

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(男性)と連れの英語が話せるフランス人(女性)が着席してメニューを見ている。
- (3) 指示事項 女性客に対する会話は指示事項 Aは仏語、Bは英語、Cからは日本語で行うこと。
- A. 予約客 鈴木様（顧客）に挨拶すること。
- B. オーダーテイキングを行うこと。（女性客に対しては英語で行うこと）
- C. 注文のスパークリングワインを抜栓し、サービスをすること。
- D. パンのサービスを行うこと。
- E. 若鶏のローストをデクパージュし、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. アップルフランベを作成し、サービスすること。（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統一規格とする為、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。
※ペティナイフは会場の物を使用すること。
 - 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

2021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)に挨拶すること】 *男性客には日本語、女性客には仏語で挨拶を行う。 また、女性客には仏語にて感謝の気持ちを伝える。	30秒	
B	【オーダーテイキングを行うこと(女性客に対しては英語で行うこと)】 *基本に沿ってオーダーテイクを行う。 *メニューよりお勧め料理を数品勧める。	1分30秒	2分
C	【注文のスパークリングワインを抜栓し、サービスをすること】 *シャンパングラスを客席へ運びセットする。 *スパークリングワインはクーラーに入れて客席に準備する。 *別紙1の作業手順を参照のこと。	3分	5分
D	【パンのサービスを行うこと】 *サーバーで基本に沿ってパンをサービスする。 *パンとバターは同時にサービスしてもよい。	1分	6分
E	【若鶏のローストをデクパージュし、サービスすること(ワゴンサービス)】 *別紙2の作業手順を参照のこと。	8分	14分
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、お下げしてよいかを確認する。 *食器を下げる際は、客席での作業を念頭に、基本に沿って下げる。	1分	15分
G	【アップルフランベを作成し、サービスすること(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3の作業手順を参照のこと。 *お客様と(自主的に)適度な会話も含め、笑顔で行うこと。 *食後の飲物を伺う。	14分	29分
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】 *作業中ごとに整理しながら、最後に確認する。 パンバスケット、コニャック、シュガーポットなど再使用可能なものはサイドテーブルに戻す。 (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。	30秒	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： いつもありがとうね！

今日はフランスの方をお連れしたので、よろしくね！

受検者： はい、かしこまりました。

受検者： Bonsoir. Madame.

ボンソワール マダム

(こんばんは)

Bienvenue dans notre restaurant.

ビアンヴニユ タン ノートル レストラン

女性客： Bonsoir. Merci !

ボンソワール メルシ！

鈴木様： 彼女は英語も話せるので、英語で注文を聞いてくれないかね！

受検者： かしこまりました。

〈オーダーテイク〉

受検者： Would you like something to drink before your dinner ?

(お食事の前に何かお飲み物はいかがでしょう？)

女性客： I'd like to have a sparkling wine.

(今日はスパークリングワインが飲みたいわ)

鈴木様： Sounds good !

(いいね)

では、このスパークリングワインをお願いします。

受検者： はい、かしこまりました。△△をお持ちいたします。

女性客： What is today's recommendation ?

(今日のおすすめ料理を教えてください。)

受検者： I recommend OO for appetizer, soup is △△, and XX for main dish, ma'am.

(はい、前菜はOO、スープは△△、メインディッシュはXXでございます。)

女性客： Well, I'd like to have roasted chicken and bread, please.

(若鶏のローストがおいしそうね。それと一緒にパンをお願いします。)

受検者： Roasted chicken and bread. Thank you very much.

(若鶏のローストとパンですね。ありがとうございます。)

女性客： And for dessert ... I want to try this apple flambe.

(あと、デザートにアップルフランベをお願いします。)

受検者： Apple flambe for dessert. Certainly, ma'am.

(デザートにアップルフランベですね。かしこまりました。)

受検者： 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、若鶏のローストとパン、
デザートにアップルフランベをご用意いたします。

〈スパークリングワインのサービス〉

受検者： お待たせいたしました。ご注文いただきました_____でございます。

女性客： ありがとう。

鈴木様： ありがとう。

(お客様の前で抜栓する)

受検者: コルクは大変良い状態でございます。

受検者: 鈴木様、テイステイングをお願いします。
いかがでございますか？

鈴木様: うん、いいね。お願いします。

受検者: ありがとうございます。お注ぎいたします。

受検者: それでは、お食事のご用意をまいります。

〈パンのサービス〉 (パンとバターを持って)

受検者: パンをお持ちいたしました。

女性客: ありがとう。

男性客: ありがとう。

〈若鶏のロースト・デクパージュ〉

受検者: お待たせいたしました。若鶏のローストをお持ちしました。

女性客: わあ、美味しそうだわ。

鈴木様: 本当だね。

受検者: ありがとうございます。それでは、お取り分けいたします。

女性客: お願いします。

(デクパージュを終えて…)

受検者: お待たせいたしました。若鶏のローストでございます。

女性客: ありがとうございます。

受検者: 鈴木様 お待たせいたしました。

受検者: ただ今、ソースをお持ち致します。

受検者: ソースをおかけしてよろしいですか？

女性客: はい、お願いします。

鈴木様: 僕もお願いします。…ありがとう。

受検者: それでは、ごゆっくりお楽しみくださいませ。

〈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？

女性客: とても美味しくて、それに食べやすかったわ。

鈴木様: とても良かったですよ。

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？

女性客: 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。

女性客: わあ、ここで作ってもらえるの？

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。アップルフランベでございます。

女性客: とても美味しそうだわ。

鈴木様: う〜ん。香りもいいね。

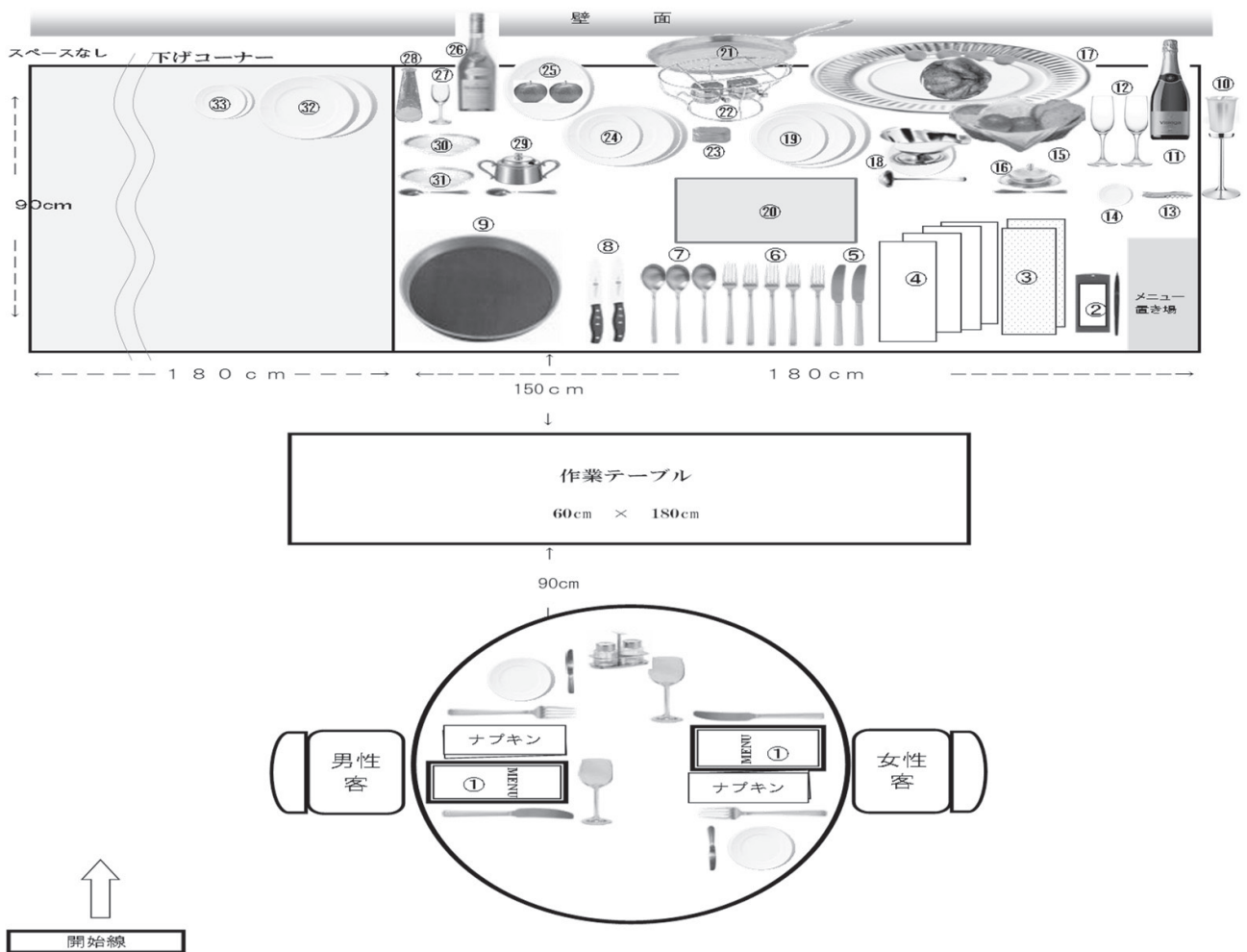
受検者: ご一緒にコーヒーや紅茶はいかがでしょうか？

女性客: 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



品名	数量		用途 仕様
	数量	単位	
① テーブル	1	台	90cm×180cm クロス掛け
② ・メニュー	2	部	
③ ・オーダーパッド(メモ用紙付)	1	セット	
④ ・ボールペン	1	本	
⑤ サービスタオル	2	枚	サービス用、予備
⑥ ナプキン	4	枚	ワイン、鶏、リンゴ、予備
⑦ オードブルナイフ	2	本	テーブルセット
⑧ オードブルフォーク	5	本	サーバー3(パン、鶏、リンゴ)、テーブルセット2
⑨ デザートスプーン	3	本	サーバー3(パン、鶏、リンゴ)
⑩ ・ペティナイフ	2	本	
⑪ サービストレイ	1	枚	12in (ノンスリップ又はマット敷)
⑫ ワインクーラー	1	個	
⑬ クーラースタンド	1	台	ナプキン敷
⑭ ・スパークリングワイン	1	本	
⑮ フルーツシャンパングラス	2	脚	
⑯ ・ソムリエナイフ	1	本	私物使用可
⑰ コルクソーサー	1	枚	
⑱ パンバスケット	1	個	ナプキン敷
⑲ バケット	4	個	約5cm幅
⑳ バタークーラー	1	個	
㉑ バターナイフ	1	本	
㉒ 若鶏のロースト	1	羽	800g~900g
㉓ ホイルポテト	4	個	ガルニチュール
㉔ プラター	1	枚	20in オーバル
㉕ ソースポット	1	台	
㉖ パン皿	1	枚	ソースポット敷皿
㉗ ソースレードル	1	本	
㉘ 10inプレート	2	枚	若鶏のロースト 盛付け用
㉙ デザート皿	1	枚	ガラ入れ用
㉚ パン皿	1	枚	サーバー置き
㉛ ・まな板	1	枚	

品名	数量		用途 仕様
	数量	単位	
㉜ ・シュゼットパン	1	枚	アップルフランベ
㉝ ・レシヨ	1	台	
㉞ ・固形燃料	2	個	
㉟ 灰皿	1	個	
㊱ ・マッチ	1	個	
㊲ パン皿	1	枚	(サーバー置き)
㊳ 10inプレート	4	枚	(作業1, 皮芯用1, 盛付け用2)
㊴ リンゴ	2	個	(1個選び使用)
㊵ デザートプレート	1	枚	
㊶ ・コニャック	1	本	
㊷ シェリーグラス	1	脚	
㊸ リンゴジュース	60	cc	(・カラフェ入り)
㊹ シュガーポット(グラニュー糖)	1	台	(ティースプーン添え)
㊺ カットレモン(ベリー皿入り)	1	個	(1/8カット)
㊻ バター (ベリー皿入り)	30	g	(ティースプーン添え)
㊼ テーブル	1	台	90cm×180cm クロス掛け
㊽ 10inプレート	2	枚	差替用
㊾ パン皿	2	枚	差替用
㊿ テーブル	1	台	120cm丸
アンダークロス	1	枚	
テーブルクロス	1	枚	
椅子	2	脚	
ミートナイフ	2	本	
ミートフォーク	2	本	
パン皿	2	枚	
バタースプレッダー	2	本	
ゴブレット	2	脚	
ナプキン	2	枚	
カスターセット(塩・胡椒)	1	組	

＜ スパークリングワインの抜栓とサービス ＞

【準備するもの】

- | | | |
|----------------|------------------|-------------|
| ・スパークリングワイン 1本 | ・フルートシャンパングラス 2脚 | ・ソムリエナイフ 1本 |
| ・クーラースタンド | ・ナプキン 1枚 | ・コルクソーサー 1枚 |

※作業手順 例1、例2 どちらでも可とする。

【作業手順 例1】

- ① グラスとコルクソーサーを客席にセットする。
- ② 注文を受けたスパークリングワインをシャンパンクーラーに入れスタンドごと運ぶ。
- ③ クーラーからボトルを取り出し水滴を拭いお客様へプレゼンテーションをしクーラーへ戻す。
- ④ ボトル口のキャップシールを取り除く。(ソムリエナイフを使っても可)
- ⑤ 親指でコルクを押えながら止め金を緩める。もしくは取り除く。
- ⑥ そのまま親指でコルクを押えながら、ボトルの首を持ちクーラーから持ち上げる。
- ⑦ ボトルの底を利き手のひらでにぎり、ボトルをゆっくり回し、静かにコルクを抜く。
- ⑧ ボトルをクーラーに戻し、コルクを確認しコルクソーサーに乗せ、ホスト側に置く。
- ⑨ ナプキンでボトル口をふき取ったのち、ボトルをクーラーから取り出し全体の水滴を拭う。
- ⑩ ホストにテイस्टینگをしてもらい、許可が出たらゲストよりグラスに二度注ぎで適量をサービスをする。

③



④



⑤



⑦



【作業手順 例2】

- ① グラスとコルクソーサーを客席にセットする。
- ② 注文を受けたスパークリングワインをシャンパンクーラーに入れスタンドごと運ぶ。
- ③ クーラーからボトルを取り出し水滴を拭いお客様へプレゼンテーションをしクーラーへ戻す。
- ④ ボトル口のキャップシールを取り除く。(ソムリエナイフを使っても可)
- ⑤ 親指でコルクを押えながら止め金を緩める。もしくは取り除く。
- ⑥ コルクをしっかりと押さえ、ボトルを回しながら静かに抜く。
- ⑦ コルクを確認しコルクソーサーに乗せ、ホスト側に置く。
- ⑧ ナプキンでボトル口をふき取ったのち、ボトルをクーラーから取り出し全体の水滴を拭う。
- ⑨ ホストにテイस्टینگをしてもらい、許可が出たらゲストよりグラスに二度注ぎで適量をサービスをする。

③



④



⑤



⑥



＜ 若鶏のロースト デクパージュ ＞

【準備するもの】

- | | | |
|-------------------------------|-------------------------|------------------|
| ・若鶏のロースト(プラター1台 ボイルドポテト含む) 1羽 | | |
| ・まな板 1枚 | ・ソースボード 1台 | ・デザート皿 1枚(ガラ入れ用) |
| ・10inプレート 2枚 | ・ソースレードル 1本 | ・サービスタオル 1枚 |
| ・デザートスプーン 1本 | ・ペティナイフ 1本 | ・ナプキン 1枚 |
| ・デザートフォーク 1本 | ・パン皿 2枚(サーバー置き&ソースボード用) | |

【作業手順】

- ① 使用するものを作業テーブルに準備する。
- ② 料理をプレゼンテーションする。
- ③ スプーンとフォークを若鶏の手羽横に差込み持ち上げ、脂をガラ用皿に切りまな板に移す。
- ④ 手羽元の内側にフォークを刺し、付け根からナイフで切り離す。(手羽はガラ用皿へ)
- ⑤ 若鶏の向きを変え、もう一方の手羽も同様に処理する。
- ⑥ 若鶏の腿肉が左側になるように横向きに置き換え、フォークを腿肉に刺す。
- ⑦ フォークを手首を返すように引き起こして、ナイフで腿肉の周りの皮を切り、腿肉を切りはなす。
- ⑧ はずした腿肉の脚先を切り落とし、関節に内側から切り込みを入れ、プラターに戻す。
- ⑨ 若鶏を回転させ向きを変え、もう一方の腿肉も同様に処理し、プラターに戻す。
- ⑩ 若鶏の下側側面からフォークを刺し固定する。
- ⑪ 胸部の中央を胸骨に沿ってナイフで切り、胸肉の半身を切り離してプラターに戻す。
- ⑫ 若鶏の向きを変え、反対側の半身も同様に切り離しプラターに戻す。
- ⑬ ガラを横向きに倒しスプーンでソリレスを取り外す。
- ⑭ プレートに向きも正しくきれいに盛り付け、サービスする。
- ⑮ ソースは客席に運びイギリス式でサービスする。

①



②



③



④⑤



⑥⑦



⑧⑨



⑩⑪⑫



⑬



⑭⑮



＜ アップルフランベ ＞

【準備するもの】

- | | | |
|--------------------------------------|---------------------|------------------|
| ・10inプレート(盛り付け用2枚&作業用1枚&リンゴ皮芯用1枚) 4枚 | ・リンゴジュース(カラフェ) 60cc | ・シェリーグラス 1脚 |
| ・リンゴ 1個 | ・シュガーポット 1台 | ・コニャック 1本 |
| ・カットレモン(ベリー皿1枚) | ・バター 30g(ベリー皿1枚) | ・パン皿(サーバー置き用) 1枚 |
| ・灰皿 1個 ・マッチ 1個 | ・レシヨール 1台 | ・ペティナイフ 1本 |
| ・デザートスプーン 1本 | ・シュゼットパン 1枚 | ・ナプキン 1枚 |
| ・デザートフォーク 1本 | ・固形燃料 2個 | ・サービスタオル 1枚 |
| ・ティースプーン(バター&シュガー用) 2本 | | |
| ・デザートナイフ&フォーク 各2本(お客様テーブルセット用) | | |

【作業手順】

- ① お客様のテーブルにカトラリーをセットする。
- ② 使用するものを作業テーブルに準備する。
- ③ リンゴを拭き、ペティナイフでヘタ側を円錐状に切り抜き、反対側の底部を切り落とす。
- ④ フォークをヘタ側上部に刺しナイフで皮を剥き、縦半分(2等分)にカットする。
- ⑤ 固形燃料を点火し、シュゼットパンを温める。
- ⑥ 半分にしたリンゴの芯にフォークを刺し、ナイフで切り込みを入れ取り除く。
- ⑦ リンゴを8等分にする。(くし型)
- ⑧ シュゼットパンの温度をナプキンで確認後、グラニュー糖をティースプーン4杯分入れる。
- ⑨ グラニュー糖をカラメル状にし、レモンを絞った後にバターを30g入れ溶かし、馴染ませる。
- ⑩ リンゴをシュゼットパンの中に入れ、返しながらリンゴに火を通す。
- ⑪ 次にリンゴジュースを60cc入れ、リンゴにソースを馴染ませる。
- ⑫ コニャックをシェリーグラスに30cc注ぎフランベする。
- ⑬ フランベ中に、グラニュー糖を3杯振り掛ける。
- ⑭ 固形燃料の火を消し、プレートに盛付けサービスする。



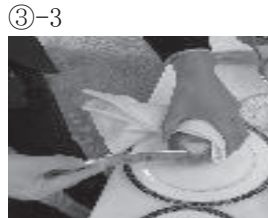
③-4



④-1



④-2



⑥



⑨⑩

