

## 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
- 受検に際しては、体調管理に留意し万全を期して臨むこと。
  - 受検日は、必ず検温を行い受検票（写真の左側）に記入しておくこと（体調不良や37.5度以上の発熱などの症状がある場合は、受検できません）
  - 受検の際は、必ずマスク（白無地）の着用と手指の消毒を行うこと。
  - 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

2020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】 *挨拶後ゲストを上座へ案内し、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、そのまま下げコーナーに置き、テーブルや椅子の汚れを確認する。 *別のトレイに必要な器材を準備し、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。(仕器、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。

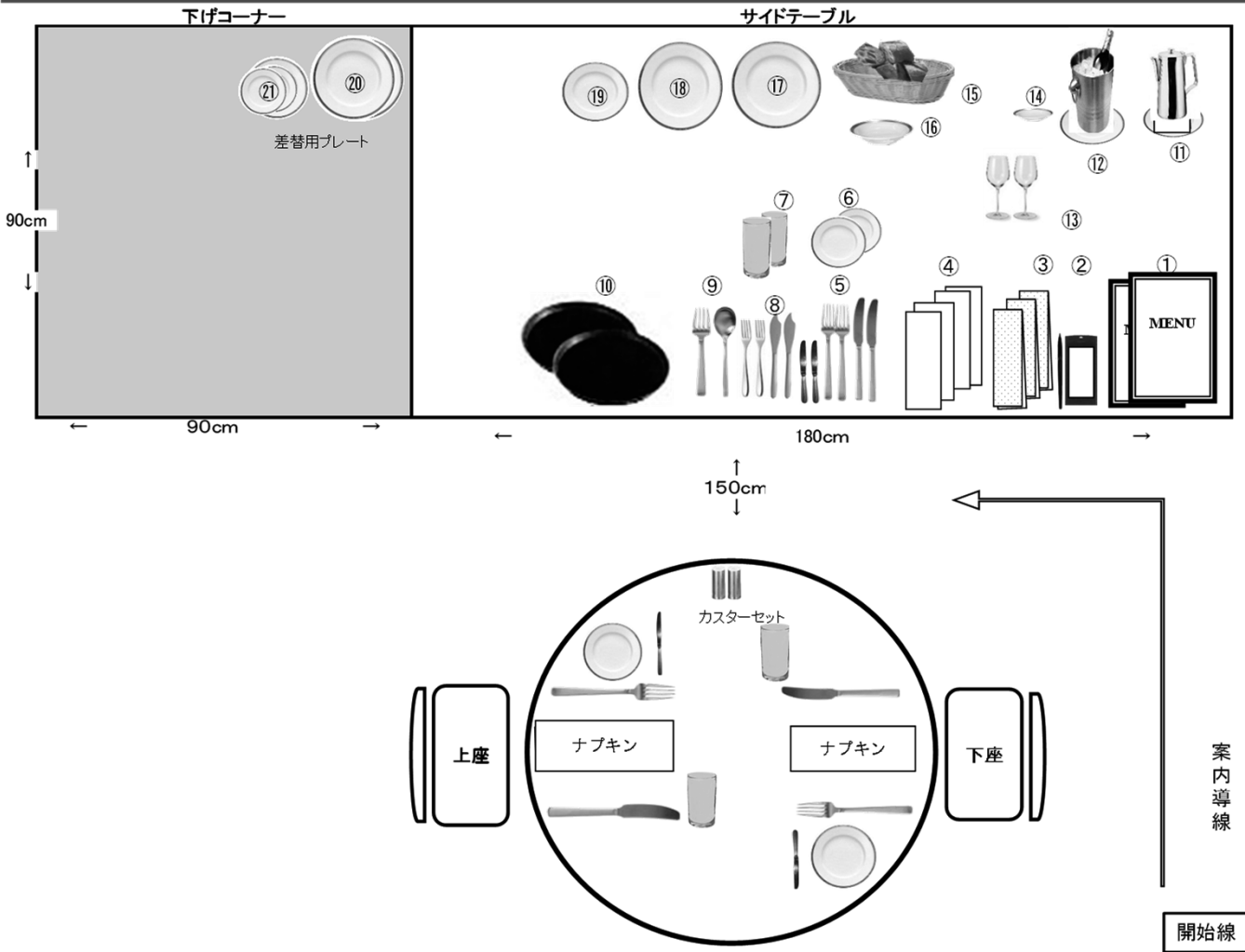
受検者：本日はご利用頂き誠にありがとうございました。

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 器材表

壁 面



器材一覧表			
品名	数量	用途	仕様
テーブル	1 台	90cm×180cm	クロス掛け
①・メニュー	2 部	オーダーテイク	
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	3 枚	サービス2枚、予備1枚	
⑤ナブキン	4 枚	ワインサービス、リセット、予備1枚	
⑥ミートナイフ	2 本	リセット用	
⑦ミートフォーク	2 本	"	
⑧パターンスプレッター	2 本	"	
⑨パン皿	2 枚	"	
⑩8ozタンブラー(水用)	2 個	"	
⑪フィッシュナイフ	2 本	差替用	
⑫フィッシュフォーク	2 本	差替用	
⑬サーバー	1 組	パンのサービス	
⑭サービストレイ	2 枚	12in (ノンスリップ又はマット敷)	
⑮ウォーターピッチャー(氷水入り)	1 本	水のサービス	
⑯敷皿	1 枚	6inプレート(ナブキン敷)	
⑰白ワイン(ボトル)	1 本	ワインサービス	
⑱ワインクーラー(氷入)	1 個		
⑲敷皿	1 枚	10inプレート(ナブキン敷)	
⑳ワイングラス	2 脚	ワインサービス	
㉑コルクソーサー	1 個	"	
㉒パンバスケット(ナブキン敷)	1 個	パンサービス	
㉓バケット(約5cm幅)	4 個	"	
㉔ポーショントラヤ	2 個	" (ベリーディッシュ入り)	

品名	数量	用途	仕様
ハンバーグステーキ マデラソース 約150g	1 品	料理サービス	
⑰ポイルドポテト	2 個		10inプレート
⑱サーモンのグリル レモン添え	1 品	料理サービス	
⑱切身皮付 約130g	2 個		10inプレート
⑲ポイルドポテト	2 個		
⑲グリーンサラダ	1 品	料理サービス	
レタス 60g			6inプレート
テーブル	1 台	90cm×90cm	クロス掛け
⑳10inプレート	2 枚	差替用	
㉑6inプレート	1 枚	差替用	
㉒パン皿	2 枚	差替用	
テーブル	1 台	90cm丸又は角	
アンダークロス	1 枚		
テーブルクロス	1 枚		
椅子	2 脚		
ミートナイフ	2 本		
ミートフォーク	2 本		
パン皿	2 枚		
パターンスプレッター	2 本		
8ozタンブラー	2 個		
ナブキン	2 枚		
カスターセット(塩・胡椒)	1 組		

## 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

【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 テーブルの汚れチェック①



I-4 椅子の汚れチェック②



I-5 テーブルリセット①



I-6 テーブルリセット②



J 下げコーナーの整理整頓

