

2022年度 2級レストランサービス技能検定

学科試験問題

1. わが国の食品衛生法は、食品や食品添加物のように直接人間の口に入るものと、器具や容器包装のように食品と接触するものとを同等に扱っている。
2. 一般的な西洋料理調理法の肉の焼き加減で、フランス語の Bien Cuit（ビアンキュイ）は、英語では Medium rare という。
3. リキュールとは、アルコールをベースに、糖分と植物系の香味成分および動物系の乳や卵などから造られる醸造酒である。
4. 客席のセッティングにおいて、決められた位置に配置してクロスを掛けたテーブルは、みだりに移動するべきではない。
5. レストランでの客席案内で、年輩者や身体の不自由なお客は、特に希望がなければ、壁側のコーナーに案内するのがよい。
6. ロブスター（オマール海老）を2人のお客にワゴンサービス（デクパージュ）する場合、ロブスターは800g～1kgのものを1匹用意する。
7. プロトコールとエチケットの違いは、プロトコールが国際的な儀礼や交流など公式的な機会に適用されるマナーであるのに対し、エチケットは個人間の交際の礼儀作法である。
8. 消火器の配置で、各消火器までの歩行距離は、店舗内のどこからも30m以内で取りに行けるよう配慮する。
9. 食品衛生法における飲食に起因する衛生上の「危害のある食品等」にならないための「基準」として、牛乳については分べん後3日以内の牛から搾乳してはならないなどがある。
10. 労働者が常時50人以上の事業者は、健康診断の結果を所轄保健所へ報告しなければならない。
11. 食中毒の対策は、国の行政機関あるいはその下部機構（保健所）の定期検査・指導を依頼すれば十分である。
12. 食文化の宗教的タブーにおいてユダヤ教では、1回の食事で肉と乳製品を一緒に食べてもよい。

13. レストランのスタッフと任務において、アシスタントマネージャーは複数の
部を管理し、定められたルーティン業務と一定のテーブル区画の料飲サービ
スの指揮を執る。
14. スープの浮きみにも使われる Tapioca (タピオカ) とは、熱帯産の manioc (マ
ニョック) 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。
15. サービス中にテーブルクロスが汚れた場合、小さいものであれば、ナプキン
その上に広げ応急処置をするか、大きなシミなどの場合は他のテーブルに移動
してもらおうようにする。
16. 食品衛生法によれば、食中毒患者もしくはその疑いのある者を診断した医師は、
直ちに管轄の都道府県知事にその旨を届け出なければならない。
17. お客を案内するときは、レディファーストで案内し、良い席の方に女性 (また
は主客) を案内して椅子を引き、お客が椅子に腰掛ける際は少し椅子を押しよ
うにするとよい。
18. レストランのテーブルセッティングで、飾り皿をセットするときは、糸底、表
面をよく拭き、テーブルの縁から 1 c m くらい離して置く。
19. 日本料理の基本の味であるうま味の中で、椎茸のうま味成分となるグアニル酸
は、干し椎茸より生の椎茸に多く含まれる。
20. シーザーサラダのドレッシングの作り方は、サラダボールの中で壁面にニンニ
クをこすり付け、フィレのアンチョヴィーをスプーンですり潰し、半熟卵の黄
身をつぶして塩、こしょうをし、ヴィネガー 3 / 4、オイル 1 / 4 の割合で加
える。
21. 食器のガラスは、クリスタル、セミクリスタル、ソーダガラスの順に、その
透明度、光輝度が高くなる。
22. 食中毒の分類において、細菌性食中毒はサルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、ノロ
ウイルス、病原性大腸菌などの病原微生物に起因する中毒である。
23. レストランにおいて、サンプルケースと実物との格差が大きいと、契約違反 (店
側の債務不履行) となる場合がある。
24. P S E マークは、電気製品が電気用品安全法に定める安全性を満たしているマ
ークである。

25. 宴会の種類でビュッフェは、招待者側は、多数の客を招待することができ、招待される側は、出席する時間にそれほど拘束されずにすむ場合もある。
26. ユルバン・デュボワは、ロシアのオルロフ公爵のお抱え料理長としてロシアに渡り、帰国後、ロシア式のサービス方法をフランス料理に取り入れ、現在のフランス料理のサービス基盤ができた。
27. 客席のセッティングにおいて、椅子の配置では、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。
28. 料飲接客サービスにおける労働災害を防止するためには、日常の作業とその作業に潜む危険有害性について巡回点検や従業員からの報告（ヒヤリ・ハット等）などで十分に把握認識し、適切に対応していくことが重要である。
29. ブドウの品種を大別すると、ヨーロッパ種とアフリカ種に分けられる。
30. レストランサービスの歴史的背景において、「ロシア式サービス」によつてはじめて、会食者は全員同じ料理を一斉に、また温かいものを温かく食べることができるようになった。
31. 宴会場やレストランの予約において、電話だけの予約では、客と施設提供者（店側）間の飲食契約は成り立たない。
32. 料飲サービスを支える条件には、「知識」「技術」「気持ち」の個人的要素に「チームワーク」を加えた4つの要素がある。
33. 野菜についた回虫の卵は、中性洗剤で振り洗いすれば100%取れる。
34. レストランで注文されたボトルワインのサービスにおいて、ホストに少量注ぎテイastingしてもらい、了解を得たら、主客からサービスする。
35. frit（フリット）の材料につける衣としては、主に①小麦粉をまぶす ②パン粉を被せる ③小麦粉に卵黄と水を加えて溶いた中につけるなどがある。
36. 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、「料理や飲物の適切なサジェッションを行う」がある。
37. 防火管理者の資格区分は、防火対象物の延べ面積300㎡以上が乙種防火管理者で、300㎡未満が甲種または乙種防火管理者である。
38. レストランのワゴンサービスにおいて、仔羊の腿肉のカーヴィングには、刃渡り10cmの長さのカーヴィングナイフを使用する。

39. テーブルプランと配席において、長テーブルの場合は、主催者側と客側、男性と女性をテーブルの両側にバランスよく配置するが、女性が端席になることは避ける。
40. フランスのコート・デュ・ローヌ地方の赤ワインは、濃いルビー色で厚みがあり、熟成すれば豊かな味わいとなる。
41. お客の不満や苦情はそれだけを捉えると、なんとかその場を処理できればという考え方に陥りやすいが、対応や処理のしかた次第では、問題がさらに広がる可能性を秘めている。
42. 領収書の発行において、収入印紙の金額は、消費税を除いて3万円以上（3万円を含み100万円まで）の売上代金に課される印紙税は200円であり、再利用を防ぐため必ず印章や署名で消印（割印）する。
43. スペインのスープである Gaspacho（ガスパーチョ）とは、きゅうり、トマト、にんにく、玉ねぎ、パン、オリーブオイル、ヴィネガーなどを加えた濃い野菜の冷製スープである。
44. 海産の魚介類における腸炎ビブリオの予防には、十分な洗いと、時間をおかぬ喫食が必要である。
45. 一般的な救護方法において、気管に物が入ったときは、うつ伏せにして腹をかかえてあげ、頭を下げさせて背中をさすって詰まった物を出させる。
46. レストランにおいて料理の注文を受ける場合、ホストが招待客各自に聞くよう指示したならば、背後から見てホストの右側の第一客、あるいは婦人客から注文を受ける。
47. 電子レンジ調理法は、短時間で温めることができるので、解凍作業等の調理時間を短縮することができる。
48. truffe（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。
49. 日本においてサービス料は、法的な徴収義務があるため、サービス料の徴収はメニューまたは、お客の目につく場所に表示するように指導されている。
50. ドレスコードは、「着る時間帯」(Time)、「宴会」(Party)、「行事の内容」(Occasion)に合わせる事が重要で、T. P. Oの原則といわれている。

- 5 1. 一般的な西洋料理調理法の主な肉の切り分け方で、émincé（エマンセ）とは、1 c m前後にやや厚めの薄切りにしたものをいう。
- 5 2. コニャックは、ブドウ品種のサンテミリオン、フォル・ブランシュ、コロンバールで造られたワインを連続式蒸留器で2回蒸留して長期間樽で熟成したものである。
- 5 3. テーブルの配席については、右側上位と序列の重要性の原則を基本とするが、機械的に決めるのではなく、文化や趣味など、隣り合う方同士の話が弾むかどうかといった配慮も必要である。
- 5 4. 食事バランスガイドでは、1日に摂取すべき食品を、主食、主菜、牛乳・乳製品、果物の4カテゴリーに分類している。
- 5 5. 施設設備の衛生管理において、レストラン等の施設におけるネズミ、昆虫等の発生状況をひと月に1回以上巡回点検するとともに、ネズミ、昆虫の駆除を1年に1回以上（発生を確認した時はその都度）実施し、排除に努めなければならない。
- 5 6. 建築設備に関する法令は、消防法を中心に整備されており、また、専門技術的な分野に属する設備は、建築基準法その他の法令によって厳しい基準が設けられている。
- 5 7. betterave（ベトラーフ）とは、ビーツ（テーブルビート）のことで、ロシア料理のボルシチには欠かせない真っ白な根菜である。
- 5 8. 客席のセッティングにおいて、長くて大きいテーブルに2枚以上のクロスを掛ける際は、クロスの折り山、谷を一致させ、しわが目立たないようにするために2人で掛ける。
- 5 9. 消火器の配置場所には「消火器」の標識を掲げ、取り出しやすいように高さは2.0 m以下に配置する。
- 6 0. 現代のレストランサービスは、各レストランの事情やメニュー構成にあわせて「フランス式」「ロシア式」「イギリス式」「アメリカ式」のサービス方法の特徴を生かして組み立てられている。
- 6 1. ドレスコードにおいて、モーニングコートは国賓の歓迎会や園遊会など日中の式典に着用し、ネクタイは日本では縞模様が主流である。
- 6 2. 苦情対応の基本である「謝罪と誠意の表現」とは、お詫びをするときの姿勢や態度、言葉の表現をていねいに気持ちを込めて行うことである。

63. 日本酒の特定名称における吟醸酒の精米歩合は60%以下であるが、精米歩合60%とは玄米の表層部を60%削りとることをいう。
64. 赤ワインのサービス方法として、パニエは横にして保管していたワインでオリがある場合に使用する。
65. caviar (キャヴィア) 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り、その中で Sevruga (セヴルーガ) は最も高価である。
66. 感染症の発生には、感染源、感染経路および宿主の3つの条件がそろふ必要があり、その中で1つでも欠けていれば感染症は成立しない。
67. 労働災害の事例で、厨房や厨房設備等から発生している火災原因のほとんどが人の不注意によるものなので、事業主は労働者に対する防火教育や日常的に注意喚起の対策を行うことも必要である。
68. 宴会のセッティングは、まず受付よりも先に宴会場のセッティングを済ませて、主催者に安心感を持たせることである。
69. macarons (マカロン) は、潰したアーモンドなどのナッツに砂糖と卵白を加えて焼いた丸い小さなクッキーである。
70. 排水処理において、グリース阻集器は、排水中の油脂分を分離・阻集・貯留し排水管・下水道管に流さないようにする装置で、グリーストラップとも呼ばれる。
71. イタリアのワインは、ワイン法によって外国産ワインとのブレンドの禁止、産地ごとの熟成年度の規定など、品質管理をしているために劣質なワインが少ない。
72. メニュー作成の規則として、料理名の一番はじめの字、固有名詞、地方名(街、地方の名)は、大文字を用いなければならない。
73. 食品の管理における消費期限とは、品質が劣化しやすく、製造日を含めておおむね7日以内で品質が急速に劣化する食品に表示する期限表示の用語であり、容器包装を開封する前の期限を示すものである。
74. 遺失物の場合、電話による問い合わせが多いので、最初にお客から連絡を受けたスタッフは、その状況について詳細をしっかりと確認することが大切である。

75. 客席のセッティングにおいて、テーブルにはアンダークロスを敷くことによって、余計な音を吸収し、物が直接的にテーブルの板に当たらないようにする。
76. カクテルパーティは、飲物を主体としたパーティであり、フィンガーフードが持ちまわりでサービスされる。
77. 感染症における感染経路の1つとして、感染源動物（媒介動物）による感染がある。
78. 料飲サービススタッフの身だしなみの基本は、男性、女性共に「清潔」「清楚」「控えめ」を念頭に入れて整えることである。
79. 立食（ビュッフェ形式）の宴会のセッティングで、外注する看板類、屋台、パネルなど、展示内容が主催者側の注文通りか確認することが重要であり、特に文字確認はパーティ直前でのチェックが重要である。
80. 多種多様にあるデザートは、おおむね①小麦類 ②クリーム類 ③卵類 ④果物類 ⑤氷菓類に分類される。
81. テーブルサービスにおいて、ポット類をトレイで運ぶ場合、ハンドルや注ぎ口は危険防止のためトレイの外に出さないようにするのがよい。
82. 前菜には、冷前菜と温前菜があり、軽いアントレの一部として扱われ、材料に制限はない。
83. チーズ・フォンデュに欠かせない大型円盤状のチーズは、Emmental（エメンタル）とStilton（スティルトン）である。
84. レストランの入口は企業の顔であり、お客に第一印象を与える場所、商機をつくりだすかどうかの重大な評価を下される場所である。
85. スチーム・コンベクション・オーヴン法は、一定温度の熱風を素材に当て続けることで、大量で均一な料理を作ることができる。
86. 客席への誘導は、お客の歩行の妨げになる近さではなく、また離れ過ぎないように2～3m先に立って歩き、歩調は常にお客に合わせる。
87. 宴会の食料品の準備で、フォーマルディナーの場合、バターは1人当たり約20gを用意するのが望ましい。

88. パンは、一般的に小麦粉に砂糖、食塩、イーストなどを加え、発酵させて焼いたもので消化がよく、たんぱく質は米飯よりやや少ない。
89. クレジットカードの取扱いについては、現金と同様として考え、処理は客前で取り扱うことが大切である。
90. カフェロワイヤルの作り方は、熱いコーヒーをカップに入れ、その上でティースプーンに角砂糖を乗せ、その砂糖にコアントローを注いで火を付け、火が消えたらコーヒーの中に流し入れる。
91. レストランにおけるサービス方法で、アメリカ式サービス(プレートサービス)とは、調理場で一人前ずつプレートに完全に盛り付けられた料理をサービスマンが客席まで迅速に運ぶサービス方法をいう。
92. テーブルサービスの方法において、皿盛料理の出し方は、お客の左からでも右からでもサービスしてよいので、その店で統一しておく必要はない。
93. 基本的料理法の gratiné (グラティネ) とは、一般的には、熱を通した材料をグラタン皿に入れ、ソースを掛けた上に卸しチーズやパン粉を振り掛け、低温のオーブンで焼いて作ることである。
94. グラス類の破損品の点検は、「洗浄前」又は「洗浄後」のいずれかに行えばよい。
95. そばは、日本だけでなく世界各国で食用とされている穀物で、有効成分としてカロテンを含み、栄養価が高い食品である。
96. フォワ・グラとは、がちょうや鴨に強制給餌し、脂肪 (gras グラ) で肥大化させた肝臓 (foie フォワ) のことである。
97. ローストチキンのデクパージュにおいて、4人前のときは、重さ1.2～1.4kgのチキンを用意する。
98. 酒精強化ワインでは、スペインのシェリー、ポルトガルのポート、マデイラ、フランスのマルサラなどが代表的である。
99. 基本的料理法の braisé (ブレゼ) とは、魚の場合は、野菜と魚の出し汁やワインで蒸し焼きすることである。
100. こんにゃくは、グルコマンナンという糖質が主成分で、消化が良く、栄養価も高い。

2022年度 学科試験正答表

2 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		●