第19回「HRSサービスコンクール」2025
カレッジ部門 実施要領

1．採点基準と採点方法

■筆記試験

サービスパーソンに必要な知識を出題する。正答数から誤答数を差し引いたものを得点とし、
無回答の問題については加点も減点も行わずに採点とする。

■実技課題採点基準

審査は「知識」「技術」「接遇力」「対応力」等の評価得点を総合し決定する。

■実技課題採点方式

加点方式（マイナス評価項目あり）　各Moduleの配点は100点、最高得点は200点とする。

■実技課題採点方法

各評価細目をMeasurement（メジャメント）、Judgement（ジャジメント）のどちらかを使用
して採点する。

・**Measurement**（測定）

採点項目に対して選手が出来たか出来なかったかを判断をする。
採点項目ごとの最高点、もしくは最低点のいずれかが配点される。（減点項目あり）

例）スパークリングワインをこぼさずに注げたか否か
例）時間内に作業を終えられたか否か

・**Judgement**（判定）

採点項目に対して選手がどの水準で出来ているかを判断する。
採点項目に対して0から３（点数ではない）までの4段階の判定基準を設け採点を行う。

0　業界の水準以下のパフォーマンス
1　業界の水準を満たすパフォーマンス
2　業界の水準を満たしており、いくつかの部分においては業界水準を上回るパフォーマンス
3　全体的に業界の水準を上回り、優秀と判断されるパフォーマンス
＊4段階の点数配分は採点する項目ごとに異なる。

■決勝進出者の決定

予選筆記試験と予選実技の合計点、上位4選手を決勝へ進出とする。

■表彰者の決定

各部門の合計得点上位者より、厚生労働大臣賞（金賞）、銀賞、銅賞、敢闘賞を選出する。

第19回「HRSサービスコンクール」2025
カレッジ部門 実施要領

2. 評価項目と配点

評価項目		
Module ID	課題名	配点
A	予選	100
B	決勝	100
		200

副評価項目		
Sub ID	Module A　予選	配点
A1	サービスパーソンとして必要な知識30問（筆記）	30
A2	英語でのオーダーテイク５問（筆記）	5
A3	リンゴのカーヴィング	40
A4	食前酒のサービス	20
A5	作業態度・身だしなみ・衛生観念・タイムオーバー（減点あり）	5
		100

Sub ID	Moudule B　決勝	配点
B1	スタンダードカクテルの作成	40
B2	肉料理のデクパージュ	50
B3	作業態度・衛生観念・タイムオーバー（減点あり）	5
B4	口頭試問2問	5
		100

第19回「HRSサービスコンクール」2025
カレッジ部門 実施要領

3．課題の構成と指示事項、競技時間

■モジュールA　予選

A1	サービスパーソンとして必要な知識30問（筆記）	15分
A2	英語でのオーダーテイク５問（筆記）	
A3	リンゴのカーヴィング ・指定された工程でカーヴィングを行い、指定された盛付けを行うこと。＊別紙参照	12分
A4	食前酒のサービス ・事前に指定されたリストから、当日発表される食前酒を作成すること。＊別紙参照	
A5	作業態度・身だしなみ・衛生観念・タイムオーバー（減点あり） ・レストランサービスに相応しい、衛生的なユニフォームを着用すること。 ・身だしなみを整えること。（頭髪、爪、着衣、靴の乱れ、汚れ等） ・サービスパーソンとして相応しい作業態度、言葉使いでゲストに接すること。 ・正しい衛生観念を持ち作業にあたること。 ・刃物には十分注意しすべての作業を安全に進めること。 ・時間内に作業を終了させること。	

＊カービングに使うナイフは持ち込んで構わないが、特殊器具などの使用は認めない。

■モジュールB　決勝

＜Situation＞

ゲスト２名（１名は仮想）がすでに着席しておりドリンクメニューを持っている。
カクテルのオーダーを伺い作成しサービスすること。
その後、当日発表される肉料理のデクバージュを行いサービスすること。

B1	スタンダードカクテルの作成 ・事前に指定されたリストから、当日オーダーされるカクテルを作成し提供すること。 ＊別紙参照	12分
B2	肉料理のデクパージュ（若鶏・鴨・仔羊のラック・シャートーブリアンのいずれか） ・当日オーダーされたメインディッシュ（全選手共通）を、2名のゲストに基本を遵守し デクパージュを行い提供すること。 ・ソースをイギリス式でサービスすること。	
B3	作業態度・衛生観念・タイムオーバー（減点あり）	
B4	口頭試問2問（当日発表される食材、カクテルについて伺います） ・審査員の質問に答えること。	

＊デクバージュに使うナイフは持ち込んで構わないが、特殊器具などの使用は認めない。
＊当日ステージ上に用意される材料、器材を選択し競技を行うこと。（詳細は当日発表）

第19回「HRSサービスコンクール」2025
カレッジ部門 実施要領

4. リンゴのカーヴィング

＊予選課題のリンゴのカーヴィングは、次の指定する工程、盛付けで行うこと。

1. リンゴをナプキンで拭き、ナプキンでリンゴを押さえ下部をカットし、果梗部分をくり抜く。
2. リンゴの皮をカーヴィングする。

3. リンゴを縦２つにカットし、種部分、芯を取り除く。
4. 盛付け用の皿にリンゴを立たせ、果梗部分を上部にのせる。

第19回「HRSサービスコンクール」2025
カレッジ部門 実施要領

5. 指定食前酒

＊予選課題の食前酒の作成は、当日、次の8種類から指定します。

①キールロワイヤル
・スパークリングワイン　5/6　・クレームドカシス　1/6
材料をグラスに注ぎ、軽くステアする。

②キール・インペリアル
・スパークリングワイン　5/6　・クレームドフランボワーズ　1/6
材料をグラスに注ぎ、軽くステアする。

③ミモザ
・スパークリングワイン　1/2　・オレンジジュース　1/2
スパークリングワインを注ぎ、オレンジジュースで満たして軽くステアする。

④ホワイトミモザ
・スパークリングワイン　1/2　・グレープフルーツジュース　1/2
スパークリングワインを注ぎ、グレープフルーツジュースで満たして軽くステアする。

⑤ベリーニ
・スパークリングワイン　2/3　・ピーチネクター　1/3　・グレナデンシロップ　1dash
ピーチネクターとグレナデンシロップをグラスに注ぎステアし、スパークリングワインで満たしてステアする。

⑥シャーリー・テンプル
・グレナデン・シロップ　10㎖　・ジンジャーエール　適量
氷を入れたグラスにグレナデンシロップを注ぎ、ジンジャーエールで満たして軽くステアし、レモンスライスを飾る。

⑦フロリダ
・オレンジジュース　50㎖　・レモンジュース　10㎖ ・アンゴスチュラ ビターズ　1dash
以上の材料をシェイクし、カクテルグラスに注ぐ。

⑧シンデレラ
・オレンジジュース　20㎖　・レモンジュース　20㎖　・パイナップルジュース　20㎖ 以上の材料をシェイクし、カクテルグラスに注ぐ。

第19回「HRSサービスコンクール」2025
カレッジ部門 実施要領

6．指定スタンダードカクテル

＊決勝課題のカクテルの作成は、当日、次の7種類から指定します。

①コスモポリタン
ウォッカ　30㎖　/　ホワイト キュラソー　15㎖ クランベリージュース　15㎖　/　ライムジュース　1tsp
以上の材料をシェイクし、カクテルグラスに注ぐ。

②マルガリータ
テキーラ　30㎖　/　ホワイト キュラソー　15㎖ レモンジュース　15㎖
以上の材料をシェイクし、塩でスノースタイルにしたカクテルグラスに注ぐ。

③ダイキリ
ホワイト ラム　45㎖ ライムジュース　15㎖　/　シュガーシロップ　1tsp
以上の材料をシェイクし、カクテルグラスに注ぐ。

④サイドカー
ブランデー　30㎖　/　ホワイト キュラソー　15㎖ レモンジュース　15㎖
以上の材料をシェイクし、カクテルグラスに注ぐ。

⑤ホワイトレディー
ドライジン　30㎖　/　ホワイト キュラソー　15㎖ レモンジュース　15㎖
以上の材料をシェイクし、カクテルグラスに注ぐ。

⑥アレキサンダー
ブランデー　30㎖　/　クレーム・ド・カカオ ブラウン　15㎖ 生クリーム　15㎖
以上の材料をシェイクし、カクテルグラスに注ぎ、ナツメグを振る。

⑦グラスホッパー
グリーンペパーミントリキュール　20㎖　/　クレーム・ド・カカオ ホワイト　20㎖ 生クリーム　20㎖
以上の材料をシェイクし、カクテルグラスに注ぐ。

第19回「HRSサービスコンクール」2025
カレッジ部門 実施要領

7. インフラリスト

■予選

品名	数量	寸法および規格
食前酒の作成		
コリンズグラス	1	
カクテルグラス	1	
白ワイングラス	1	
フルートシャンパングラス	1	
スパークリングワイン	1	
クレームドカシス	1	
クレームドフランボワーズ	1	
アンゴスチュラ ビターズ	1	
オレンジジュース	1	
グレープフルーツジュース	1	
レモンジュース	1	
パイナップルジュース	1	
ピーチ・ネクター	1	
ジンジャーエール	1	
グレナデンシロップ	1	
シェーカー	1	
メジャーカップ	1	
バースプーン	1	
ロックグラス	1	メジャーカップ用
タンブラー	1	水切り用
パン皿	1	バースプーン置き
アイスペール	1	氷入り
アイストング	1	
ナプキン	1	
リンゴのカーヴィング		
リンゴ	1	各選手入場前に1つ選択
9インチプレート	3	盛付け用1、くず入れ1、リンゴ置き1
パン皿	1	サーバー置き
デザートフォーク	1	サーバー
デザートスプーン	1	サーバー
ペティナイフ	1	持ち込み可
ナプキン	1	
サービスタオル	1	

＊決勝は、当日ステージ上に用意される材料、器材を選択し競技を行うこと。（詳細は当日発表）

第19回「HRSサービスコンクール」2025
カレッジ部門 実施要領

8. スケジュール

＊当日のスケジュール予定です。状況に応じ変更する場合があります。
エントリー後、本選出場手続きを完了した選手には後日詳細をご案内します。

競技日：2025年2月6日（木曜日）
会　場：東京ビッグサイト
（HCJ 2025 -第53回 国際ホテル・レストラン・ショー内、特設ステージ）

time	task
8:00	選手受付開始(受付前に着替えを済ませること)
8:30	受付終了、筆記試験会場へ移動
8:45	予選・筆記開始(非公開)
9:00	本会場へ移動
9:10	会場下見及び競技説明
10:00	開会挨拶(会場開場)
10:10	予選・実技開始
12:35	休憩・昼食
13:20	カレッジ部門予選通過者発表(4選手が決勝へ)
	ヤングプロフェッショナル部門予選通過者発表 (8選手が準決勝へ)
13:30	ヤングプロフェッショナル部門準決勝開始
13:55	カレッジ部門決勝開始
14:25	ヤングプロフェッショナル準決勝通過者発表 (3選手が決勝へ)
14:30	ヤングプロフェッショナル部門決勝開始
16:00	結果発表と表彰式
	総評と閉会

9. 持参品リスト

＊当日持参する物

・ユニフォーム（給仕に相応しいもの）
・筆記用具（筆記試験で使用）

＊次の器材を持込可とする。

・ソムリエナイフ
・競技課題に合わせた各種ナイフ（ただし、プラッター上での使用は不可とする）

使用器材の管理は各選手によるものとする。
貴重品含め私物も各選手の自己管理とする。