせるためには、食事、ワイン、卓上の片付けなど、お客の優先順位を開宴に先立って的確に指示することである。
- 41 さつまいもは、60℃程度で数十分加熱するとでん粉を糖化する酵素の働きで甘味が増す。
- 42 国家の敬称の国名については、新聞紙上等で用いられる「正式名称」と、国家間の交流における公式文書（国書、外交文書等）や国際会議や条約で用いられる「一般名称」と「略式名称」がある。
- 43 西洋料理の変遷で、料理の歴史は、幾多の障壁を乗り越えながら、美食家アントナン・カーレムの「新しい料理の発見は、新しい星の発見よりも人類の幸福に貢献した」の言葉のごとく、人類において普遍的なものとなった。

- 44 食中毒は対象物を摂取後、すぐに症状が出るものから、数日間潜伏の後発生するものまである。いずれにしても、お客の申し出に際し、特に第一報は細心の注意を払って対応することが大切である。
- 45 PROTOCOLにおける、女性の服装、デザインは男性に比べ、はるかに多種多様なので、男性に合わせた服装を心掛けるとよい。
- 46 フランス革命が始まると、貴族や領主に仕えていた料理人や *garçon de restaurant* 達によって多くのレストランが誕生する。
- 47 売上の管理で、客用伝票や会計伝票、領収証など会計処理に関わる帳票類を無効にする場合は「VOID」のスタンプを押し、保管しておかなければならない。
- 48 真空調理法は、油による煙がほとんど出ず、臭いが移りにくいので、加熱温度が同じならば複数の素材を同時に調理することができる。
- 49 *éperlan* は、冬期（10月から3月程度）が漁期で成魚の全長は15cmほどである。
- 50 *à la Boulangère* は、パン屋の窯を借りて調理したのが名前の由来といわれている。
- 51 ストレスチェック制度は、労働者の心理的な負担の程度を把握するため、医師、保健師等による検査（ストレスチェック）の実施を事業者が義務づけているが、労働者数100人未満の事業所については、当分の間努力義務としている。
- 52 *Tapioca* とは、熱帯産の *manioc* から取ったでん粉で作る小粒子を洗ったものを熱湯で透き通るまで茹でたものである。
- 53 *à la Reine* とは、カリフラワー、アスパラガスといった野菜をゆで、固ゆで卵やパセリのみじん切りとバターで揚げたパン粉をふりかける調理法である。
- 54 World Health Organization (WHO) では、食品衛生の定義として「食品を最終消費の段階まで、その栽培、生産、加工のすべての段階で、食品を安全に、栄養的に、完全に保つに必要な手段」と定めている。

- 55 **perdreau à la Vigneronne** とは、山うずらの雛をぶどうと一緒にココットでバター煮した料理である。
- 56 地域保健法によれば、厚生労働省は地方における公衆衛生の向上および増進を図るために設置されたものであり、定められた事項について指導およびこれに必要な事業を行う機関である。
- 57 代表的な卵料理には、**Oeufs bruillés**（半熟卵）などがある。
- 58 **sauce bigarade** とは、オレンジとレモンの汁と皮で香りと酸味をつけ、砂糖を加えて甘みを増し、仔牛の出し汁を加えたソースである。
- 59 安全衛生法は「飲食に起因する衛生上の危害の発生の防止」をすることが目的である。
- 60 スパークリング・ワインの主な造り方で、シャルマ方式とは、いったん発酵を終えたスティル・ワインを瓶に詰め、糖分と酵母を加えて再び瓶内で第二次発酵を起こさせる方式である。
- 61 宴会部門は計数管理を正確に行うことで、利益の増大を図ることのできる部門であり、社会的に評価を高め、大きな栄光を得るためには、可能な範囲で最良の運営ができるように心掛けたい。
- 62 **Pigeonneau** は、生後3ヵ月以内の仔鳩のことをいう。
- 63 領収書発行のポイントで、分割発行する場合、利用金額内であれば、何枚に分割してもよい。
- 64 公衆衛生とは、医学、薬学、獣医学、栄養学その他の科学を基礎として社会全体が組織的に行う衛生面での努力、すなわち公衆衛生活動を通じて認識される社会的水準である。
- 65 宴会の準備で、飲料（特にワイン）は、メニュー内容によって選ばれるが、季節やお客の年齢、性別なども考慮する必要がある。

- 66 脳卒中で倒れた場合、すぐに医者を呼び、楽な姿勢で寝かせて、頭を動かさないようにし、衣服をゆるめ、楽に呼吸ができるようにすることが大切である。
- 67 西洋料理調理法の主な肉の切り分け方で **paupiette** とは、薄切りの肉を叩いてのばし、詰め物を包み込んで巻いたものをいう。
- 68 障害者差別解消法の規定で、「障害者差別解消法」における補助犬の同伴を受け入れるよう義務付けられている場所は、公共施設や公共交通機関の他、不特定かつ多数の人が利用する商業施設、飲食店、病院、ホテルなどである。
- 69 腸炎ビブリオによる食中毒症状の1つとして、多くの場合、発熱（37～39℃）する。経過は良好でほとんどの場合5～7日で回復し、致命率も低い。
- 70 食品衛生法によれば、牛乳の保存基準は、「殺菌後、直ちに0℃に冷却して保存すること」と定められている。
- 71 国によって文化、慣習が異なるため、国際交流や国家間の儀式、儀典の場では互いの文化、習慣を尊重する **Local customs respected** は、プロトコールを実践することに欠かせぬ条件である。
- 72 **carrelet** は、プロヴァンス地方では **loup de mer**（海の狼）とよばれている。
- 73 ルアンの鴨は、血を抜かないで市場にだされる特異なもので **canard sauvage** といい珍重される。
- 74 ふぐ中毒で、食用に用いられるまふぐ科では精巢（しらこ）と肝臓（きも）が最も有毒である。
- 75 料飲サービススタッフは料飲サービスを通じて、お客の質問に適切に答え説明するために必要な基本的知識や関連・周辺知識を身につけておかなければならない。
- 76 **veau** は、乳だけで育てられた生後2～3ヵ月のものが最高とされ、成牛にない淡いピンクの肉色と **veau** 特有の柔らかさがある。
- 77 女性の昼間の正装はアフターヌーン・ドレスと呼ばれ、スーツ、ワンピース、アンサンブルなどデザインは多様である。

- 78 西洋料理の変遷では、古代エジプトで小麦粉を使った発酵パンが生まれ、ワイン、ビールもエジプトが発祥の地とされている。
- 79 kir Cardinal とは、白ワインにクレーム・ドゥ・カシスを入れた食前酒である。
- 80 イスラム教の主な禁忌事項で、五葷（ニンニク・ニラ・ラッキョウ・玉ねぎ・アサツキ）を食べてはいけない。
- 81 poularde とは、孵化後3ヵ月程の重さ1.8～2kg以上の肥育した雌鶏である。
- 82 variés とメニューにある場合は、数種類、多種のという意味である。
- 83 事業場に付随する食堂の床面積は、食事の際1人について5㎡以上とする。
- 84 molleton は、テーブルクロスに汚れが付いたときや装飾上、色を変化させたりする際に使用する。これを取り替えることで、そのサービスの時間帯は、テーブルクロスを取り替えずに済む。
- 85 避難設備における屋内直通階段は、対角方向へ配置し、またはできるだけ近い位置が良い。
- 86 宴会の運営で、主催者側の担当者が来館したら、料理、飲物のスタート時刻、演出、締めの時刻などについて、変更事項の有無を確認しておく必要がある。
- 87 屋外への出口等の構造では、建築物において屋外への主要なお客用出口のうち3つ以上の出口の構造は、幅が90cm以上の外開き戸とされている。
- 88 フランス革命により誕生したレストランには、宮廷での美食文化を味わうことのできなかつた「第3身分の（平民）」の新興ブルジョアジーが競っておしかけるようになった。のちにそれらのレストランで行われたのが「フランス式サービス」である。
- 89 牛肉のフィレ肉のいちばん尻尾側を chateaubriand という。
- 90 Bresse は、フランス中東部のジュラ山地に近い地方で鶏や鳩の飼育で有名である。

- 91 poché と bouilli の違いは、基本的に bouilli は茹でる材料に湯がかぶる程度に茹で、poché は十分な湯で沸騰するくらい茹でることをいう。
- 92 パーティにおけるテーブル・プランと配席において、長テーブルの配席には、英米式とフランス式の2通りがある。
- 93 ビールの酵母の性質による分類で、自然発酵ビールとは、醸造所内に自然繁殖している酵母を使って発酵させ醸造したもので、アメリカのランビックなどがある。
- 94 S マークとは、電気用品安全法を補完し、消費者等に安全性をアピールするものであり、電気製品の安全性を製造・輸入事業者や販売事業者などと利害関係のない公正・中立な「第三者」が認証した証のマークである。
- 95 女性の敬称で、未婚か既婚か判らないときに「Ms.」を使うが、これは書き言葉のみに使われるのが原則で、ビジネスの社会で使用される傾向がある。
- 96 table d'hôte は、食事の1コースを完全に整えたメニューであり un menu complet ともいう。
- 97 美食のための規則に、同じ性質の肉、赤色系の肉を用いたり、白色系の肉を重複して使ってはいけないなどがある。
- 98 一般的な救護方法で、意識を失って倒れた場合、すぐに安全な場所へ移動し、水をかけて意識をさませしてから、衣服をゆるめて、吐いても大丈夫なように横を向かせる。
- 99 粉屋風といわれる à la Marinière は、魚に小麦粉をまぶし、バターで焼く調理法で、レモン汁とパセリの入った焦がしバターで食べる。
- 100 安全に関する具体的な規程の例で、屋内作業場の気積（空気の容積）は、設備の占める容積および床面から4 mを超える高さにある空間を除き、労働者1人について10 m³以上としなければならない。

2020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	●	