

# 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

#### ■ 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。

#### ■ 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。

#### ■ 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

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	Module 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。（頭髮、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パー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	肉料理のデクパーージュ（若鶏・鴨・仔羊のラック・シャ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。	

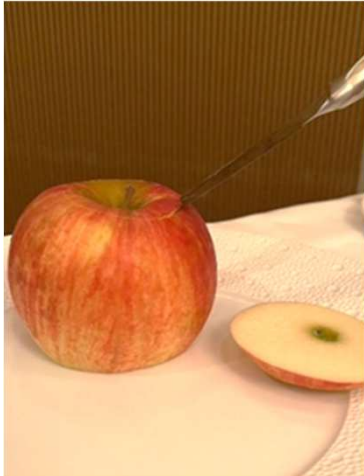
\*デクパーージュに使うナイフは持ち込んで構わないが、特殊器具などの使用は認めない。  
\*当日ステージ上に用意される材料、器材を選択し競技を行うこと。（詳細は当日発表）

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・テンブル
・グレナデン・シロップ 10ml ・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 50ml ・レモンジュース 10ml
・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 20ml ・レモンジュース 20ml ・パイナップルジュース 20ml
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 30ml / ホワイトキュラソー 15ml クランベリージュース 15ml / 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
テキーラー 30ml / ホワイトキュラソー 15ml レモンジュース 15ml
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 45ml ライムジュース 15ml / 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 30ml / ホワイトキュラソー 15ml レモンジュース 15ml
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 30ml / ホワイトキュラソー 15ml レモンジュース 15ml
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 30ml / クリーム・ド・カカオ ブラウン 15ml 生クリーム 15ml
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 20ml / クリーム・ド・カカオ ホワイト 20ml 生クリーム 20ml
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
<b>食前酒の作成</b>		
コリンズグラス	1	
カクテルグラス	1	
白ワイングラス	1	
フルーツシャンパングラス	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	
アングスチュラ 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	
<b>リンゴのカーヴィング</b>		
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、器材は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