

2023年度 2級レストランサービス技能検定

学科試験問題

1. 食品衛生の目的は、「飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ること」である。
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 Saignant（セニャン）は、英語では Rare（レア）という。
3. インドのダージリンティーは、スリランカのウバ、中国のキーマンと並ぶ世界三大銘茶の1つである。
4. ソムリエは、食事に合うワインのサジェッションやワインのサービスを行うだけでよい。
5. 料飲サービスとはお客が求める、人それぞれの異なるニーズを的確に把握し、その様々な人に合わせたサービスを「いつもの通り普通に行う」ということも忘れてはならない。
6. テーブルサービスにおけるワインのサービスでは、抜いたコルクの状態や香りを嗅いで管理状態や異常の有無をチェックすれば、ホストに確認のためコルクを提示する必要はない。
7. 外国人女性の敬称において、未婚か既婚か判らないときには「Ms.」を使うが、これは書き言葉のみに使われるのが原則である。
8. 建築基準法では、建物の種類、用途などによって幅、内装などが規定されており、ホテル、レストランの片廊下は、0.8m以上、中廊下は1.0m以上と定められている。
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、牛乳の製造基準では、保持式により63℃で10分間加熱殺菌するか、またはこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌するなどがある。
10. 労働災害防止対策の5S活動とは、「整理」「整頓」「清掃」「清潔」「しつけ（習慣化）」の実践である。
11. 脳卒中で倒れた場合は、顔が青白くなり、いびきをかくのですぐにわかるので、頭は動かさず、衣服をゆるめ、楽に呼吸ができるようにする。

- 1 2. 食文化において、キリスト教では、基本的に食に関する禁止事項はほとんどないが、一部の宗派では、アルコールやミネラルウォーターなどが禁じられている。
- 1 3. レストランにおけるサービス方法で、フランス式サービスは、プラッターに盛りつけた料理を、サービスマンが取り分ける方法であり、イギリス式サービスは、プラッターに盛りつけた料理を、会食者自身が取り分ける方法である。
- 1 4. フランスで escargot (エスカルゴ) は、少し小型で灰褐色の殻をしたブルゴーニュ種と、黄褐色の殻の Petit gris (プティ グリ) といわれる品種などを食用とする。
- 1 5. テーブルサービスの方法は、時間帯に相応しいサービス方法を十分に検討し、個々のお客に合わせるサービス方法よりも、レストランの都合で決めた方法を行なうのが基本である。
- 1 6. 食中毒が発生した場合、事件を拡大させないために都道府県知事は、速やかに食品等の回収、廃棄、営業の禁止、停止等の行政処分を実施することとなる。
- 1 7. レストランにおける客席への誘導にあつては、繁閑の度合いをみて、特定のエリアに集中しないよう、スタッフを適切に配置し、サービスに支障がないようにする。
- 1 8. 客席のセッティングにおいて、マネージャーあるいはヘッドウェイターは、予約帳にもとづいて、あらかじめ料理、飲物が決まっているならば、その内容に合致したセッティングがされているかをチェックしなければならない。
- 1 9. 食育とは、食に関する知識を習得し、自らの食を自分で選択する判断力を身に付けるための概念である。
- 2 0. ワゴンサービスにおいて、料理の素材または半完成品をレシヨールを用いて調理し、ワイン、ブランディーなどを加えてアルコールを燃やして仕上げをする作業を tranché (トランシェ) という。
- 2 1. 舌平目の本場は英仏海峡 (ドーヴァー海峡) とされ、身が厚く大きい。
- 2 2. 化膿性疾患の原因菌である黄色ブドウ球菌は、テトロドトキシンという毒素を産生し、食中毒の原因になる。
- 2 3. 苦情の原因と対応事例において、注文と現品の相違を避けるため、サービススタッフは必ず注文の復唱、確認を行うことが大切である。

24. 派遣労働者の安全衛生の確保において、派遣労働者が労働災害に被災した場合は、派遣元、派遣先の双方が労働者死傷病報告を作成し、所轄の労働基準監督署に提出する必要がある。
25. 晚餐は社交上主要な催しであり、食事は形式によって、semi-formal、informal の2つに区別され、その内容によって参会者は、服装を改めなければならない。
26. 日本人が学んだテーブルマナーの原点は、文明開化の風俗習慣として明治16年頃の鹿鳴館時代に取り入れられた「食卓作法五十則」である。
27. 一般的な食器のセットにおいて、長方形のテーブルで両辺の客数が同じであれば、向かい合ったセットは対称の位置にならなければならない。
28. 18歳未満の年少者労働者、女性労働者等については、安全衛生に関して特別の配慮をする必要があることから、労働組合法に基づいて特別の規定が設けられている。
29. フランスワインはフィロキセラと呼ばれる病害虫の大発生により、19世紀後半に絶滅寸前の最大の危機にあった。
30. レストランサービスの歴史的背景において、中世の王侯貴族の食事形式はルネサンス期における文化運動の影響を受けて洗練され、会食者がテーブルを取り囲む陣形で食事をするようになり、はじめて「席次」によるプロトコールが発生した。
31. 宴会などの予約の取り消しは解約であり、あらかじめ書面での「解約規定(取り消し規定)」を客に提示していなくても解約料を請求することができる。
32. 陶磁器において、磁器(ポルスレーヌ)は、粘土を成形して1200~1300℃の高温で焼いた多孔質のやや軟かいものである。
33. ノロウイルスの潜伏期間は、24~48時間である。
34. 領収書の発行において、クレジットカード払いの場合、現金を受領していないので本来、領収書は発行しないが、求められたら但し書きやスタンプによって「カード支払い」を明記し、収入印紙を貼る。
35. 基本的料理法の poché (ポシエ) と bouilli (ブイイ) の違いは、基本的にポシエは十分な湯で沸騰するくらい茹でることをいい、ブイイは茹でる材料に湯がかぶる程度のことをいう。

36. プロトコールの5原則のうち、「返礼・相互主義」とは、招待や接待などを受けた場合、相手の儀礼に対しては相応の儀礼をお返しすることである。
37. 業務用消火器に表示する適応火災の絵表示において、石油類その他油類などが燃える火災は、青色の絵表示である。
38. レストランにおいて、お客同士による酔払いのトラブルについては、お客同士の問題であるから従業員は関与してはならない。
39. 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通りがあり、英米式では主催者と主賓がテーブルの中央に向かい合って座る。
40. フランスのシャンパーニュ（シャンパン）は、主に黒ぶどうのピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニヨンと白ぶどうのシャルドネの3種類のぶどう品種から造られている。
41. 苦情対応の基本として、①傾聴する ②メモを取る ③質問をし、状況を的確に把握するなどがあげられる。
42. ミネラルウォーターの注文を受けた際、原則として氷を入れてサービスする。
43. Bouillabaisse（ブイヤベース）の具材は、身の硬い魚と伊勢海老、オマール海老、ムール貝、にんにく、サフラン、トマト等の香草や野菜を用いる。
44. 腐敗による食中毒のほとんどの原因となる微生物は、「栄養」「水分」「温度」の三要素の中の一つでも欠ければ増殖しない。
45. プロトコールの起源は、フランスの名門フロリモンテ家の習慣が由来であるといわれている。
46. ウォーターピッチャーで背の低いタンブラーに水を注ぐ場合は、こぼす可能性があるのでタンブラーを手で持って注いでもよい。
47. スチーム・コンベクション・オーヴン法のコンベクションとは対流のことで、庫内に設けたファンで強制的に熱気を対流させて庫内に温度差が生じるのを防ぐことができる。
48. チーズの原料になるシェーブルとは、羊乳である。

49. レストランのメニューは、食事を楽しむための料理や飲物を選ぶための商品目録であり、特徴や売りものなどを表示し、レストランの個性をアピールする機能もある。
50. 日本国内での国旗掲揚において、卓上旗の場合は、外国の来客から見て外国国旗が左に来るようにし、ポールが手前になるように置く。
51. 一般的な西洋料理調理法の主な肉の切り分け方で、noisette（ノワゼット）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である。
52. 日本酒の特徴と種類で、生酒は、搾りたての日本酒をそのまま低温で貯蔵し、出荷時に一度だけ火入れした酒である。
53. パーティにおけるテーブルプランと配席において、長テーブルの場合、夫婦が隣り合わせにならないようにするが、向かい合わせは構わない。
54. 13～15世紀に出版されたマナー教本は、食事前に手を洗う、食事中に鼻をかむな、ナイフで歯をほじることを慎むこと、等の「べからず集」として著された。
55. HACCP（ハサップ）とは「危害分析重要管理点」と訳され、製品・食品の安全性を向上させることを目的としている。
56. 消防法では、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、平素から消火器などの使用方法を熟知し、少なくとも年に1回はお客の避難誘導訓練を行う必要がある。
57. gnocchi（ニョッキ）とは、潰したジャガイモやカボチャに小麦粉などを混ぜて作る団子状の Pasta のことである。
58. 客席のセッティングにおいて、テーブルクロス の 掛 け 方 は、一 端 が 椅 子 の シ ー ト に 触 れ る くらい、約60cm前後左右均等に垂れるように掛ける。
59. 室内通路設備における屋外への出口等の構造においては、利用者が出口でスムーズに避難する方向に開く扉(内開き戸)としている。
60. レストランにおけるサービス方法で、丸ごとの料理をテーブル脇に置いたゲリドンと呼ばれるワゴンの上で、切り分けたり取り分けたりし、客用皿に盛りつけて会食者にサービスする方法を「アメリカ式サービス」と呼んでいる。

- 6 1. ドレスコードにおいて、女性の夜間の正装は、丈が長く、一般的に肩・胸が大きく開いているカクテルドレスである。
- 6 2. 苦情の原因と対応事例において、お客の苦情の原因には、①施設設備に関すること ②清掃、整備に関すること ③価格について ④対応方針に関することなどがあげられる。
- 6 3. ミネラルウォーターは、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硬水、多い場合を軟水という。
- 6 4. オーダーテイキングでは、単にお客の注文を聞きそれを提供することであり、薦めるという販売促進などは必要ない。
- 6 5. 豚肉の加工品である豚肉塩漬、ソーセージ、ハム等を総称して、charcuterie (シャルキュトリー) という。
- 6 6. 保健所には、食品衛生監視員、環境衛生監視員などが配置されており、衛生行政の第一線機関としての役割を果たしている。
- 6 7. 労働安全衛生法によれば、屋内の通路は、つまずき、滑り、踏み抜きなどが無いものとし、通路面から 2.0 m 以内には障害物を置かない。
- 6 8. 着席(シッティング形式)のセッティングにおいて、食卓の 1 人分の幅は食事のサービスを考え、45 cm は確保したい。
- 6 9. 菓子・ケーキ類に属す baba (ババ) は、ラムやキルシュに浸した干しブドウ入りのスポンジケーキの一種である。
- 7 0. 排水管の一部に排水トラップを設ける目的は、排水管内で腐敗した汚水による悪臭ガス、臭気、付着かす、害虫などの屋内侵入を防止するためである。
- 7 1. ドイツワインの 13 の特定ワイン生産地域の 1 つであるアールでは、赤ワインの生産比率が 80% 以上と高い。
- 7 2. メニュー作成における美食のための規則において、1 コースのメニュー構成で、同種の料理を 2 度のせてもよい。
- 7 3. 食品の品質管理上大切なことは、「先入れ後出し」を徹底し、そのための在庫管理方法の工夫が求められる。

74. お客（拾得者）が施設内で落とし物や忘れ物を拾った場合、施設占有者に12時間以内に届けなければ拾得物件に関する権利を失う。
75. レストランにおける各種サービス準備の作業は、従業員各人の能力に応じて、その仕事に責任をもつことのできる範囲内で、公平に割り当てられなければならない。
76. 宴会の種類および内容において、レセプションの名を用いることができるのは、外国大使から内外の地位が高い人々が催すカクテルパーティだけである。
77. 感染症予防には、まず個々人が感染症およびこれを予防するための知識と、実行力がなければならないが、それに加えて何よりも国、地方自治体による法的整備と、関係各方面の総合力によることが重要である。
78. 食器のガラスは、機械製造、型吹き、手吹きなどの工法があり、カット、イングレイヴィング（点刻法）、サンドブラスト（砂を吹き付けてガラスの表面をあらくする）などの手法があり、高価、美しいものがある。
79. 多人数の宴会では、ワインのテイスティングは招待者（主人）が行うので、ソムリエが行う必要はない。
80. sauce Béarnaise（ソース ベアルネーズ）とは、白ワイン、酢、エストラゴン、卵黄、バターなどで作った酸味のあるマヨネーズ状の温かいソースである。
81. 注文を受けるときのテクニックとして、注文伝票にはあらかじめ調理場とサービススタッフ間で決めた省略語を用い、スピードアップを図るように努める。
82. スープの分類において、Potages claires（ポタージュ クレール）とは、一般的に Consommé（コンソメ）と呼ばれているもので、フランス語で「完成された」という意味である。
83. Mascarpone（マスカルポーネ）は、イタリアンデザートのカスタードに使用するクリーミーなチーズである。
84. 銀食器で、couteau de table（クトー ドゥ ターブル）とはテーブルナイフのことである。
85. 基本的料理法の frit（フリ）とは、深い鍋に多めの油脂を入れ加熱して材料を揚げることである。

86. 多くのレストランではお客を迎え、案内し、席に着かせるのはメートル・ドテルかホステス(グリートレス)、またはヘッドウエイターが行う。
87. 宴会の食料品の準備において、シュガー類は、客1人当たり約30gを用意するのが望ましい。
88. 植物性食品の成分特性で、穀類は糖質、特にでん粉に富み、エネルギーの主たる供給源となる。
89. レストランにおいて、多数のお客の多種類の注文を受けるときは、客用伝票に直接記入するよりも多少大きめのメモを用いて注文を受けるとよい。
90. シーザーサラダの作り方で、クルトンはドレッシングとよく混ぜ合わせ、湿らせなければならない。
91. 1789年にフランス革命で王政と旧体制が崩壊し、貴族や領主に仕えていた料理人やメートル・ドテル達が市中に流出し、多くのレストランが誕生した。
92. OESとPOSシステムと連動させ、時間帯集計、販売数量、店舗売上などの分析が簡単にできるようになり、マーケティング材料として効果を上げている。
93. 基本的料理法の rōti(ロティ)には、オーブンの放射熱で行う「オーブンロースト」などがある。
94. 料飲サービスを行なう者が心がける食事のサービスマナーの1つに、「事前に料理、飲物の嗜好や要望などがある場合は確実に対応する」がある。
95. ガレット(Galette)とは、フランス・ブルターニュ地方の米粉で作ったクレープである。
96. 鶏における chick-chicken とは、孵化後8~16週間の仔鶏のことをいう。
97. お客のグラスを下げるときは、飲み終わったグラスが空になっていれば、お客に了承を得ずに下げてもよい。
98. スパークリングワインとは、泡の立つワインという意味であり、フランスではヴァンムスーヤクレマン、ドイツではシャウムヴァインやゼクト、イタリアではエस्पモーソ、スペインではスプマンテと呼ばれる。

99. 基本的料理法の rissoler (リソレ) 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をいう。
100. 油脂は、1g で90kcal のエネルギーを出し、糖質、たんぱく質の倍以上のエネルギーを産出する。

2023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		●