公　表

第21回「HRSサービスコンクール」2027
カレッジ部門 実施要領

評価項目・配点

本選	課題	配点
筆記	本年度、前年度のレストランサービスサービス技能検定学科試験、2級3級出題問題	20
	料飲サービスにおける時事問題	5
	英語問題（オーダーテイク）	5
実技	カクテルの作成（２名分）	30
	フルーツカッティング（１名分）	30
	盛り付けの独自性・販売時のセールス力(本選申込時に事前提出)	6
	サービスパーソンとしての素養	4
		100

決勝	課題	配点
実技	プーレのデクパージュ(2名分)	50
	チェリージュビレ(クネルあり・2名分)	40
	口頭試問	10
		100

公　表

採点方法

■採点方式

加点方式　最高得点100点　最低得点0点（筆記問題によりマイナス点あり）
本選筆記、本選実技試験の得点上位4名が決勝進出。（100点満点）
本選筆記、本選実技試験、決勝の合計点で優勝者を決定する。（200点満点）

■採点方法

＊筆記試験は、レストランサービス技能検定・学科試験同様に、1問につき1点の配点とし、
正答から誤答を差引く減点法で採点する。（無回答の問題は加点も減点もしない）
採点例：正答数30問、誤答数5問の場合は、30問－5問で得点は25点となる。

＊実技の評価細目は「Measurement」（測定）、「Judgement」（判定）
のどちらかを使用して採点する。

「Measurement」
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。

例）時間内に作業を終えられたか否か
例）スパークリングワインをこぼさずに注げたか否か
＊最高点（項目により異なる）もしくは最低点（0点）のいずれかが配点される。

「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。

公　表

スケジュール

■競技日

2027年3月18日（木）

■会　場

東京ビッグサイト　　東京都江東区有明3-11-1

■タイムスケジュール（予定）

Time	Task
8:00	選手受付開始
8:30	受付終了（選手は着替えの完了）
9:00	筆記試験の開始
9:20	本会場の下見と競技補足説明、質疑応答
10:00	開会挨拶（東京ビッグサイト開場）
10:10	カレッジ部門本選開始
11:15	ヤングプロフェッショナル部門本選開始
12:15	休憩
13:15	カレッジ部門本選結果発表（4名が決勝へ）
	ヤングプロフェッショナル部門本選結果発表（8名が準決勝へ）
13:30	ヤングプロフェッショナル部門準決勝開始
14:15	カレッジ部門決勝開始　4名
14:45	ヤングプロフェッショナル準決勝結果発表（3名が決勝へ）
14:55	ヤングプロフェッショナル部門決勝
16:30	結果発表と表彰式
	総評と閉会挨拶
17:00	全日程終了

公　表

競技課題

■本選　「筆記試験」（競技時間15分）

＊本年度、前年度のレストランサービスサービス技能検定学科試験、2級3級出題問題20問。
＊料飲サービスにおける時事問題５問。
＊英語問題（オーダーテイク）５問。

「実技課題」（競技時間8分）

・カクテルを先に作成し、その後フルーツのカッティング・盛り付けを行うこと。
・フルーツの盛り付けが完了した後、手を上げた時点で競技終了とする。
・競技終了後は、そのままブースで待機すること。

＊カクテルの作成（２名分）

・公表された6種から、当日発表されるカクテルを作成すること（別紙参照）

＊フルーツカッティング（１名分）

・当日会場に用意された紅いリンゴ（全選手共通）を使用すること。
・リンゴに直接手で触れずにカットすること。
・事前に提出した内容と同様の手順および盛り付けで仕上げること（別紙参照）
（当日は技術および提出した内容の再現性を審査する）
（事前に提出した内容と異なる場合は最大5点の減点とする）

■決勝　「実技課題」（競技時間15分）

・ゲスト２名での利用。プーレの提供後、チェリージュビレを用意すること。
・デザート提供後、ゲリドンに戻り、手を上げた時点で競技終了とする。
・競技終了後は、そのままブースで待機すること。

＊プーレのデクパージュ(2名分)

・必要な備品を用意し、料理の説明等を含め、
　ゲストとコミュニケーションをとりながら作業すること。
・ローストした丸鶏1羽をデクパージュし、2名分を2皿に盛り付けて提供すること。
（盛り付けは任意とする。もも部分は使用してもしなくてもよい）
・ソースをイギリス式でサービスすること。

＊チェリージュビレ（クネルあり・2名分）

・必要な備品を用意し、ゲストとコミュニケーションをとりながら作業すること。
・ゲストと料理の説明等を含めたコミュニケーションをとりながら作業すること。
・バニラアイスクリームをクネルに成形し、チェリージュビレを作成すること。
・フランベによる演出を行うこと。安全と衛生に十分留意すること。

＊口頭試問

・ゲストからの質問に答える事。

〇注意事項

＊開始の合図で作業を開始し、すべての課題を制限時間内に終えること。
＊デクバージュやフランベの作業は基本を重んじていれば方法は問わない。
＊チェリージュビレでレモンスパイラルを用いた場合は3点加点とする。
＊ゲストとの台本はないので、積極的にコミュニケーションをとり作業を行うこと。
＊安全と衛生に十分留意し作業を行うこと。

公表

■筆記試験

品名	選手当たり	備考
筆記試験		
器材		
問題用紙	1	
解答用紙	1	
筆記用具	1	選手持参

■本選実技1

品名	選手当たり	備考
カクテルの作成		
器材		
ゲリドン	1	W1,800×D600×H700（予定）
カクテルツール	-	選手持参可
カクテルグラス	2	
アイスペール・アイストング	1	
カクテルピン	2	
飲材		
氷（ロックアイス、アイスペール入り）	適量	
酒類、ジュースなど	-	当日発表の課題に準ずる
リネン		
ナプキン	1	

■本選実技2

品名	選手当たり	備考
フルーツのカッティング		
器材		
10インチプレート	1	盛付け用
9インチプレート	2	くず入れ1、フルーツ置き1
パン皿	1	サーバー置き
デザートフォーク	1	
デザートスプーン	1	
ナイフ	1	選手持参可
食材		
リンゴ	1	
	1	
リネン		
ナプキン	1	

公表

インフラリスト

■決勝1

品名	選手当たり	備考
プーレのデクパージュ		
器材		
ゲリドン	1	W1,800×D600×H700（予定）
コンソール	1	W1,800×D600×H700（予定）
ゲスト用テーブル	1	90㎝丸テーブル
ゲスト用チェア	2	
オーバルプラッター	1	料理用
ソースボード・ソースレードル	1	
ペティーナイフ	1	選手持参可
その他器材	-	ステージ上から必要な物を選手が用意する事
食材		
ローストした丸鶏	1	
ガロニチュール	1	
ソース	1	
リネン		
ナプキン	1	
サービスタオル	1	

■決勝2

品名	選手当たり	備考
チェリージュビュレ（クネルあり）		
器材		
カセットコンロ・ボンベ	1	
シュゼットパン	1	
ペティーナイフ	1	選手持参可
ビドン	1	お湯入り
その他器材	-	ステージ上から必要な物を選手が用意する事
食材、飲材		
ダークチェリー	適量	
バニラアイスクリーム	適量	
レモン	適量	
その他食材・飲料	-	ステージ上から必要な物を選手が用意する事
リネン		
ナプキン	1	

公　表

持参器具等

＊下記の器材を選手持込可とする。
＊使用器材の管理は各選手によるものとする。
＊会場準備品の貸出を希望する選手は当日申し付けること。
＊特殊器具の持ち込みは不可とする。
＊給仕に相応しいユニフォームで競技を行うこと。

持参器材	数量	会場貸出の有無
・筆記用具	一式	無し
・カクテルシェーカー	必要数	あり
・メジャーカップ	必要数	あり
・ミキシンググラス	必要数	あり
・ストレーナー	必要数	あり
・バースプーン	必要数	あり
・課題に合わせた各種ナイフ（プラッター上での使用は不可）	必要数	あり

公　表

別紙「カクテルの作成」事前公表6種

＊レシピはHBA（一社）日本ホテルバーメンズ協会発行の「HBAオフィシャル バーテンダーズブック」（2022年７月発行第４刷）に掲載されている「HBAオフィシャルカクテルレシピ」を基準とします。

1.ALEXANDER

ブランデー30㎖、カカオリキュール15㎖、生クリーム15㎖
以上の材料をよくシェイクしてカクテル・グラスに注ぎ、ナツメグを振る。

2.GIMLET

ドライ・ジン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。

3.MANHATTAN

バーボン・ウイスキー（カナディアン・ウイスキー）40㎖、スイート・ベルモット20㎖
アロマティック・ビターズ1dash
以上の材料をステアしてカクテル・グラスに注ぎ、カクテル・ピンに刺した
マラスキーノ・チェリーを飾る

4.MARGARITA

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。

5.MARTINI

ドライ・ジン50㎖、ドライ・ベルモット10㎖
以上の材料をステアし、カクテル・グラスに注ぐ。カクテル・ピンに刺したオリーブを飾る。

6.SIDECAR

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。

出典：（一社）日本ホテルバーメンズ協会.HBAオフィシャル バーテンダーズブック.2022.305p

公　表

別紙「フルーツのカッティング」

＊フルーツカッティング（１名分）
・当日用意されたリンゴ１個をカッティングし、商品として完成させること。
・商品として提供できる切り方および盛り付けを考案すること。

＊課題趣旨
・商品として提供できる切り方および盛り付けを考案すること。
・その趣旨と販売時に使用するセールストークをまとめること。
（セールストークは事前提出書類までとし、ステージ上での実技課題には含めない）
・技術と盛り付けによって商品の価値を高め、
その魅力をお客様に伝える力を養うことを目的とする。

＊審査内容
・盛り付けの独自性、商品としての完成度、盛り付けの趣旨および
販売時のセールストークによるその価値の伝え方を評価する。
・当日のカッティング技術、事前提出内容の再現性および
制限時間内に完成できたかを審査する。

＊事前提出資料
・本選申込時に、リンゴの切り方・盛り付けの内容、盛り付けの趣旨、
販売時のセールストークおよび完成画像を提出すること。

・画像は次の構図で合計3枚提出すること。
①盛り付け全体像（皿に盛りつけた完成商品を真上から撮影すること）
②強調したい部分
③別角度からの全体像
・画像のファイル形式はjpg、gif、pngに限定、5M前後のサイズで提出すること。
・選手の氏名の入った画像データ名にして提出すること（例：技能太郎１）

・セールストークは次の項目を必須、明記としWordで提出すること。
①氏名、所属先
②商品名と設定単価
③切り方および盛り付けの内容
（分割、皮・芯の扱い、飾切り、配置など、当日再現手順含め記載すること）
④盛り付けの趣旨、強調したい魅力
⑤販売時のセールストーク
（お客様に商品の魅力と価値を伝える実際の言葉を300文字以内で記載すること）

〇画像データでの提出、Wordでの提出が難しい場合はHRS事務局へご連絡下さい。