

2023年度 3級レストランサービス技能検定

学科試験問題

1. 細菌性食中毒において、感染型食中毒の腸炎ビブリオは、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、真水にも強い。
2. 一般的な西洋料理調理法の主な肉の切り分け方において、エマンセとは「1cm前後にやや厚めの薄切りにした」切り分け方である。
3. 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。
4. 各種宴会等の案内において、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表示し、口頭でも伝える。
5. 一般的な食器のセットにおいて、パン皿は、ナイフの右側に置き、バタースピredderを添えて置く。
6. 注文の受け方において、レストランによっては価格を表示したメニューと表示のないメニューを用意してあるところもある。
7. 予約において、予約を受けるときの確認事項として、「4W・1H」が基本である。
8. 食育において、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。
9. 苦情の原因と対応事例において、異物混入とは、料理や飲物の中に毛髪や昆虫、また食器の破片などが混じっていることをいう。
10. 労働災害の防止対策における「見える」安全活動とは、職場に潜む危険などを可視化（見える化）することで、より効果的な安全活動を行うことができることをいう。
11. 料理、飲物に応じたテーブルサービスの方法において、ワインは、料理の注文前にセールスするものである。

- 1 2. 食事の国際習慣において、プロトコールとは、個人間の交流の場におけるエチケットやルールのことである。
- 1 3. 各種宴会等のセッティングにおいて、主催者に安心感を持たせるため、宴会場よりも先に受付のセッティングを済ませた方がよい。
- 1 4. 特殊なスープにおいて、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。
- 1 5. 水の注ぎ方において、お客の右側からウォーターピッチャーをゴブレットにつけないように静かに水を4～5分目注ぐことが基本である。
- 1 6. 食品衛生法において、食品衛生法等の一部を改正する法律によりHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が制度化された。
- 1 7. 前菜のカナッペとは、フランス語で長椅子の意味である。
- 1 8. レストランにおける各種のサービス方法において、プラッターサービスと称されるのは、アメリカ式サービスのことである。
- 1 9. プロトコールの5原則において、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。
- 2 0. 食器類の運搬および持ち方において、トレイで重い物を運ぶときは、腕に重心が掛かるよう、器物をアレンジしてのせ、自分の身体から離して運ぶ。
- 2 1. 客席のセッティングにおいて、テーブル全体のクロスの折り山の線は、同一方向に揃え、レストランのハーモニーを考慮する。
- 2 2. ウイルス性食中毒において、ノロウイルスは、冬場に多く発生する傾向があり、生ものや、加熱不十分な加工食品を摂取して感染するが、人から人への感染はない。
- 2 3. 苦情の原因と対応事例において、料理の注文を受ける場合、あらかじめ提供するまでに長時間かかると分かっている場合、注文時にその旨を告げなくてもよい。
- 2 4. 安全衛生における作業別・職業別死傷者数において、飲食店における令和元年の事故の型別死傷災害発生状況で、一番多いのは「はさまれ・巻き込まれ」である。

25. 泡盛とは、主産地は沖縄県で、原料はタイ米を使い、水と黒麹を使った米麴で発酵させたアルコール含有物を単式蒸留器で蒸留したものである。
26. 食文化におけるイスラム教の宗教的禁忌（タブー）の1つとして、アルコールの摂取がある。
27. レストランにおける各種のサービス方法において、ゲリドンで鶏丸ごと一羽をデクパーージュするなど、演出効果を高める格式高いサービス方法はフランス式サービスである。
28. 食品衛生法において、いくら・鮑・いか・鯖などはアレルギー物質表示義務食品である。
29. 酒精強化ワインの1つであるシェリー酒は、ポルトガルで造られている。
30. 宴会の種類および内容において、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のことである。
31. 料理、飲物に応じたテーブルサービスの方法において、料理を左から出すか、右から出すかは、そのレストランの決まりによるが、ベンチシート（ブース）を除き、飲物は左からサービスする。
32. 客席のセッティングにおいて、一般的な食器のセットとして、良質のクリスタルグラスで脚（ステム）付きゴブレットの場合には、脚（ステム）を指の間に挟んで持ち運んではならない。
33. 寄生虫において、野菜について回虫の卵は、水道水で振り洗いしただけで70%ほど取り除け、70℃で1分間加熱すると死ぬので、熱湯で処理するとよい。
34. 客席への誘導において、お客の歩行の妨げになる近さではなく、また離れすぎないように、2～3m先に立って歩き、歩調は常にお客に合わせる。
35. 一般的な西洋料理調理法の基本的調理法において、ロティとは短時間で熱を通す調理法である。
36. 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。
37. 食環境において、わが国の食料自給率は、世界的水準から見てもかなり低いのが現状である。

38. 食器類の運搬および持ち方において、多量の皿を運搬する際は、サービスタオルで包むようにして両手で下を持ち、一度に30枚までとする。
39. 一般的な救護方法において、お客が意識を失って倒れた場合、慌てて動かすことなく、衣服をゆるめて、吐いても大丈夫なように上を向かせる。
40. ビール酵母の性質による分類において、ペールエールやスタウトは上面発酵ビールである。
41. 苦情対応の基本において、不満や苦情に対応するポイントの1つに「お客の話の状況を正確に把握するために、メモを取るようにする」がある。
42. 料飲サービススタッフに求められる資質において、表情、動作、ふるまいも大切な商品であることを自覚しなくてはならない。
43. 食品の管理において、「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。
44. 食品の保存において、冷蔵とは10℃以下の温度で食品を保存する場合をいう。
45. 料理、飲物に応じたテーブルサービスの方法において、スパークリングワイン（発泡酒）は、勢いよく音をたてて抜栓を行うのがよい。
46. メニューの構成において、コース料理でチーズは、魚料理とメインの肉料理の間にサービスされる。
47. 赤ワイン用主要ブドウ品種には、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、リースリングなどがある。
48. 西洋料理に使用される主な食材において、カマンベールは、上品でクリーミーな味のノルマンディ地方の代表的な白カビチーズである。
49. 料理、飲物に応じたテーブルサービスの方法において、ビール、ウイスキー、ハウスワイン等よく売れる飲物の銘柄（ブランド名）は必ず記憶しておくことが大切である。
50. 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「お客の食事の進み具合や、タイミングを見計らったサービスを行う」がある。

- 5 1. 一般的な西洋料理調理法の主な魚の仕込みの表現において、マリネとは「漬け汁につけた」という意味である。
- 5 2. 日本のウイスキーは、大阪府郊外の山崎蒸留所で造られたのが最初である。
- 5 3. 一般的な救護方法において、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した方がよい。
- 5 4. ドレスコードにおいて、ダークスーツは夜間の男性の正装である。
- 5 5. 感染症の予防において、一般に感染症の発生には、感染源、感染経路および宿主の3つの条件がそろわなければならない。
- 5 6. 日本の食文化において、本膳料理とは、仏教思想を基本とし、寺院の食事や仏事の際の料理として供されるものである。
- 5 7. 西洋料理に使用される主な食材において、パスタの分類で、ロングパスタにはマカロニやペンネなどがある。
- 5 8. サービスにおける歴史的背景において、ロシア式サービスの広まりにより、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。
- 5 9. 消防用設備において、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。
- 6 0. 宴会の運営において、閉会・閉演後の会場内における忘れ物の確認は、主催者側の役割なのでサービススタッフは確認する必要はない。
- 6 1. 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「ゲスト、ホストの立場を念頭に入れたサービスを行う」がある。
- 6 2. 苦情対応の基本において、不満や苦情に対応するポイントの1つに「店の都合に合わせて、ゆっくりと時間をかけた対応をする」がある。
- 6 3. テキーラとは、竜舌蘭を原料とした蒸留酒である。
- 6 4. 客席への誘導において、お客を席に案内したときに、椅子にごみ等が残っていて、お客がそれを払って座ることがあってもよい。

65. 西洋料理に使用される主な食材において、キャビアはちょう鮫の卵で、その種類としてペルーガ、オセトラ、セヴルーガがある。
66. 感染症の感染経路には、①空気感染 ②感染源動物（媒介動物）による感染 ③水系感染 ④飲食物感染の4種があげられる。
67. 食品衛生法において、食品添加物のソルビン酸の使用基準で、果実酒は使用量の最大限度が10.0g/kgとなっている。
68. 宴会の種類および内容において、ビュッフェ形式の宴会では、お客は自由に移動して、好みの料理を自分自身で取って食べ、主人側とも他の来客とも容易に歓談できる利点がある。
69. マカロンとは、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. 施設・設備の維持管理の主な項目は、①点検・診断 ②運転 ③保守 ④清掃 ⑤保安の5つから成り立っている。
71. 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。
72. レストラン部門の職階と職務において、バスボーイは、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なければならない。
73. 食品の分類別特徴において、じゃがいもは、さつまいもと成分は似ているが、ビタミン類はいくらか少ない。
74. 苦情の原因と対応事例において、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。
75. 立食（ビュッフェ形式）のセッティングにおいて、招待客が使用するグラス類、食器は入場客数の約2倍の使用量を目安として、あらかじめ用意するように心がけたい。
76. コーヒー豆の品種で、ブルーマウンテンの産地はジャマイカである。

77. 健康な体づくりと食品が含む栄養素との関係は、①たんぱく質を含む食品 ②カルシウムを含む食品 ③ビタミンCを含む食品 ④炭水化物を含む食品 ⑤脂肪を含む食品の5つの基礎食品から成り立っている。
78. 客席のセッティングにおいて、ナプキンは、衛生上の見地からも、あまり装飾的な折り方は好ましくないので、シンプルに折って卓上に置くのがよい。
79. 宴会の種類および内容において、カクテルパーティは、通例午後2時以降から始められる。
80. レストランの準備作業は、1営業日の中で、閉店後のみ行えばよい。
81. 客席案内において、お客を迎えるにあたっては、開店前にミーティングまたはブリーフィングを行い、諸準備を完了してお客を迎える。
82. 食品の分類別特徴において、油脂類には、動物性と植物性の油がある。
83. 西洋料理に使用される主な食材において、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。
84. 客席のセッティングにおいて、花はテーブルに是非あって欲しい装飾で、敷き花や花瓶、ボールなどの花器に活けるが、相手の顔を見るのに邪魔になってはならない。
85. 一般的な西洋料理調理法の基本的調理法において、スチーム・コンベクション・オーヴンを使用した調理法では、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。
86. 客席のセッティングにおいて、サイドボードは、お客の視野に置かれることが多いので、常に清潔に整理して、使用に便利なよう準備されていなければならない。
87. お茶の分類において、紅茶は不発酵茶で、グリーンティーは発酵茶、ウーロン茶は半発酵茶である。
88. 食品の分類別特徴において、食品は原料的にみると、植物性食品と動物性食品に大別できる。
89. 接客の基本として、料飲サービスの役割とは、利用されるお客が食事のひとときを心地よく、楽しく過ごしてもらえるように気持ちを込めて準備やサービスを行うことである。

90. イギリス式サービスにおいて、銀盆に料理を盛り付ける場合は、通常20人前を一単位として盛り付けられる。
91. テーブルクロスは、着席形式では、テーブルの一端から70cm前後の垂れ下がりを目安に計算して、テーブルの大きさを考慮したサイズのものを用意する。
92. 客席への誘導において、客席の選択基準の1つとして、年輩者や身体の不自由なお客は、個室か壁側のコーナーに案内する。
93. 一般的な西洋料理調理法の肉の焼き加減において、ステーキやローストなどの肉類の焼き加減は、お客が好みで注文することが普通である。
94. 料理、飲物に応じたテーブルサービスの方法において、ラベルの貼ってあるボトル類はお客から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。
95. 食品の分類別特徴において、小麦粉は、グルテン含量の少ない順に強力粉、中力粉、薄力粉に分けられる。
96. 西洋料理に使用される主な食材において、仔羊（肉）として賞味されるのは、生後3～4か月から種類によっては8～9か月で、柔らかく淡いうまみが魅力とされる。
97. 注文を受けるときのテクニックにおいて、サービスの充実とミス防止の為に必ず注文は復唱してお客の確認を求める。
98. ボージョレ・ヌーヴォーとは、フランスのボルドー地方で造られるワインである。
99. 一般的な西洋料理調理法の肉の焼き加減において、ミディアムレアとは「肉の中心部まで火が通った状態によく焼く」焼き方である。
100. 食品の分類別特徴において、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、有効成分としてルチンを含むが、栄養価は低い食品である。

2023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		●