

2022年度 1級レストランサービス技能検定

学科試験問題

1. わが国の食品衛生行政の推進および運営の中心は厚生労働省で、第一線機関として保健所がこれに当り、地域保健法によれば保健所は「栄養の改善および食品衛生に関する事項」について指導およびこれに必要な業務を行うこととなっている。
2. blanc-manger とは、ミルクとコーンフラワーにリキュールで風味をつけ、型に流し込んだ冷菓で、ココナッツミルクを用いるものもある。
3. コーヒー豆の種類と特徴で、ブルーマウンテンは芳純な香りと快い酸味の最優秀品で、コーヒーの王者ともいわれている。
4. 仏語で [minute] は、小さなリストを意味し、後に転訛して料理名を書いたカードやリストを [Menu] と呼ぶようになった。
5. Canapé とは、長椅子の意味で、食前酒時にサービスされ、他のオールドウーヴルと一緒に盛り付けないのが原則である。
6. 領収書発行のポイントで、分割発行する場合、利用金額内であれば、何枚に分割してもよい。
7. PROTOCOL における服装の考え方は、時代、地域、文化によってさまざまであり、日本人ならば和服を積極的に着用することも、国際交流の場では異文化の尊重という点においてとても意義のあることである。
8. 苦情対応の基本である「傾聴」とは、“相手の話を聞き漏らさないように、熱心に聞く” という意味である。
9. アレルギー物質表示で、かには表示推奨食品である。
10. リスクアセスメントとは、職場における労働災害の発生危険の度合いを「リスク」としてとらえ、危険有害要因（災害と健康障害の要因）ごとのリスクの大きさを評価し、重要なものから災害・危険防止対策の優先順位を決め、実施していく手法である。

- 1 1. 女性の敬称で、未婚か既婚か判らないときに「Ms.」を使うが、これは書き言葉のみに使われるのが原則で、ビジネスの社会で使用される傾向がある。
- 1 2. ブリア・サヴァランは、政治家、法律家であり、「味覚の生理学」「ル・ギード・キュリネール」を著し、美食家としても知られている。
- 1 3. マネージャーあるいはヘッドウェイターは予約帳にもとづいて、あらかじめ料理、飲物が決まっているならば、その内容に合致したセッティングがされているかをチェックしなければならない。
- 1 4. 仔牛は乳だけで育てられた生後6カ月～1年のものが最高とされ、成牛にはない淡いピンクの肉色と仔牛特有の柔らかさがある。
- 1 5. O E Sとは、注文を取りながらハンディターミナル(端末機)にテーブル番号、人数、注文品、数量を打ち込み、厨房やドリンクカウンターなどへ瞬時に送信することでスピードと人的効率を上げているシステムである。
- 1 6. 労働安全衛生法は、①危険防止基準の確立 ②責任体制の明確化 ③自主的活動の促進などにより、職場における労働者の安全と健康を確保するとともに、快適な職場環境の形成を促進することが目的である。
- 1 7. sauce bigaradeとは、オレンジとレモンの汁と皮で香りと酸味をつけ、砂糖を加えて甘みを増し、マデイラ酒を加えたソースである。
- 1 8. sauce Béarnaiseは、肉のグリエもしくはロティのほか魚やえびにも合うソースである。
- 1 9. 屋内消火栓の設置場所は、階の出入口や階段近くの消火活動に便利な場所とし、複数階の場合はなるべく同位置に設置し、開閉弁は床面からの高さ0.5m以下とする。
- 2 0. プロトコールの歴史で、「ガラテオ」が初めて文字で書かれたマナー本として、イギリス各地からフランス、イタリアの王族や貴族の間に広まり、これが公式な外交の場でも共通の儀式用手本として認められるようになった。

- 2 1. Sole à la Colbert とは、舌平目の中骨が見えるように上身を左右に広げてパン粉をつけて揚げ、中骨を取り外してソース・モルネーをかけた料理である。
- 2 2. 食中毒の原因を調べたり、食品添加物の成分を調べたりするための試験機関として、都道府県および指定都市には衛生研究所、厚生労働省には検査室が設けられている。
- 2 3. 食品添加物ソルビン酸の使用基準で、チーズに使用できる最大限度は5. 0 g /k g と定められている。
- 2 4. 安全に関する具体的な規定で、屋内作業場の気積（空気の容積）は、設備の占める容積および床面から4mを超える高さにある空間を除き、労働者1人について30 m³以上としなければならない。
- 2 5. 外国大公使ら内外の地位の高い人々が催すカクテルパーティがレセプションであり、そのような地位にない人が私的に催す宴会（Party）は、ティーパーティの名で行われなければならない。
- 2 6. 避難設備における屋内直通階段は、対角方向に配置し、できるだけ近い位置のほうが良い。
- 2 7. フランスのDiner は基本的にはスープから始め、魚料理、肉料理、生野菜のサラダ、デザートが一般的である。
- 2 8. 労働安全衛生法に基づく安全衛生管理体制では、労働者数が100人以上である事業所は、産業医を選任する義務がある。
- 2 9. ビールの酵母の性質による分類で自然発酵ビールとは、醸造所内に自然繁殖している酵母を使って発酵させ、醸造したものでドイツのランビックなどがある。
- 3 0. レストランにおいて、パンやプティフル、カナッペなどの大皿をサービスマンがお客様の左側からさしだし、お客様自身の手で取るサービス方法を「ロシア式サービス」という。
- 3 1. 席次を決める上で一番重要となる序列は、国家行事や公式の儀式などに参席する人びとの順位で、座席割りや紹介の順番などを決めるのに使われる。

32. à la Diable とは、鶏や野鳥をクラポディーヌ（肉を切り開いて骨を抜き、平たくする方法）にして、辛子（マスタード）をつけて焼き sauce Diable で供する調理法である。
33. サルモネラ属菌による中毒の原因食品としては広い範囲にわたり、日本では、卵、その加工品、食肉（レバー刺し、鶏肉など）、うなぎ、すっぽんなどで二次汚染となる食品が多い。
34. 料飲サービススタッフは料飲サービスを通じて、お客の質問に適切に答え説明するために必要な基本的知識や関連・周辺知識を身につけておかなければならない。
35. 肉の焼き加減で、Bien Cuit とは、肉の中心部まで火が通った状態によく焼くことをいう。
36. 自国と2カ国の外国国旗を掲揚する場合は、日本を左にして国連方式による国名アルファベット順に掲揚する。
37. 屋外への出口等の構造では、建築物において屋外への主要なお客用出口のうち1つ以上の出口の構造は、幅が90cm以上の内開き戸とされている。
38. 一般的な救護方法で、意識を失って倒れた場合、安全な場所にすぐに移動をさせ、水をかけて意識をさませ、衣服をゆるめて、吐いても大丈夫なように横を向かせる。
39. ベジタリアンのヴィーガン、ピュアベジタリアンは、一切の動物性食品（肉類・魚介類・乳製品・卵など）のほか、ハチミツも食わず、革製品など動物から得られる製品も使用しない最も厳格なベジタリアンである。
40. アイリッシュウイスキーの原料は大麦芽、未発芽の大麦芽、ライ麦、小麦などが使われ、単式蒸留器で2回蒸留して樽熟成される。
41. 遺失物の取扱いで、法的な義務と管理では、遺失物とは占有者の意思に基づかないでその所持を離れたもので、一般的には落とし物、忘れ物という。
42. テーブルサービスに使用する種々の容器のココット（ラムカン）は、1人用のスフレ、ココット卵、アスピックなどに用いられる。

43. carrelet は、ヒラメに比べ、口が大きいのが特徴である。
44. 細菌性食中毒の原因菌であるカンピロバクターの症状として、下痢、腹痛、発熱（38～39℃）、めまいなどを起こすが、多くの患者は3日で治癒し、通常、死亡例や重篤例はまれである。
45. 長テーブルの配席で、英米式は主催者と主賓がテーブルの端に座るスタイルが特徴で、末席がテーブル中央となる。
46. フランス語のデセール語源は、「食事を下げる」「食事を片付ける」を意味する desservir に由来する。
47. 日本のブドウ栽培の歴史は、生食用としては長いものの、ワイン造りの歴史は大正になってからである。
48. concombre は、全体の90%以上が水分で、栄養素はビタミンC、カロテン、カリウムなどが含まれるが含有量は非常に低い。
49. 国家の敬称の国名については、新聞紙上等で用いられる「略式名称」と、国家間の交流における公式文書（国書、外交文書等）や国際会議や条約で用いられる「正式名称」と「一般名称」がある。
50. 懐石料理は茶の湯の席の前に供される質素な茶懐石から始まり、織田信長によって確立された。
51. フランス産チーズの Morbier は、原料乳が羊乳で、ハード・セミハードタイプのチーズである。
52. 泡盛の古酒（クース）は、カメなどで5年以上貯蔵するのが特徴である。
53. ヒンドゥー教の主な禁忌事項で、五葷（ニンニク・ニラ・ラッキョウ・タマネギ・アサツキ）を食べてはいけない。
54. 飲食店での警報設備では、延べ面積が300㎡以上または面積に関係なく15階以上の場合、自動火災報知設備を設置しなければならない。
55. 腐敗現象において、人間にとって有用なものを「発酵」、無用なものを「腐敗」という。

56. 室内通路設備でのホテル、レストラン等の片側廊下の通路幅は、1.2 m以上、中廊下は2.0 m以上と定められている。
57. boletus とは、フランスでは cèpe、イタリアでは porcini、日本ではアンズ茸と呼ばれる香り高いキノコである。
58. 一般的にバゲット、クロワッサン、ブリオッシュなどのパンとコーヒー、カフェ・オ・レで構成される朝食を、イングリッシュ・ブレイクファーストという。
59. 料飲サービスの遅延で、はなはだしく遅れた(店側の手違いなどにより)ために、お客に迷惑をかけた場合は、店側は契約の履行遅滞として法的な対象となり得ることもある。
60. napperon は、テーブルクロスに汚れが付いたときや装飾上、色を変化させたりする際に使用し、これを取り替えることで、そのサービスの時間帯はテーブルクロスを取り替えずに済む。
61. 食育とは、食に関する知識を習得し、自らの食を自分で選択する判断力を身に付けるための概念である。
62. 食品衛生法によれば、牛乳の保存基準は、「殺菌後、直ちに0℃に冷却して保存すること」と定められている。
63. ビュッフェは、通常立食の形式でフォーク、スプーンや箸を使って食べるが、ときには着席形式でナイフフォークを使うこともある。
64. サービスへの気持ちを伝える方法・手段がコミュニケーション能力であり、的確なコミュニケーションを図ることがサービスの優劣にも影響してくる。
65. poussin とは、孵化後(卵からかえって)4～6週間の重さ500～600g程度の若い雄鶏である。
66. 原材料の取扱いについては、品名と納入業者が定期的に行う微生物検査および理化学検査の結果等の必要事項を記録して保管(3年間)する。
67. ストレスチェック制度は、労働者の心理的な負担の程度を把握するため、医師、保健師等による検査(ストレスチェック)の実施を事業者に義務づけているが、労働者数100人未満の事業場については、当分の間努力義務としている。

68. 宴会部門は計数管理を正確に行うことで、利益の増大を図ることのできる部門であり、社会的に評価を高め、大きな栄光を得るためには、可能な範囲で最良の運営ができるように心掛けたい。
69. プロセスチーズとは、1種類あるいはそれ以上のナチュラルチーズを加熱溶解し植物油、バター、乳化剤やその他の人工的添加物を加えて成形、包装したものである。
70. 食中毒は対象物を摂取後、すぐに症状が出るものから、数日間潜伏の後発生するものまである。いずれにしても、お客の申し出に際し、特に第一報は細心の注意を払って対応することが大切である。
71. 日本酒の製法品質表示基準で、純米大吟醸酒は精米歩合60%以下に米を磨き、米と米麴を使用原料としている。
72. Oeufs durs à la Boulangèreとは、固ゆで卵と玉ねぎソースをパンに巻き込んだ温かい料理である。
73. 消費期限・賞味期限は、未開封で適切な保存状態での期限のことで、開封後は当てはまらず、表示された期限にかかわらず早めに食べることが望ましい。
74. 食品および添加物に関する表示義務は、食品衛生法で定められている。
75. メニュー作成の美食のための規則に、同じ性質の肉、赤色系の肉（牛、羊など）を用いたり、白色系の肉（鶏、仔牛、飼いうさぎなど）を重複して使ってはいけないなどがある。
76. 宴会の運営で、主催者側の担当者が来館したら、料理、飲物のスタート時刻、演出、締めの時刻などについて、変更事項の有無を確認しておく必要がある。
77. 地域保健法によれば、厚生労働省は地方における公衆衛生の向上および増進を図るために設置されたものであり、定められた事項について指導およびこれに必要な事業を行う機関である。
78. friture à l'Italienneとは、仔牛肝、脳髓、骨髄などをソテーして盛り合わせたものである。

79. サービスにおける歴史的背景で、フランス革命で王政と旧体制が崩壊し、貴族や領主に仕えていた料理人やメートル・ドテル達が市中に流出し、多くのレストランが誕生した。
80. kir Cardinal とは、白ワインにクレーム・ドゥ・カシスを入れた食前酒である。
81. 陶器（ファイヤンス）は傷がつきにくく、ショックや温度の変化に強い利点があり、優しい肌触りも好まれている。
82. Potages claires とは、一般的に Consommé と呼ばれているもので、フランス語で「琥珀色のスープ」という意味をもつ。
83. orrecchiette とは、表面にスジが入った貝殻形の Pasta である。
84. perdreau à la Vigneronne は、山しぎの雛をブドウと一緒にココットでバター煮した料理である。
85. スパークリングワインの主な造り方でトラディショナル方式とは、いったん発酵を終えたスティルワインを瓶に詰め、糖分のみを加えて再び瓶内で第二次発酵を起こさせる方式で、シャンパーニュ方式ともいう。
86. 代表的な卵料理には、Oeufs bruillés（半熟卵）や Oeufs pochés（ポーチドエッグ）などがある。
87. 宴会のサービスで、外部スタッフ等の不特定のサービススタッフに、統一したサービスをさせるためには、食事、ワイン、卓上の片付けなど、お客の優先順位を開宴に先立って的確に指示しておく必要がある。
88. 食物感染は、一般に感染菌量が多いため、発病率が高く、潜伏期間は短くなる傾向がみられる。
89. argenterie の名で統合されるものは、レストランで使用するナイフ・フォーク類の食事用器具、銀盆、レシヨールなどの銀めっきをしたか、めっきをせずに使用する銀色の金属材料を使用した食器具をいう。

90. プロトコールの5原則の1つである Reciprocation/Reciprocity とは、招待や接待などを受けた場合、相手の儀礼に対しては相応の儀礼をお返しすることである。このことは、個人はもとより互いに尊重し合い友好的な交流を図る上で国同士の関係にも通じる基本原則である。
91. 伝統的で組織的に系統立ったフランス料理レストランにおける職階と職務で、ウエイター/ウエイトレス（シニア）はウエイターの小グループのチーフとして、割り当てられたテーブルの実務的な料飲サービスを担当する。
92. 食器類の名称で、assiette plate はデザート皿、assiette de soupe はスープボールのことをいう。
93. 西洋料理調理法の主な肉の切り分け方として、grenadin とは、ざくろの果実に似たの意味があり、豚の脂身を刺し、脂肪分を補ったエスカロップである。
94. パーティにおけるテーブルプランと配席のバランスで、夫婦が隣り合わせにならないようにし、向かい合わせもできるだけ避けるほうがよい。
95. 感染症予防対策の感受性者対策として最も重要なものは予防接種であり、感染症に対する予防接種は食品衛生法によって定められている。
96. ルアンの鴨は、血を抜かないで市場にだされる特異なもので canard sauvage といい珍重される。
97. レストランサービス上のトラブル処理は、積極的に早く処理しておくことが必要で、長引けば長引く程、責任は重くトラブルは複雑になっていく傾向にある。
98. シェリーはスペイン南部の町ヘレス・デ・ラ・フロンテラを中心とした地域で造られ、キンメリジャンという石灰質の土壌が、冬に降った雨を貯め、乾燥した時期にはブドウの樹に補水ができるのが特徴である。
99. 西洋料理調理法の主な肉の切り分け方として、paupiette とは、薄切りの肉を叩いてのばし、詰め物を包み込んで巻いたものをいう。
100. 食品を貯蔵する方法で、真空による方法のメリットの1つとして、酸素や湿気を遮断し、酸化による変色と水分の発散を防ぐなどがある。

2022年度 学科試験正答表

1 級					
	正	誤		正	誤
1	●		51		●
2	●		52		●
3	●		53	●	
4	●		54		●
5	●		55	●	
6	●		56		●
7	●		57		●
8	●		58		●
9		●	59	●	
10	●		60	●	
11	●		61	●	
12		●	62		●
13	●		63	●	
14		●	64	●	
15	●		65		●
16	●		66		●
17		●	67		●
18	●		68	●	
19		●	69	●	
20		●	70	●	
21		●	71		●
22		●	72	●	
23		●	73	●	
24		●	74		●
25		●	75	●	
26		●	76	●	
27		●	77		●
28		●	78		●
29		●	79	●	
30		●	80		●
31	●		81		●
32	●		82		●
33	●		83		●
34	●		84		●
35	●		85		●
36		●	86		●
37		●	87	●	
38		●	88	●	
39	●		89	●	
40		●	90	●	
41	●		91	●	
42	●		92		●
43		●	93	●	
44		●	94	●	
45	●		95		●
46	●		96		●
47		●	97	●	
48	●		98		●
49		●	99	●	
50		●	100	●	