

2020年度 3級レストランサービス技能検定

学科試験問題

- 1 食品衛生に関する個人と集団の衛生において、従事者による衛生的な取り扱いとして、トイレには調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入って良い。
- 2 食品を加工する目的はいろいろあげられるが、大別すると①栄養的価値の向上 ②嗜好的価値の向上 ③衛生的性質の向上 ④利用性の向上の4点があげられる。
- 3 一般的な西洋料理調理法の主な魚の仕込みの表現で、フュメとは「燻製」という意味である。
- 4 アロマティック・ワインのサングリアとは、イタリア特産の飲物である。
- 5 テーブル・クロスは、テーブルに物の当るショックを和らげ、アンダー・クロスの損耗を防ぐものである。
- 6 客席のセッティングにおいて、テーブルの準備では、床は決してフラットではないから、テーブルのがたつきを調整する必要がある。
- 7 料飲サービススタッフは、サービスの基本である①Speed（敏速）②Smile（笑顔）③Hospitality（歓待）を心に常備するようにしたい。
- 8 発泡性のボトル入り飲料は、温度や客席までの運搬方法によってグラスに注ぐ際に泡が吹き出すこともあるので注意しなければならない。
- 9 プロトコールにおける服装の規則を一般にドレスコードという。
- 10 お客から不満・苦情の申し出があっても、自分の職場、担当以外のことであれば、自分の問題として捉える必要はない。
- 11 黄色ブドウ球菌は、病原性好塩菌とも呼ばれた海水細菌の1つであり3%前後の食塩濃度中でよく発育し、真水に弱い。

- 12 食品を貯蔵する方法でクックチルとは、加熱調理した食品を短時間に急速冷却し、チルド状態(0℃位)にして細菌が繁殖しにくいようにする保存方法である。
- 13 一般的な西洋料理調理法の主な魚の仕込みの表現でマリネとは「生(なま)の」という意味である。
- 14 カルヴァドスとは、フランスのノルマンディー地方で造られるさくらんぼのブランデーである。
- 15 クロークで荷物を預かる際は、貴重品、こわれものは預かれない旨を表示し、口頭でも伝える。
- 16 アンダー・クロスは、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。
- 17 客席への誘導では、着飾ったお客はレストランの価値ある装飾であるから、お客の希望があってもセンターの席へ必ず案内する。
- 18 食べ終えたテーブルから皿とナイフ、フォークを下げる場合、一度に3人分までとする。
- 19 ドレスコードは、「着る時間帯」「開催場所」「行事の内容」に合わせることで、T. P. Oの原則といわれる。
- 20 苦情対応の基本の1つとして、発生した問題をお店側の立場で考え、対応することが信頼感を与える「共感の投げかけ」がある。
- 21 自然毒による食中毒で、ふぐの毒素はエンテロトキシンであり、神経の膜に作用する強力な麻痺毒である。
- 22 「消費期限」とは、品質が比較的劣化しにくい食品等に表示する期限表示の用語である。
- 23 ステーキやローストなどの肉類の焼き方(加減)は、お客が好みで注文することが普通である。

- 24 ウイスキーとは、主として乾燥させた大麦の芽（麦芽）に湯を加えて糖化し、その麦汁に酵母を加えて発酵させ、蒸留、貯蔵熟成させたものである。
- 25 宴会サービスは、レストランサービスと違い、すべてのお客に対し一斉に料理や飲物をサービスする特性がある。
- 26 客席のセッティングにおいて、椅子の配置は、椅子のシート前部がテーブルの縁にくるよう、正確に卓上のセットの前に配置されなければならない。
- 27 注文を受けるときのテクニックとしては、筆記具を持ち、注文伝票を掌に持って、お客の中央に姿勢正しく立つことが基本である。
- 28 ワゴン・サービスにおける技法の1つとして、「温かいデザート類を作る作業」があげられる。
- 29 ドレスコードにおいて、ブラック・タイとは、燕尾服のことである。
- 30 不注意が主な原因で、サービススタッフがお客の肩越しに差し出したドレッシングやコーヒーなどが接触して衣服に掛けてしまった場合、サービス側の過失として、損害賠償の責任が生じる。
- 31 冷蔵とは、0℃～10℃の範囲の温度で食品を保存する場合をいう。
- 32 ブイヤベースとは、イタリア特有の魚を主にしたスープである。
- 33 一般的な西洋料理調理法の基本的料理法においてロティとは、短時間で熱を通す料理法である。
- 34 スピリッツのラムとは、サトウキビの絞り汁か、サトウキビを煮詰めて砂糖の結晶を分離したのち、残った糖蜜に水を加えてから発酵させ、その発酵液を醸造したものである。
- 35 宴会の運営では、閉会・閉宴の際、会場内における忘れ物の確認も大切な業務のひとつである。

- 36 格式を重んじるレストランでは、カスタマー類はデザート・コースに入る前に取り除いている。
- 37 レストランにおける注文伝票には、あらかじめ調理場とサービススタッフの間で決めた省略語を用い、注文を受けるためのスピードアップを図るように努める。
- 38 魚のデクパーージュ後のサービス方法は、魚の頭側は右にし、必ず熱い皿に盛り付ける。
- 39 モーニング・コートは、夜間の正礼装なので、国賓の歓迎会や園遊会などの式典に着用する。
- 40 迷惑行為を行うお客への対応として、賠償や法的処置にいたるケースであっても、自分の判断で対応するのが良い。
- 41 一般に感染症の発生には、感染源、感染経路の2つの条件がそろわなければ成立しない。
- 42 西洋料理に使用される主な食材の中でキャビアは、ちょう鮫の卵で、その種類によって卵の粒の大きさとブランド価値が異なる。
- 43 真空調理法は、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。
- 44 日本酒は米、米こうじ、水を原料として発酵させて、漉したものでアルコール分が45度未満のものをいう。
- 45 コース料理に合わせて選ばれたワインは、料理を出した後にサービスする。
- 46 パン皿は、ナイフの右側に置き、バター・スプレッダーを添えて置く。
- 47 料理をサービスするときの心がけとして、熱いものは熱いうちに、冷たいものは冷たいうちにサービスする。
- 48 レストラン内で病人が出た場合には、冷静に、静かに行動し、できるだけ他のお客に気付かれないように対処する。

- 49 食文化とは、民族が長い歴史の中で築いてきた食の伝統および生活様式、食物の選択、食事様式、食事作法（マナー）、宗教の禁忌（タブー）など食にかかわるすべてをいう。
- 50 レストランにおいて、従業員が落し物や忘れ物を拾った場合、拾得物の権利は施設占有者となり、権利は主張できない。
- 51 感染経路の1つに接触感染があるが、直接接触感染とは、患者ないし保菌者によって汚染された食器、ハンカチ、器具、電車のつり革などを介して起こる感染である。
- 52 西洋料理に使用される主な食材でズッキーニは、ナスの仲間である。
- 53 電子レンジは、電磁波、電波により水分を加熱することで冷凍の食品や料理等を調理する機器である。
- 54 お茶の分類で紅茶は、半発酵茶である。
- 55 西洋料理のサービス方法には、フランス式サービス、ロシア式サービス、イタリア式サービス、アメリカ式サービスなどがある。
- 56 サイドボードは、レストラン内に設けられた準備格納ボードである。
- 57 料理、飲物に応じたテーブルサービスの方法において、オーダー品のチェックは全ての料理をサービスし終えた時に確認する。
- 58 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、「レディーファーストを心掛けたサービスをすること」がある。
- 59 厚生労働省・農林水産省が発表した「食事バランスガイド」は、1日に摂取すべき食品を3カテゴリーに分類している。
- 60 食品衛生法（平成15年度改正）の目的は、「食品の安全性確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害を防止し、もって国民の健康の保護を図ること」である。
- 61 白米は精白しないので、栄養素が多いが消化吸収が悪く、風味も劣る。

- 62 トリュフは、フランスのペリゴール地方が白トリュフの産地として名高く、北イタリアのピエモンテ州の黒トリュフも高く評価されている。
- 63 カベルネ・ソーヴィニオン種は、フランス・ボルドー地方の代表的な品種である。
- 64 ミネラルウォーターで、水に含まれるカルシウムイオンとマグネシウムイオンの量の指標が一定水準より少ない場合を軟水、多い場合を硬水という。
- 65 フランス式サービスの原型は、中世の王侯貴族の食卓にみられる「メのサービス」である。
- 66 メニュー作成の諸規則において、1コースのメニュー構成で、同種の料理を2度のもせてもよい。
- 67 ハウスワインは、ホストによるテイस्टィングをしないのが普通である。
- 68 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、「料理や飲物の基本的知識を備え、質問には適切に答えること」がある。
- 69 西洋料理とは、西欧諸国で発達した料理の総称である。
- 70 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。
- 71 さつまいもは、でん粉が主成分で、たんぱく質、脂質は少ないが、ビタミンB1とビタミンCは比較的多く、黄色類にはビタミンAの効力があるカロテンも含まれる。
- 72 パスタの分類において、ロングパスタには、マカロニやペンネなどがある。
- 73 白ワイン用主要ぶどう品種には、シャルドネ種、リースリング種、ピノ・ノワール種がある。
- 74 饗宴のなかで最も重要なものは、ランチョンである。
- 75 プラッターに盛りつけられた料理を、サービス用クベールを用いて、客の皿に盛りつけるやり方をフランス式サービスという。

- 76 アレルギー物質における表示義務食品とは、「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに」の7品目である。
- 77 ワインを注ぐ際には、主賓から順にグラスを持ち上げて注いでいき、最後にテイastingをしたホストまたはお客に注ぐ。
- 78 プロトコールの5原則とは、①異文化の尊重 ②序列の重要性 ③左上位 ④返礼 ⑤レディーファーストのことである。
- 79 ジョエル・ロブションは、日仏を融合し、料理やサービスに新しい文化を創り出した影響も大きく「フレンチの神様」とも称されている。
- 80 フランスの食事における夕食は、デジュネと呼ばれている。
- 81 食品の分類で油脂類には、動物性と植物性の油がある。
- 82 フランスのロックフォール、イギリスのゴルゴンゾーラ、イタリアのスティルトンは、世界三大ブルーチーズといわれている。
- 83 ポートワインとは、フランスを代表するフォーティファイド・ワインである。
- 84 レセプションとは、外国大公使ら内外の地位の高い人々が催すカクテル・パーティーのことである。
- 85 バスボーイとは、あらゆるワインの専門的知識とサービス技術を有している。
- 86 フランスの食事では、夕食は基本的にスープから始める。
- 87 レストランにおいて、ラベルの貼ってあるボトル類はお客によく見えるようにラベルを上部にしてサービスを行うのがよい。
- 88 レディーファーストとは、もともと女性を思いやり、守るという騎士道精神から生まれた社交的儀礼である。

- 89 料理・飲食店および集会場の従業員は、火災発生時など緊急時の初期消火やお客の避難誘導を行わなければならないので、少なくとも年に1回はお客の避難誘導訓練を行なう必要がある。
- 90 安全衛生における作業別職業別死傷者数において、飲食店における平成29年の事故の型別死傷災害発生状況の第1位は高温・低温物との接触によるやけどである。
- 91 チーズは、牛乳、山羊乳や羊乳等のたんぱく質を凝固発酵させたもので、たんぱく質、カルシウム、ビタミンCが多い。
- 92 クレープとは、小麦粉、卵黄、ミルクを混ぜた生地を、薄く焼いたものである。
- 93 酒精強化ワインの1つであるシェリーは、スペイン南部の町ヘレス・デ・ラ・フロレンテラを中心とした地域で造られる。
- 94 宴会の準備において、ナプキンは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30%の余裕をみるのが望ましい。
- 95 レストランの準備作業は、清掃と店内のセットが完了することで終了する。
- 96 カナッペとは、長椅子の意味である。
- 97 ボトル入り飲物をグラスに注ぐ際は、ボトルをグラスに当てて注ぐことが、音も立てず良いサービスとされている。
- 98 国旗は、その国のシンボルなので、取扱いには十分注意する必要がある。
- 99 屋内消火栓設備は、屋内に設置し、建物の内部に及んだ火災を人の操作によって消火する消火設備である。
- 100 冷蔵庫などの内部で作業を行うものについては、内部からの扉の開閉を可能にしておく。

2020年度 学科試験正答表

3 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	●	