

## 2 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 15分間 打切り時間17分
- (2) 場面設定 予約客の鈴木様と連れのゲスト(外国人) が来店した。  
※ゲストは上着の胸にリボンを付けている。
- (3) 指示事項 ※A～Cは英語で、Dからは日本語で会話をする事。
- A. 予約客 鈴木様をお迎えし、席に案内すること。
- B. 飲物の注文を伺うこと。
- C. 注文の飲物（グラスのスパークリングワイン）をサービスすること。
- D. 料理をお勧めし、注文を受けること。
- E. 注文の料理（メカジキのグリル）とパンをサービスすること。  
（イギリス式サービス）
- F. 食事の感想を伺い、済んだ食器を下げること。
- G. 注文のデザート（オレンジ）をカッティングサービスし、  
食後の飲物を伺うこと。
- 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、  
作業を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。
  - 作業は笑顔で行うこと。
  - 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 2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。<br>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）。<br>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 鈴木様をお迎えし、席に案内すること】（英語）<br><br>*利用時間、利用状況に見合う挨拶を行い人数の確認をする。<br>*お客を客席に案内し、着席の補助をする。<br><br>○会話例文を参照                                                                                                                                                                                                      | 30秒   |        |
| B    | 【飲物の注文を伺うこと】（英語）<br><br>*飲物の注文を受ける。<br>○会話例文を参照                                                                                                                                                                                                                                                              | 30秒   | 1分     |
| C    | 【注文の飲物（グラスのスパークリングワイン）をサービスすること】（英語）<br><br>*客席にシャンパングラスをセットする。<br>*サイドテーブルでスパークリングワインを抜栓する。<br>（プレゼンテーション、テイスティングは行わない。）<br>*抜栓したスパークリングワインを客席で、ボトルからサービスする。（125ml）<br>*ボトルをワインクーラーに戻す。<br><br>○別紙1の作業手順を参照<br>○会話例文を参照                                                                                     | 2分    | 3分     |
| D    | 【料理をお勧めし、注文を受けること】<br><br>*メニューより料理を数品お勧めする。<br>*料理の注文を受ける。                                                                                                                                                                                                                                                  | 1分30秒 | 4分30秒  |
| E    | 【注文の料理（メカジキのグリル）とパンをサービスすること】（イギリス式）<br><br>*注文内容に合ったカトラリーのセットにする。<br>*バターをテーブルにセットする。<br><br>『パン』 *パンバスケットを客席に運び、サーバーでサービスする。<br>*セカンドサービスの案内を行い、バスケットはサイドテーブルに戻す。<br><br>『料理』 *盛り付け用のプレートを配る。<br>*料理のプラッターを客席に運び、プレゼンテーションする。<br>*料理をサーバーでプレートに盛り付け、ソースがある旨を伝える。<br>*ソースを客席に運び、サービスする。<br><br>○別紙1の作業手順を参照 | 3分30秒 | 8分     |
| F    | 【食事の感想を伺い、済んだ食器を下げること】<br><br>*料理の感想を伺い、お下げしてよいかを確認する。<br>*食器を客席での作業を念頭に置き下げる。                                                                                                                                                                                                                               | 30秒   | 8分30秒  |
| G    | 【注文のデザート（オレンジ）をカッティングサービスし、食後の飲物を伺うこと】<br><br>*デザートのカトラリーをセットする。<br><br>○別紙2の作業手順を参照<br><br>*食後の飲物を伺う。                                                                                                                                                                                                       | 5分    | 13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】<br><br>*サイドテーブルと下げコーナーの整理整頓を確認する。<br>（パンバスケットはサイドテーブルに戻すこと、審査委員が差替えた料理はそのままよい）                                                                                                                                                                                                 | 30秒   | 14分    |
| 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。<br>*写真票を審査委員へ渡す。                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |        |

### Ⅲ. 2 級実技試験問題 会話例文

〈挨拶と案内〉

受検者：英語 Good evening Mr. Suzuki. It's very nice to see you again.

(こんばんは、いらっしやいませ鈴木様。いつもご利用頂きましてありがとうございます。)

鈴木様：英語 Good evening. It's good to be back.

(こんばんは、今日も宜しく。)

ゲスト：英語 Good evening.

(こんばんは。)

受検者：英語 Mr. Suzuki, today's your reservation is table for two, is this alright with you?

(鈴木様、本日はご予約通り 2 名様でよろしいでしょうか。)

鈴木様：英語 Yes, it is.

(はい。)

受検者：英語 I'll escort you to your table. This way please.

(お席へご案内致します。こちらへどうぞ。)

鈴木様：英語 Thank you.

(ありがとう。)

〈飲み物の注文〉

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

(先に何かお飲物をお持ち致しますか。)

鈴木様：英語 Well, we'd like two glasses of sparkling wine, please.

(今日はグラスのスパークリングワインを 2 つお願いします。)

受検者：英語 Certainly, sir. Two glasses of sparkling wine for you, sir.

(かしこまりました。グラスのスパークリングワインを 2 つでございますね。)

〈飲み物のサービス〉

受検者：英語 This is the sparkling wine you have ordered.

(ご注文いただきました、スパークリングワインでございます。)

ゲスト：英語 Thank you.

(ありがとう。)

鈴木様：英語 Thank you.

(ありがとう。)

受検者：英語 Please enjoy your wine.

(どうぞお楽しみ下さい。)

〈オーダーテイク〉

受検者：どうぞメニューでございます。

ゲスト：ありがとう。

受検者：鈴木様、どうぞメニューでございます。

鈴木様：ありがとう。料理のお勧めがあったら、お客様に勧めてもらえますか。

受検者：かしこまりました。お勧めでしたら、前菜は〇〇、メインは〇〇が当店の人気メニューです。他にも〇〇や〇〇がございます。いかがでございますか。

ゲスト：そうですね、私はメカジキのグリル トマトソースをお願いします。

それと一緒にパンをお願いします。

受検者：かしこまりました。お食事の後にデザートなどはいかがでございますか？

ゲスト：季節のフルーツは何がありますか？

受検者：本日はオレンジ、バナナ、キウイフルーツ等がございます。

ゲスト：それでは、オレンジをお願いします。食べやすくカットしてくれますか。

受検者：かしこまりました。ご注文はメカジキのグリル トマトソースとパン、食後に

オレンジを食べやすくカットしてお持ち致します。

メニューをお下げ致します。

ゲスト：ありがとう。

受検者：鈴木様はいかがなさいますか。

鈴木様：私も同じ物をお願いします。

受検者：かしこまりました。メカジキのグリル トマトソースとパン、食後にオレンジを食べやすくカットしてお持ちいたします。では、メニューをお下げ致します。

鈴木様：はい、お願いします。

#### 〈パンのサービス〉

受検者：パンをお持ち致しました。お取り分け致します。

ゲスト：ありがとう。

鈴木様：ありがとう。

受検者：おかわりもご用意しておりますので、お気軽にお申し付け下さい。  
それでは、お料理を用意してまいります。

#### 〈料理のサービス〉

受検者：お待たせ致しました。ご注文頂きましたメカジキのグリル トマトソースで  
ございます。

ゲスト：美味しそうですね。

鈴木様：いい香りだ！美味しそうだね。

受検者：ありがとうございます。お取り分け致します。

ゲスト：ありがとう。

鈴木様：ありがとう。

受検者：只今ソースをお持ち致します。

受検者：お待たせ致しました。こちらトマトソースでございます。おかけ致しますか。

ゲスト：自分でかけますので、置いといて下さい。

受検者：かしこまりました。それでは、ごゆっくりお食事をお楽しみ下さいませ。

#### 〈料理の感想と下げ〉

受検者：お食事はおすみでございますか。

ゲスト：はい。

受検者：お味はいかがでございましたか。

ゲスト：とても美味しかったです。

鈴木様：いつもと変わらず、いい味だったよ。

受検者：ありがとうございます。お下げしてもよろしいですか。

ゲスト：はい。

鈴木様：ありがとう。

受検者：それではデザートのオレンジをご用意致します。

#### 〈デザートのサービス〉

受検者：大変お待たせ致しました。オレンジをカットしてお持ち致しました。

ゲスト：おいしそうですね、ありがとう。

受検者：大変お待たせ致しました。オレンジをカットしてお持ち致しました。

鈴木様：おいしそうだね。ありがとう。

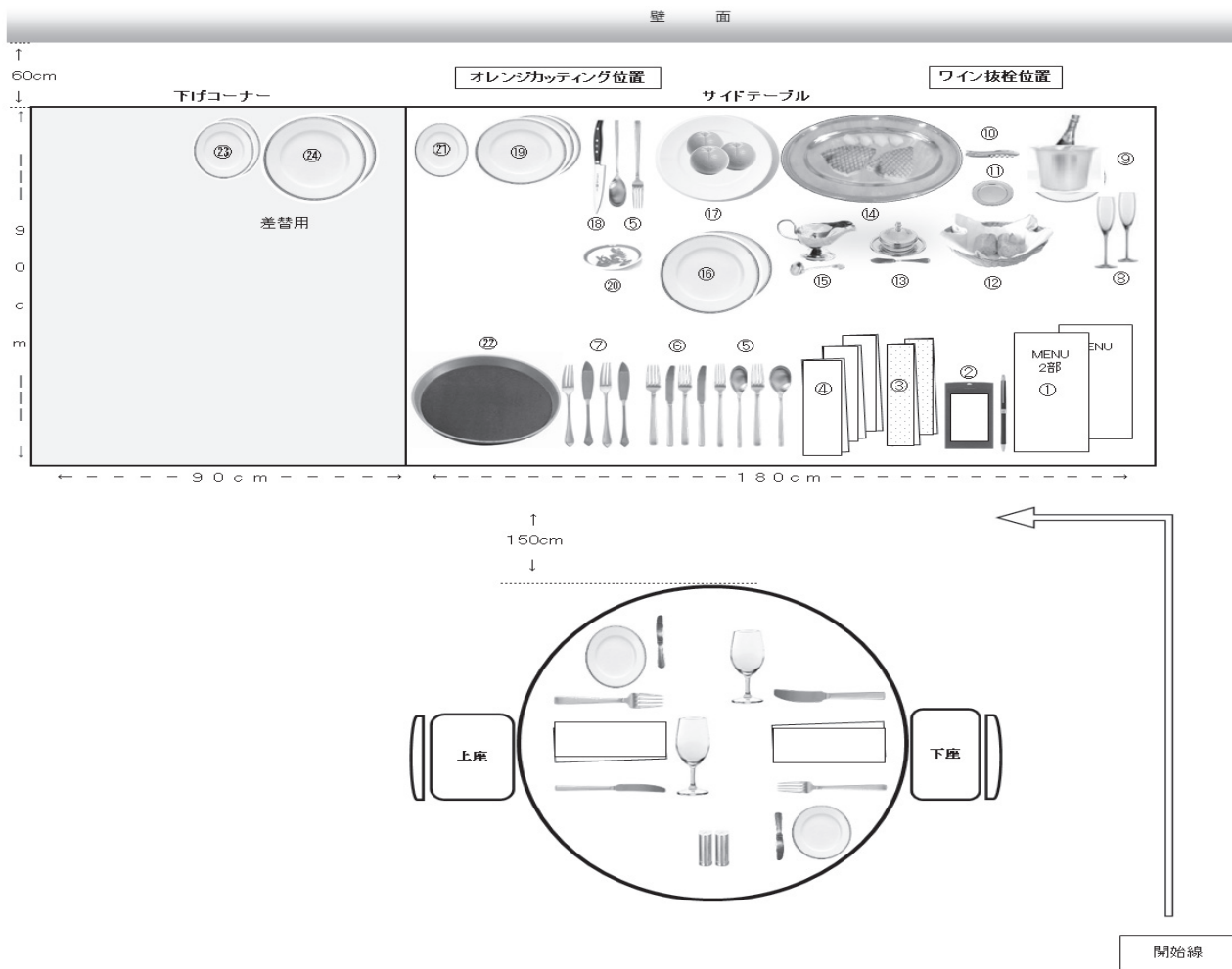
受検者：食後のお飲み物はいかがでございますか。

ゲスト：結構です。

鈴木様：私も結構です。ありがとう。

受検者：かしこまりました。どうぞごゆっくりお過ごし下さいませ。

# IV 2級 実技試験会場ブース内レイアウト 及び 器材表



| 器材一覧表                |                     |       |                                   |
|----------------------|---------------------|-------|-----------------------------------|
|                      | 品 名                 | 数量    | 用途 仕様                             |
| ◆<br>サイド<br>テー<br>ブル | ① テーブル              | 1 台   | 90cm×180cm クロス掛け                  |
|                      | ② ・メニュー             | 2 部   | オーダーテイク                           |
|                      | 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1枚                        |
|                      | ⑥ ナプキン              | 3 枚   | スパークリングワインサービス、オレンジ、予備1枚          |
|                      | ⑦ デザートスプーン          | 3 本   | パン、料理サービス用、オレンジカッティング用            |
|                      | ⑧ デザートフォーク          | 5 本   | パン、料理サービス用、オレンジカッティング用、テーブルセット用×2 |
|                      | ⑨ デザートナイフ           | 2 本   | テーブルセット用                          |
|                      | ⑩ フィッシュナイフ          | 2 本   | "                                 |
|                      | ⑪ フィッシュフォーク         | 2 本   | "                                 |
|                      | ⑫ フルートシャンパングラス      | 2 脚   | スパークリングワインサービス                    |
|                      | ⑬ ・スパークリングワイン       | 1 本   | "                                 |
|                      | ⑭ ワインクーラー(氷入)       | 1 台   | "                                 |
|                      | ⑮ 敷皿                | 1 枚   | 10inプレート(ナプキン敷)                   |
|                      | ⑯ ・ソムリエナイフ          | 1 本   | "                                 |
|                      | ⑰ コルクソーサー           | 1 個   | "                                 |
|                      | ⑱ バンバスケット           | 1 個   | ナプキン敷、バケット(5cm厚)4個入               |
|                      | ⑲ バタークーラー           | 1 個   | パンサービス (バター入)                     |
|                      | ⑳ バターナイフ            | 1 本   | "                                 |
|                      | ㉑ メカジキのグリル(180g)    | 2 枚   | 料理サービス用                           |
|                      | ㉒ ボイルドポテト (ガルニチュール) | 4 個   | "                                 |
| ◆<br>客用<br>テー<br>ブル  | ① 料理用プラター           | 1 枚   | " (18in～20in 小判型)                 |
|                      | ② ソースボート            | 1 個   | " (ソース入)                          |
|                      | ③ ソースレードル           | 1 本   | "                                 |
|                      | ④ 10inプレート          | 2 枚   | 料理盛付け用                            |
|                      | ⑤ オレンジ              | 3 個   | 10inプレート盛                         |
|                      | ⑥ ・ベティナイフ           | 1 本   | カッティング用                           |
|                      | ⑦ 9inプレート           | 3 枚   | カッティング用、盛付け用×2                    |
|                      | ⑧ ミント               | 2 ピース | ベリー皿入                             |
|                      | ⑨ バン皿               | 1 枚   | サーバー・ベティナイフ置き                     |
|                      | ⑩ 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           |
|---------------------|-----------------|-----|-----------------|
| ◆<br>下げ<br>コー<br>ナー | ① テーブル          | 1 台 | 90cm×90cm クロス掛け |
|                     | ② ③ バン皿         | 2 枚 | 差替用             |
|                     | ④ ⑤ 10inプレート    | 2 枚 | 差替用             |
|                     |                 |     |                 |
| ◆<br>客用<br>テー<br>ブル | ① テーブル          | 1 台 | 90cm丸又は角        |
|                     | ② アンダークロス       | 1 枚 |                 |
|                     | ③ テーブルクロス       | 1 枚 |                 |
|                     | ④ 椅子            | 2 脚 |                 |
|                     | ⑤ ミートナイフ        | 2 本 |                 |
|                     | ⑥ ミートフォーク       | 2 本 |                 |
|                     | ⑦ バン皿           | 2 枚 |                 |
|                     | ⑧ バタースプレッダー     | 2 本 |                 |
|                     | ⑨ ゴブレット         | 2 脚 |                 |
|                     | ⑩ ナプキン          | 2 枚 |                 |
|                     | ① カスターセット(塩・胡椒) | 1 組 |                 |
|                     |                 |     |                 |
|                     |                 |     |                 |
|                     |                 |     |                 |

## 前菜とスープ

### Appetizers and Soups

- |                                                            |        |
|------------------------------------------------------------|--------|
| 1 野菜のテリーヌ<br>Terrine of Seasonal Vegetables                | ¥2,100 |
| 2 フォワグラのソテー オレンジソース<br>Sauteed Foie Gras with Orange Sauce | ¥2,700 |
| 3 コーンクリームスープ<br>Cream of Corn Soup                         | ¥1,700 |
| 4 ジャガイモのクリームスープ<br>Cream of Potato Soup                    | ¥1,900 |
| 5 グリーンサラダ<br>Green Salad                                   | ¥1,600 |

## メインディッシュ

### Main Dishes

- |                                                                              |         |
|------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 6 メカジキのグリル トマトソース<br>Grilled Swordfish with Tomato Sauce                     | ¥6,000  |
| 7 オマール海老のソテー アメリカンソース<br>Sauteed Homard-Lobster with American Sauce          | ¥6,500  |
| 8 鶏腿肉のグリル グレイビーソース<br>Grilled Chicken Leg with Gravy Sauce                   | ¥6,000  |
| 9 豚肩ロースのステーキ バルサミコソース<br>Pork Loin Steak with Balsamico Sauce                | ¥7,000  |
| 10 和牛フィレ肉のソテー 赤ワインソース<br>Sauteed Japanese Fillet of Beef with Red Wine Sauce | ¥10,000 |

## デザート、チーズ

### Desserts and Cheeses

- |                                                                    |        |
|--------------------------------------------------------------------|--------|
| 11 クリームブリュレ バニラアイスクリーム添え<br>Cream Brulee with Vanilla Ice Cream    | ¥1,400 |
| 12 抹茶ショコラ 酒粕アイスクリーム添え<br>Matcha Chocolate with Sake Lees Ice Cream | ¥1,600 |
| 13 フルーツタルト 苺ソース添え<br>Fruits Tart with Strawberry Sauce             | ¥1,800 |
| 14 季節のフルーツ<br>(マンゴー、バナナ、キウイフルーツ、オレンジ)<br>Seasonal Fruits           | ¥1,500 |
| 15 チーズの盛り合わせ<br>Assorted Cheese                                    | ¥3,000 |

# WINE LIST

## Sparkling Wine & Champagne

|                                              |         |
|----------------------------------------------|---------|
| Les Damelieres Brut                          | ¥10,000 |
| G.H.MUMM Grand Cordon                        | ¥13,000 |
| Nicolas Feuillatte Brut Reserve Particuliere | ¥15,000 |
| Veuve Clicquot Yellow Label Brut             | ¥17,000 |

## White Wine

|                                         |         |
|-----------------------------------------|---------|
| Macon Village Grange Magnnien           | ¥8,000  |
| William Fevre Chablis                   | ¥10,000 |
| Olivier Leflaive Puligny Montrachet     | ¥14,000 |
| Chassagne Montrachet Domaine Marc Morey | ¥19,000 |

## Red Wine

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Barbaresco Villadoria | ¥9,000  |
| CH.Tournefeuille      | ¥11,000 |
| Ch.Reysson            | ¥15,000 |
| Ch.Giscours           | ¥20,000 |

## Glass of Wine

|                |        |
|----------------|--------|
| Champagne      | ¥2,200 |
| Sparkling Wine | ¥1,700 |
| White Wine     | ¥1,600 |
| Red Wine       | ¥1,600 |



## 別紙1 〈 スパークリングワインの抜栓とサービス 例 〉

### 【作業手順】

- ① 客席にシャンパングラスをセットする。
- ② ボトルはワインクーラーに入れたまま、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)
- ③ 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。
- ④ 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。
- ⑤ コルクの状態を確認し、コルクソーサーに置き、瓶口をナプキンで拭く。
- ⑥ ボトルをクーラーから取り出し水滴を拭う。
- ⑦ 客席にボトルを持って行き、二度注ぎでグラスに注ぐ。

②



③



④



⑤



## 〈 メカジキのグリルのサービス 例 〉

### 【作業手順】

- ① 盛り付け用の皿を配る。
- ② メカジキのプラッターにサーバーを添え、客席に運ぶ。
- ③ 料理のプレゼンテーションをする。
- ④ サーバーでガルニチュールを挟み、皿の上部に盛る。
- ⑤ サーバーをメカジキの下に入れ、すくうように持ち上げて皿に盛る。  
④と⑤は順番が逆でも良い。
- ⑥ ソースボートを客席まで運び、サービスする。

②



③



④



⑤



⑥-1



⑥-2





## 別紙2 〈オレンジのカッティング カップスタイル 例〉

2人前で1個使用

### 【作業手順】

- ① オレンジをナプキンで拭き、ヘタと花落ち部分をそれぞれ1cm位の厚さで切り落とす。
- ② 両端を切り落としたオレンジを、更に中央で2つに切り分ける。
- ③ 切り分けたオレンジをサーバーで押さえ、回転させながら果皮と果肉の境目に沿ってナイフで切れ目を入れていく。
- ④ 切れ目が入ったら果皮から果肉を取り出し、もう片方も同様に果肉を取り出す。
- ⑤ 果肉を取り外した果皮を、盛付け用の皿にそれぞれ移す。
- ⑥ ⑤の果皮に①で切り落としたヘタと花落ちの断面を上向きにして入れ、カップの底にする。
- ⑦ ④で取り出した果肉のワタなどを切り取り、きれいにする。
- ⑧ ⑦の果肉をそれぞれ4等分にカットする。
- ⑨ カットしたオレンジの実を、均等にオレンジのカップに見栄え良く盛付け、ミントを飾る。
- ⑩ お皿の周りを拭き、サービスする。

①



②-1



②-2



③



④



⑤



⑥-1



⑥-2



⑦



⑧-1



⑧-2



⑨-1



⑨-2



⑨-3



⑩



【完成品】

