

2022年度 3級レストランサービス技能検定

学科試験問題

1. 食中毒を予防するための三原則として、食中毒菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」の三つを実行すれば予防できる。
2. 一般的な西洋料理調理法の主な魚の仕込みの表現で、マリネとは「生（なまの）」という意味である。
3. カルヴァドスとは、フランスのノルマンディー地方で造られるさくらんぼのブランディである。
4. 宴会の運営では、閉会・閉宴の際、会場内における忘れ物の確認も大切な業務のひとつである。
5. 格式を重んじるレストランでは、カスター類はデザートコースに入る前に取り除いている。
6. レストランにおける注文伝票には、あらかじめ調理場とサービススタッフの間で決めた省略語を用い、注文を受けるためのスピードアップを図るように努める。
7. 料飲サービスを行う立場から心掛けるべき食事のサービスマナーの基本の1つに、「レディーファーストを心掛けたサービスをすること」がある。
8. ジョエル・ロブションは、日仏を融合し、料理やサービスに新しい文化を創り出した影響も大きく「フレンチの神様」とも称されている。
9. レストランにおいて、従業員が落とし物や忘れ物を拾った場合、拾得物の権利は施設占有者となり、権利は主張できない。
10. 食品取扱い設備の取扱い上の留意点で、冷蔵庫などの内部で作業を行うものについては、扉を内部から開閉可能にしておく。

- 1 1. 食べ終えたテーブルから皿とナイフ、フォークを下げる場合、一度に10人分までとする。
- 1 2. ドレスコードは、「着る時間帯」「開催場所」「行事の内容」に合わせる事が重要で、T. P. Oの原則といわれる。
- 1 3. 宴会の準備において、宴会場では、テーブルの記号を番号か、文字で大きく記載した札を各テーブルに掲示し、お客が容易に自分の席が分かるようにする。
- 1 4. ガスパーチョは、イタリアのスープで、濃い野菜の冷製スープのことである。
- 1 5. 注文を受けるときのテクニックとしては、筆記具を持ち、注文伝票を手のひらに持って、お客の中央に姿勢正しく立つことが基本である。
- 1 6. 食品衛生法において、食品添加物は添加物ごとに使用基準が定められている。
- 1 7. フランスの食事では、夕食は前菜から始まり、肉料理とサラダが一般的である。
- 1 8. ソムリエは、あらゆるワインの専門的知識とサービス技術を有している。
- 1 9. ドレスコードにおいて、燕尾服のことをブラックタイと呼ぶ。
- 2 0. ハウス（グラス）ワインは、ホストによるテイस्टィングをしないのが普通である。
- 2 1. レストランの準備作業は、清掃と店内のセットが完了することで終了する。
- 2 2. 食品衛生に関する個人と集団の衛生において、従事者による衛生的な取扱いとして、トイレは調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入って良い。
- 2 3. 苦情対応の基本の1つとして、発生した問題をお店の立場で考え、対応することが信頼感を与える「共感の投げかけ」がある。
- 2 4. 「転倒」による労働災害は、約3割が水や油で床が濡れていて滑って転倒という「滑り」によるものである。
- 2 5. 日本酒は米、米こうじ、水を原料として発酵させて、漉したものでアルコール分が45度未満のものをいう。

26. 食文化における宗教上の禁忌(タブー)として、イスラム教は牛肉を食べてはいけない。
27. プラッターに盛りつけた料理を、サービスマンがサービス用サーバーを用いて、客の皿に盛りつけるサービス方法をフランス式サービスという。
28. 食品衛生法において、表示義務のあるアレルギー物質は、卵、乳、小麦、うどん、落花生、えび、かにである。
29. 白ワイン用主要ブドウ品種には、シャルドネ、リースリング、ピノ・ノワールがある。
30. 宴会で配置する従業員の手配では、フォーマルディナーと簡単なビュッフェ、あるいはカクテルパーティではそれぞれ配置すべき従業員数は異なる。
31. ボトル入り飲料をグラスに注ぐ際は、ボトルをグラスに当てて注ぐことが、音もたてず良いサービスとされている。
32. 客席のセッティングにおいて、テーブルの準備では、床は決してフラットではないから、テーブルのがたつきを調整する必要がある。
33. 黄色ブドウ球菌による食中毒の原因となるのは菌体自体ではなく、この菌が産生するベロ毒素である。
34. 客席への誘導では、着飾ったお客はレストランの価値ある装飾であるから、お客の希望があってもセンターの席へ必ず案内する。
35. 基本的料理法のソテーとは、長時間で熱を通す料理法である。
36. 脳卒中で倒れた場合は、頭を動かさないようにし、衣服をゆるめ、楽に呼吸ができるようにする。
37. 日本料理の基本の味は五味といわれ、「甘味」「塩味」「苦味」「辛味」「うま味(旨味)」のことを指す。
38. 料理、飲物に応じたテーブルサービスの方法において、オーダー品のチェックは全ての料理をサービスし終えた時に確認する。

39. プロトコールの5原則とは、①異文化の尊重 ②序列の重要性 ③左上位
④返礼・相互主義 ⑤レディーファーストのことである。
40. 発泡性ワインの中で、シャンパーニュ（シャンパン）と呼べるのは、シャンパーニュ地方で造られたものだけである。
41. 料飲サービスにおいて、問題が発生したとき大切なことは、まず必要な応急処置を行い、最後に事実を上司に報告することである。
42. 食前酒の時にサービスされる一口オツマミを、アミューズ・ブーシュという。
43. 食品を貯蔵する方法で真空保存とは、食品を真空パックにして10℃以下で管理することにより、生鮮食品をはじめとした品質管理が保たれる保存法である。
44. 自然毒による食中毒で、ふぐの毒素はエンテロトキシンであり、神経の膜に作用する強力な麻痺毒である。
45. 魚のデクパージュ後のサービス方法は、魚の頭側は右にし、必ず熱い皿に盛り付ける。
46. フランスの食事における夕食は、デジュネという。
47. ワインは、製造方法の違いにより大きく3つに分類される。
48. 西洋料理に使用される主な食材で、ズッキーニはキュウリの仲間である。
49. 日本酒の温度は味を左右するものなので、お客の要望を十分に聞き、一定の温度で提供するように心掛ける。
50. 国旗は、その国のシンボルなので、取扱いには十分注意する必要がある。
51. 一般的な西洋料理調理法の主な魚の仕込みの表現で、フュメとは「燻製」という意味である。
52. アロマティックワインのサングリアは、イタリア発祥のワインカクテルである。
53. 料飲サービスを行う立場から心掛けるべき食事のサービスマナーの基本の1つに、「料理や飲物の基本的知識を備え、質問には適切に答えること」がある。

54. モーニングコートは、夜間の正礼装なので、国賓の歓迎会や園遊会などの式典に着用する。
55. 保健所は、地方における安全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る。
56. ベジタリアンのタイプには、ラクト・ベジタリアンやオボ・ベジタリアンなどがある。
57. 西洋料理に使用される主な食材の中で、豚肉は地方料理に見るべきものがあり、特に加工品として豚肉塩漬、ソーセージ、ハムなどが造られ、それらを総称してシャルキュトリーという。
58. 西洋料理のサービス方法には、フランス式サービス、ロシア式サービス、イタリア式サービス、アメリカ式サービスなどがある。
59. 料理・飲食店および集会場の従業員は、火災発生時など緊急時の初期消火やお客の避難誘導を行わなければならないので、少なくとも年に1回はお客の避難誘導訓練を行なう必要がある。
60. 宴会の準備において、グラスタオルはグラス約50個当たり1枚を用意する。
61. プロトコールにおける服装の規則を一般にドレスコードという。
62. 苦情対応の基本の1つとして、「お客の話や言い分をしっかりと聴く」という姿勢と態度が大切である。
63. ウイスキーとは、主として乾燥させた大麦の芽（麦芽）に湯を加えて糖化し、その麦汁に酵母を加えて発酵させ、蒸留、貯蔵熟成させたものである。
64. 水の注ぎ方において、ウォーターピッチャーで背の低いタンブラーに水を注ぐ場合はこぼす可能性があるのでタンブラーを手で持って注いでも良い。
65. 特殊なスープの中に、南フランス特有の魚を主にしたブイヤベースや、ロシアのボルシチ、イタリアのクラムチャウダーなどがある。
66. 感染症の感染源には、細菌、ウイルスなど病原体そのものと、この病原体を保有している患者、感染動物、汚染された器具、食品などの2つに分けられる。

67. 食品衛生法において、飲食店等の営業をしようとする者は、厚生労働大臣の許可を受けなければならない。
68. 饗宴のなかで最も重要なものは、ランチョンである。
69. スフレは、小麦粉、ミルクなどの材料に泡立てた卵白を入れ、オーブンで焼いて盛り上がらせたものである。
70. 避難設備において、建物は消防法により2方向に避難できることが求められる。
71. ポートワインとは、フランスを代表するフォーティファイドワインである。
72. フランスのレストランで、片付け専門員のことをコミドゥランという。
73. 食品を加工する目的はいろいろあげられるが、大別すると①栄養的価値の向上 ②嗜好的価値の向上 ③衛生的性質の向上 ④利用性の向上の4点があげられる。
74. 障害者差別解消法は、行政機関等や民間事業者に対し、障害を理由とする不当な差別的取扱いを禁止している。
75. コース料理に合わせて選ばれたワインは、料理を出した後にサービスする。
76. 焼酎は酒税法による製法上の分類により、連続式蒸留焼酎（甲類焼酎）と単式蒸留焼酎（乙類焼酎）の2種類に分けられる。
77. 豆類の中で、最も栄養価が高いのはあずきとその加工品である。
78. テーブルクロスの役割として、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するのは、アンダークロスである。
79. 結婚披露宴は、レセプションの名を用いることができる。
80. レストランの準備作業は、従業員各人の能力に応じて、その仕事に責任をもつことのできる範囲内で、公平に割り当てられなければならない。
81. 料飲サービススタッフは、サービスの基本である①Speed（敏速）②Smile（笑顔）③Hospitality（歓待）を心に常備するようにしたい。
82. 食品を貯蔵する方法でクックチルとは、加熱調理した食品を短時間に急速冷却し、チルド状態（0℃位）にして細菌が繁殖しにくいようにする保存方法である。

83. クレープとは、小麦粉、卵黄、ミルクを混ぜた生地を、薄く焼いたものである。
84. 客席のセッティングにおいて、テーブルクロスを均等に掛けるには、クロスの折り山がテーブルのセンターラインにくるように掛け、もう一つの折り山が下座にくるように掛ける。
85. 電子レンジは、電磁波、電波により水分を加熱することで冷凍の食品や料理等を調理する機器である。
86. メニュー作成の諸規則において、1コースのメニュー構成で、同種の料理を2度のせてもよい。
87. ミネラルウォーターで、水に含まれるカルシウムイオンとマグネシウムイオンの量の指標が一定水準より少ない場合を軟水、多い場合を硬水という。
88. ヨーグルトは、牛乳または脱脂乳（脱脂粉乳）を乳酸発酵させたものである。
89. フランスの食事では、夕食は基本的にスープから始める。
90. ワインを注ぐ際には、主賓から順にグラスを持ち上げて注いでいき、最後にテイastingをしたホストまたはお客に注ぐ。
91. 宴会の準備において、ナプキンはお客の人数にあわせてあらかじめ用意するが、不意の事態に備えて5%程度の余裕をみるのが望ましい。
92. 客席へ案内する際、客席の選択基準として、利用客の人数と客層を念頭に置くことが大切である。
93. 一般的な西洋料理調理法の主な肉の切り分け方において、ノワゼットとは、はしばみ形の意味で、円形の薄切りである。
94. お客が帰った後のグラスを下げる時は、必ずトレイを使い、グラスを一つひとつ持って下げ、決して数個まとめて持ち上げて下げてはいけない。
95. 野菜の分類法には、ビタミンC含量の多少により、緑黄色野菜と淡色野菜とに大別する方法がある。

96. 西洋料理に使用される主な食材の中でキャビアは、ちょう鮫の卵で、その種類によって卵の粒の大きさとブランド価値が異なる。
97. 料理をサービスするときの心がけとして、熱いものは熱いうちに、冷たいものは冷たいうちにサービスすることが大切である。
98. カベルネ・ソーヴィニオンは、フランス・ボルドー地方の代表的品種である。
99. 一般的な西洋料理調理法の肉の焼き加減で、ほとんど生の赤い状態で表面だけ焼く焼き方をレアという。
100. 藻類（昆布、海苔、ひじき、もずくなど）は、成分表の上では炭水化物の数値がかなり低く、消化吸収が悪いのでほとんど体内に取り込まれない。

2022年度 学科試験正答表

3 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		●