

1級実技試験問題

I. 課題 【 レストランにおけるディナータイムサービス 】

- (1) 試験時間 30分間 打切り時間33分
- (2) 場面設定 顧客の鈴木様とゲスト（英語が話せるフランス人）が着席してメニューを見ている。
- (3) 指示事項 ゲストに対する会話は指示事項AおよびBは仏語、Cは英語、Dからは日本語で行うこと。
- A. 予約客 鈴木様（顧客）に挨拶し、食前酒を伺うこと。
- B. 注文の飲物をサービスをすること。
- C. オーダーテイキングを行うこと。
- D. パンのサービスを行うこと。
- E. 真鯛のグリエをフィルタージュし、サービスすること。
(ワゴンサービス)
- F. 食事の感想を伺い、済んだ食器を下げること。
- G. バナナフランベを作成、サービスし、食後の飲物を伺うこと。
(ワゴンサービス)
- H. 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 指示事項の「H」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
- 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で行うこと。
 - 作業はお客様との適度な会話も含め笑顔で行うこと。
 - ワゴンサービスはサービスワゴンの規格を全国统一規格とする為、180cm×60cmのテーブル（固定）をワゴンと見立てて作業を行うこと。
 - 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。
 - ソムリエナイフは試験会場に予め用意してあるが、自分の所有物を使用してもかまわない。
 - 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

2023年度 1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	1.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。 2.審査委員の指示で試験会場（ブース）確認の下見を行う（30秒）。 3.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	【予約客 鈴木様(顧客)に挨拶し、食前酒を伺うこと】 *鈴木様には日本語、ゲストには仏語で挨拶し感謝の気持ちを伝える。 *仏語で食前酒を伺う。	1分	
B	【注文の飲物をサービスをすること】 *客席にグラス、コルクソーサー、ワインクーラーをセットする。 *注文のワインを客席に運びプレゼンテーションし抜栓する。 *ホストテイastingを行いサービスする。 *別紙の作業手順を参照に行う。(ゲストには仏語)	3分	4分
C	【オーダーテイキングを行うこと】 *ゲストに対しては英語で行う。 *メニューよりお勧め料理を数品勧める。 *基本に沿って注文を伺う。	2分	6分
D	【パンのサービスを行うこと】 *注文の料理内容に合わせたカトラリーとバターをセットする。 *サーバーで基本に沿ってパンをサービスする。	30秒	6分30秒
E	【真鯛のグリエをフィルタージュし、サービスすること】 (ワゴンサービス) *別紙の作業手順を参照に行う。	8分	14分30秒
F	【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、下げてよいかを確認する。 *客席での作業を念頭に、基本に沿って下げる。	1分	15分30秒
G	【バナナフランベを作成、サービスし、食後の飲物を伺うこと】 (ワゴンサービス) *オーダー内容に合わせたカトラリーをセットする。 *別紙の作業手順を参照に行う。 *食後の飲物を伺う。 *お客様と(自主的に)適度な会話も含め、笑顔で行う。	13分	28分30秒
H	【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】 *作業ごとに整理しながら、最後に確認する。 再使用可能なものはサイドテーブルに戻す。 (パンバスケット、酒類、シュガーポットなど) (審査委員が差替えた料理はそのままよい) *各課題での作業途中で下げコーナーへ下げ物をしないこと。	1分	29分30秒
作業終了	*開始線に戻り、審査委員に作業が終了したことを伝える。 *写真票を審査委員へ渡す。		

Ⅲ. 1級実技試験問題 会話例文

〈挨拶〉

受検者： いらっしゃいませ、鈴木様。いつもご利用頂きましてありがとうございます。

鈴木様： いつもありがとう。

今日はフランスの方をお連れしたので、よろしくお願いします。

受検者： はい、かしこまりました。

Bonsoir Monsieur. (Madame) Bienvenue dans notre restaurant.

ボンソワール ムッシュ (マダム)

ビアンヴァニュ ダン ノートル レストラン

(こんばんは)

(当レストランへようこそ)

ゲスト： *Bonsoir. Merci !*

ボンソワール メルシ!

(こんばんは!)

〈オーダーテイク (食前酒) 〉

受検者： *Désirez vous un apéritif?*

デザイrez ヴー アン アペリテif?

(食前酒はいかがでしょう?)

ゲスト： *Je veux boire du vin blanc. Qu'en penses-tu?*

ジュ ヴェ ボワデュ ヴァンブラン

クアンパンセチュ?

(私は白ワインが飲みたいです。どうですか?)

鈴木様： *Oh oui, Entendu !*

オー ウィ アンタンデュ!

(いいね、了解!)

では、、、こちらをお願いします。

受検者： かしこまりました。

〇〇をお持ちします。

〈白ワインのサービス〉

受検者： こちら、ご注文いただきました〇〇でございます。

鈴木様： はい、お願いします。

(ワインのサービス後...)

ゲスト： *Merci.*

メルシ

(ありがとう。)

鈴木様： ありがとう。

受検者： *Profiter de votre vin s'il vous plait.*

プロフィテドヴァー ヴィン シルヴァプレ

(どうぞお楽しみください。)

〈オーダーテイク (食事) 〉

受検者： お食事はいかがなさいますか?

鈴木様： こちらの方は英語も話せるので、英語で注文を聞いてくれますか。

受検者： かしこまりました。

May I take your order sir? (ma'am)

(ご注文はお決まりですか?)

ゲスト： *What do you recommend?*

(おおすすめは何でしょうか?)

受検者： *I recommend 〇〇 for Appetizer, Soup is △△, and*

Grilled sea bream can be enjoyed by two persons.

(はい、前菜ですと〇〇、スープは△△、それから

真鯛のグリエはお二人でお召し上がりいただけます。)

ゲスト： *Really? Well, I'd like to try that Grilled Sea bream. what do you think?*

(本当? それじゃ、その真鯛のグリエが食べたいね。どうですか?)

鈴木様： *Sounds good !*

(いいね!)

ゲスト： *Thank you.*

(ありがとう。)

Then Grilled Sea bream and Bread, please.

(では、真鯛のグリエとパンをください。)

受検者: *Grilled Sea bream and bread. Thank you very much.*
(真鯛のグリエとパンでございますね。ありがとうございます。)

How about dessert after dinner sir?(ma'am)

(食後にデザートはいかがですか?)

ゲスト: *I would like Bananas flambe.*
(バナナフランベをお願いします。)

受検者: *Bananas flambe for dessert. Certainly sir. (ma'am)*
(デザートにバナナフランベですね。かしこまりました。)

鈴木様はいかがなさいますか?

鈴木様: 私も同じものをお願いします。

受検者: かしこまりました。それでは、真鯛のグリエブルーブランソースとパンを、デザートにバナナフランベをご用意いたします。

〈パンのサービス〉

受検者: パンをお持ちいたしました。

ゲスト: ありがとう。

鈴木様: ありがとう。

〈真鯛のグリエのフィルタージュ〉

受検者: お待たせいたしました。真鯛のグリエブルーブランソースでございます。

ゲスト: 美味しそう!

鈴木様: 本当だね。

受検者: それでは、こちらでお取り分けいたします。

(フィルタージュを終えて・・・)

受検者: お待たせいたしました。真鯛のグリエでございます。
只今、ソースをお持ちいたします。

ゲスト: ありがとう。

鈴木様: どうも、ありがとう。

受検者: こちら、ブルーブランソースでございます。
お掛けしてよろしいでしょうか?

ゲスト: はい、お願いします。

受検者: 鈴木様はいかがいたしましょうか?

鈴木様: はい、私もお願いします。

受検者: お待たせいたしました。どうぞごゆっくりお楽しみ下さいませ。

〈料理の下げ〉

受検者: お料理はお楽しみいただけましたでしょうか?

ゲスト: 美味しかったです。

鈴木様: とても良かったよ。

受検者: ありがとうございます。お下げしてよろしいですか?

ゲスト: はい、お願いします。

鈴木様: ありがとう。

〈デザートサービス〉

受検者: それではデザートをお作りいたします。

ゲスト: ここで作ってくれるんですね?

鈴木様: それは楽しみだな。

受検者: ありがとうございます。

(フランベを終えて・・・)

受検者: お待たせいたしました。バナナフランベでございます。

ゲスト: 美味しそう!

鈴木様: う～ん、香りもいいね。

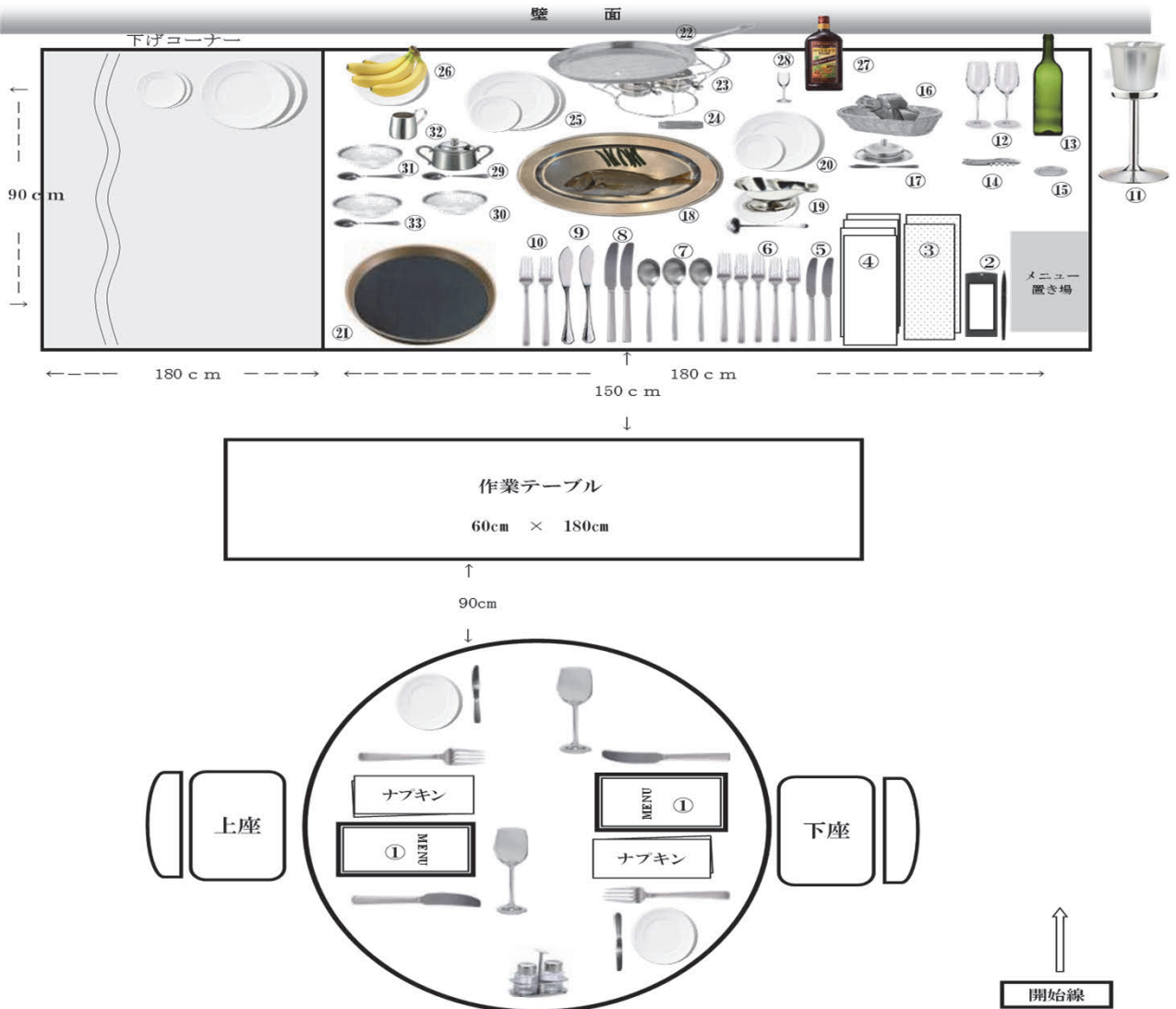
受検者: 食後のお飲物はいかがでしょう?

ゲスト: 私は結構です。

鈴木様: 僕もいいよ。ありがとう。

受検者: かしこまりました。鈴木様 本日は誠にありがとうございます。
どうぞ、ごゆっくりお過ごしくださいませ。

IV 1級実技試験会場 ブース内レイアウト 及び 器材表



1級 器材一覧表

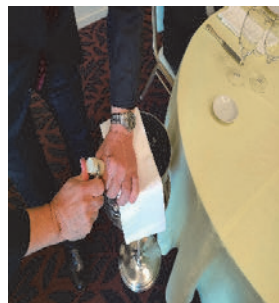
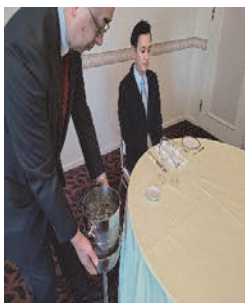
品名	数量	用途 仕様
テーブル	1 台	90cm×180cm クロス掛け
①・メニュー	2 部	
②・オーダーパッド (メモ用紙付)	1 セット	
③・ボールペン	1 本	
④サービスタオル	2 枚	サービス用、予備
⑤ナプキン	4 枚	白ワイン、真鯛、バナナ、予備
⑥デザートナイフ	2 本	テーブルセット
⑦デザートフォーク	5 本	パン、バナナ、真鯛、テーブルセット2
⑧デザートスプーン	3 本	パン、バナナ、真鯛
⑨ミートナイフ	2 本	真鯛フィルタージュ、バナナフランベ
⑩フィッシュナイフ	2 本	テーブルセット
⑩フィッシュフォーク	2 本	テーブルセット
⑪ワインクーラー/スタンド	1 組	白ワイン用 (ナプキン敷)
⑫ワイングラス	2 脚	"
⑬・白ワイン	1 本	"
⑭・ソムリエナイフ	1 本	"
⑮コルクソーサー	1 枚	"
⑯パンバスケット	1 個	ナプキン敷
⑯バケット	4 個	約5cm幅
⑰バタークーラー	1 組	
⑰バターナイフ	1 本	
⑱真鯛	1 尾	600g~700g
⑱インゲン	8 本	ガルニチュール
⑱ブラッター	1 枚	20in オーバル
⑱ブルブランソース	適量	ソースポット (6~7分目)
⑱デザート皿	1 枚	ソースポット敷皿
⑱ソースレードル	1 本	
⑲10inプレート	3 枚	真鯛盛付け用2枚、ガラ入れ1枚
⑲パン皿	1 枚	真鯛フィルタージュ サーバー置き
⑳サービストレイ	1 枚	12in (・ノンスリップ又はマット敷)

品名	数量	用途 仕様
⑳・シュゼットパン	1 枚	バナナフランベ
㉑・レシヨ	1 台	"
㉑・固形燃料	2 個	"
㉒灰皿	1 個	"
㉒マッチ	1 個	"
㉓パン皿	1 枚	" (サーバー置き)
㉓10inプレート	4 枚	" (作業用1, ガラ用1, 盛付け用2)
㉔バナナ	1 本	" 4本を10inプレート盛り
㉔ラム酒	1 本	"
㉔シェリーグラス	1 脚	" 計量
㉕シュガーポット (グラニュー糖)	1 台	" (ティースプーン添え)
㉕カットレモン (ベリー皿入り)	1 皿	" (1/6カット)
㉕バター (ベリー皿入り)	1 皿	" (30g、ティースプーン添え)
㉖生クリーム	45 ml	" (クリームピッチャー入り)
㉖スライスアーモンド (ベリー皿入り)	1 皿	" (ティースプーン添え)
㉗テーブル	1 台	90cm×180cm クロス掛け
㉗10inプレート	2 枚	差替用
㉗パン皿	2 枚	差替用
㉘テーブル	1 台	120cm丸
㉘アンダークロス	1 枚	
㉘テーブルクロス	1 枚	
㉘椅子	2 脚	
㉘ミートナイフ	2 本	
㉘デザートフォーク	2 本	
㉘パン皿	2 枚	
㉘バターブレッド	2 本	
㉘ゴブレット	2 脚	
㉘ナプキン	2 枚	
㉘カスターセット (塩・胡椒)	1 組	

＜白ワインの抜栓とサービス＞

【準備するもの】

白ワイン1本、ワイングラス2脚、ソムリエナイフ1本、ワインクーラーとスタンド1組、ナプキン1枚、コルクソーサー1枚



① 客席にグラス、コルクソーサー、ワインクーラーとスタンドをセットする。

② ワインを客席に運び、プレゼンテーションする。

③ 瓶口のキャップシールを取り除き、ナプキンで拭く。



④ スクリューをコルクの中心に刺し込み、抜栓する。

⑤ 抜栓したコルクの状態を確認し、ホストに提示する。

⑥ 再度、ナプキンでボトルの瓶口を丁寧に拭く。

⑦ ホストにテイスティングをして頂く。

⑧ ホストが了承後、ゲストからサービスを行う。

＜真鯛のグリエ フィルターージュ＞

【準備するもの】

10inプレート3枚（盛り付け用2枚、ガラ入れ1枚）、プラッター1枚（真鯛のグリエ・ガルニチュール）
ソースボート1台（デザート皿敷き）、ソースレードル1本、デザートフォーク1本、デザートスプーン1本
ミートナイフ1本、パン皿1枚、ナプキン1枚、サービスタオル1枚

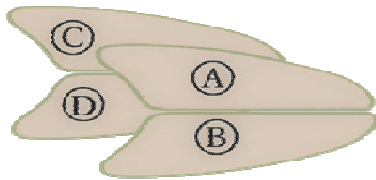


① 使用する器材を作業テーブルに準備し、料理のプレゼンテーションを行う。

② ガルニチュールを皿の上部に盛り付ける。

③ 真鯛（600～700g）の尾の付け根にナイフで切り込みを入れ、背びれに添って頭から尾にかけて切り込みを入れる。腹身側も尾から頭にかけて切り込みを入れる。

* 部位名称参考



◎-下面側の背身 Ⓐ-上面側の背身

ⓓ-下面側の腹身 Ⓑ-上面側の腹身



④真鯛の頭部とかま部分にナイフで切り込みを入れる。



⑤上面側の身の中央に中骨に沿って、ナイフで切れ目を入れる。



⑥サーバーで上面側の背身Ⓐを裏返し、骨が残っていないことを確認し、皮面を上にしてプレートに盛り付ける。



⑦上面側の腹身Ⓑを裏返し骨を丁寧に取り除き、再度裏返し皮面を上にして、別のプレートに盛り付ける。



⑧ナイフで頭部とかま部分を切り離し、目の下の頬の身を（裏表）をスプーンですくい取りプラッターに乗せておく。



⑨背びれ腹びれの骨をナイフとフォークで剥がすように取り除き、次に尾びれと中骨を、ナイフまたはスプーンで起こすように身から剥がし、中骨を取り外す。



⑩下面側の身もナイフで中央に切り込みを入れ、背身◎と腹身ⓓに切り分け、骨を丁寧に取り除く。



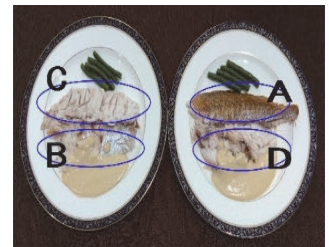
⑪下面側の背身◎は上面側腹身Ⓑと下面側の腹身ⓓは上面側の背身Ⓐと互い違いに組合わせて盛り付ける



⑫頬の身を添え、皿のふちを拭きサービスする。

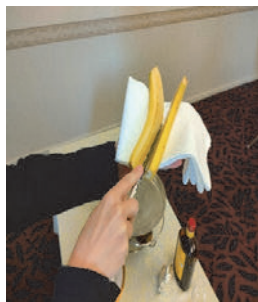


⑬ソースがある旨を伝え、かけて良いか確認し、ソースをサービスする。



【準備するもの】

シュゼットパン、レシヨ（固形燃料）、マッチ・灰皿、10インチプレート4枚(盛り付け 2、作業用 2)
 バナナ4本(皿盛り)、グラニュー糖、バター30g、レモン1/6カット、生クリーム45ml、スライスアーモンド、ラム酒、
 シェリーグラス1脚、デザートスプーン1本、デザートフォーク1本、ミートナイフ1本、ティースプーン3本、パン皿1枚、
 ナプキン1枚、サービスタオル1枚



①使用するものを作業テーブルに準備し固形燃料を点火し、シュゼットパンを温める。

②バナナ2本の両端を切り落とした後ミートナイフで縦半分にカットする。

③カットしたバナナの身を別皿に取り出す。
 ④シュゼットパンをナプキンで拭き温度確認をし、グラニュー糖をティースプーン4杯分入れる。



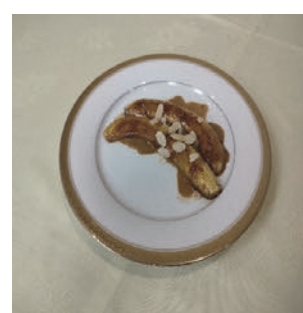
⑤グラニュー糖をカラメル状にし、レモンを絞りバターを30g入れ溶かし、スプーンでかき混ぜ馴染ませる。

⑥バナナを切り口を上にして入れ焼き色が付いたら裏返し、両面火を通す。



⑦シェリーグラスにラム酒を30ml注ぎフランベし固形燃料の火を弱める。

⑧バナナが折れないように取り出し、プレートに盛り付ける。
 ⑨バナナを取り出したシュゼットパンに生クリーム45mlを加え、スプーンで馴染ませ固形燃料の火を消す。



⑩出来上がったソースをバナナにかけ、スライスアーモンドを振りかける。

⑪プレートの周りをきれいに拭きサービスする。