

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およびBは仏語、Cは英語、Dからは日本語で行うこと。
- A. 予約客 鈴木様(顧客)に挨拶し、食前酒を伺うこと。
- B. 注文のカクテル「ギムレット」を作成し、サービスをすること。
- C. オーダーテイキングを行うこと。
- D. パンのサービスを行うこと。
- E. 真鯛のグリエをフィルタージュレし、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、サービスし、飲み物を伺うこと。(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。
 - 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

2022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)に挨拶し、食前酒を伺うこと】 * 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。 * 男性客には日本語、女性客には仏語で食前酒を伺う。	30秒	
B	【注文のカクテル「ギムレット」を作成し、サービスをすること】 * 女性客には仏語で行う。 * サイドテーブルで別紙の作業手順を参照に行う。	3分	3分30秒
C	【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。 * 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	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	【真鯛のグリエをフィルタージュシ、サービスすること】(ワゴンサービス) * 料理内容に合わせたカトラリーをセットする。 * 別紙の作業手順を参照に行う。	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、サービスし、飲み物を伺うこと】(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。 * 別紙の作業手順を参照に行う。 * 食後の飲み物を伺う。 * お客様と(自主的に)適度な会話も含め、笑顔で行う。	13分	28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】 * 作業ごとに整理しながら、最後に確認する。 再使用可能なものはサイドテーブルに戻す。 (パンバスケット、酒類、シュガーポットなど) (審査委員が差替えた料理はそのままでよい) * 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	28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
(当レストランへようこそ)

女性客： Bonsoir. Merci !
ボンソワール メルシ！
(こんばんは、ありがとう！)

〈オーダーテイク(食前酒)〉

受検者： Désirez vous un apéritif?
デザイレ ヴー アン アペリティブ?
(食前酒はいかがでしょうか?)

女性客： Puis-je avoir un Gimlet s'il vous plait.
ピュイ ジュ アヴワ アン ギムレット シル ププレ
(では、ギムレットを頂こうかしら)

受検者： Oui. Madame.
ウイ マダム
(はい、かしこまりました。)

受検者： 鈴木様はいかがなさいますか？

男性客： 私も同じものをお願いします。

受検者： はい、かしこまりました。ギムレットをお持ちいたします。

〈ギムレットのサービス〉

受検者： Voici votre Gimlet.
ヴォワスイ ヴォトル ギムレット
(ギムレットでございます)

女性客： Merci.
メルシ
(ありがとう)

鈴木様： ありがとう。

受検者： Profiter de votre cocktail s'il vous plait.
プロフィテトゥ ヴォトル カクテル シル ププレ
(どうぞお楽しみください)

〈オーダーテイク(食事)〉

受検者： お食事はいかがなさいますか？

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。

女性客： What do you recommend?
(おおすすめは何かしら?)

受検者： I recommend OO for Appetizer , Soup is △△ , and
(はい、OO、△△、XXでございます。)
Grilled sea bream can be enjoyed by two person.
(真鯛のグリエはお二人でお召し上がりいただけます。)

女性客： Really? Well, I'd like to have Grilled Sea bream.Are you all right?
(本当？ 真鯛のグリエが食べたいわ。いいかしら?)

男性客： Sounds good !
(いいね)

女性客： Thank you.
(ありがとう)
Grilled Sea bream and Bread, please.
(真鯛のグリエとパンをください)

受検者: Grilled Sea bream and bread . Thank you very much .
(真鯛のグリエとパンでございますね。ありがとうございます。)
How about dessert after dinner?
(食後にデザートはいかがですか?)

女性客: Then I would like Apple flambé.
(では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、真鯛のグリエブルーブランソースとパンを。
デザートにアップルフランベをご用意いたします。

〈パンのサービス〉

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。

〈真鯛のグリエのフィルタージュ〉

受検者: お待たせいたしました。真鯛のグリエブルーブランソースでございます。

女性客: わあ、美味しそうだわ。

男性客: 本当だね。

受検者: ありがとうございます。
(フィルタージュを終えて・・・)

受検者: お待たせいたしました。

女性客: ありがとうございます。

男性客: 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、それに食べやすかったわ。

鈴木様: とても良かったよ。

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。

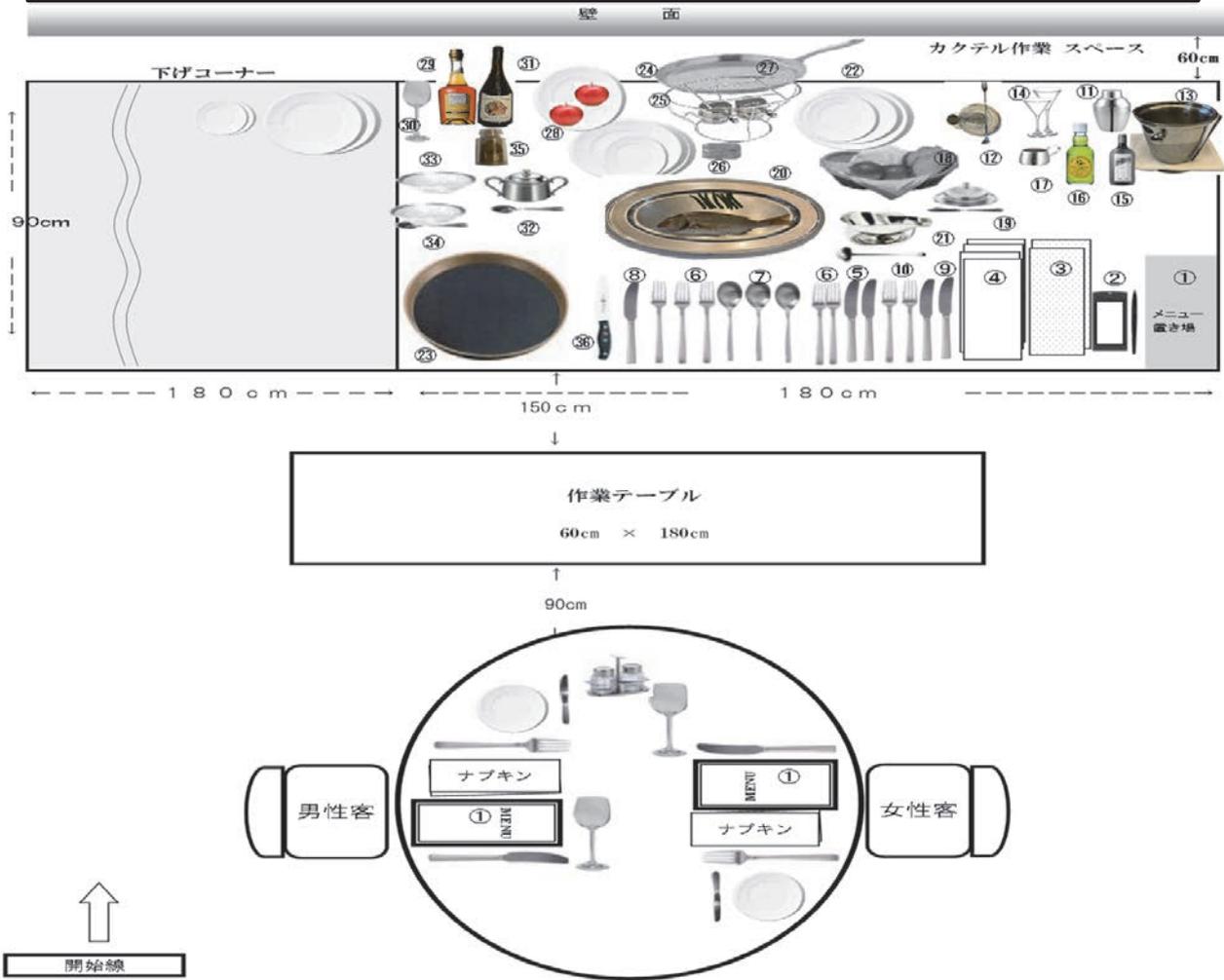
受検者: ご一緒にコーヒーや紅茶はいかがでしょうか?

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



1級 器材一覧表			
品名	数量	台	用途 仕様
テーブル	1	台	90cm×180cm クロス掛け
①・メニュー	2	部	
②・オーダーパッド(メモ用紙付)	1	セット	
③・ボールペン	1	本	
④サービスタオル	2	枚	サービス用、予備
⑤ナブキン	4	枚	カクテル、真鯛、リンゴ、予備
⑥デザートナイフ	2	本	テーブルセット
⑦デザートフォーク	5	本	パン、フィルタージュ、テーブルセット 2
⑧デザートスプーン	3	本	パン、フィルタージュ
⑨ミートナイフ	1	本	フィルタージュ
⑩フィッシュナイフ	2	本	テーブルセット
⑪フィッシュナイフ	2	本	テーブルセット
⑫シェーカー	1	個	カクテル用
⑬メジャーカップ	1	個	"
⑭オールドファッショングラス	1	個	メジャーカップ入れ
⑮パースプーン	1	組	
⑯アイスペール、アイストング	1	本	カクテル用氷(ナブキン敷・下皿付き)
⑰カクテルグラス	2	脚	"
⑱ジン	1	本	"
⑲ライムジュース	1	本	"(マイライム)
⑲シュガーシロップ	1	台	"(ピッチャー入り)
⑲パンバスケット	1	個	ナブキン敷
⑲バケツ	4	個	約5cm幅
⑲バタークーラー	1	個	
⑲バターナイフ	1	本	
⑲真鯛	1	尾	600g~700g
⑲インゲン	8	本	ガルニチュール
⑲プラター	1	枚	20in オーバル
⑲ソースポット	1	台	
⑲デザート皿	1	枚	ソースポット敷皿
⑲ソースレードル	1	本	
⑲10inプレート	3	枚	真鯛 盛付け用 ガラ入れ
⑲パン皿	1	枚	" サーバー置き
⑲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	台	用途 仕様
⑲・シュゼットパン	1	枚	アップルフランベ
⑲・レシヨ	1	台	"
⑲・固形燃料	2	個	"
⑲・灰皿	1	個	"
⑲・マッチ	1	個	"
⑲・パン皿	1	枚	" (サーバー置き)
⑲10inプレート	4	枚	" (作業1、皮芯用1、盛付け用2)
⑲・リンゴ	2	個	" (1個選使用)
⑲デザートプレート	1	枚	"
⑲・カルヴァドス	1	本	"
⑲・白ワイングラス	1	脚	" 計量
⑲・ボモードルマンディ	1	本	"
⑲・シュガーポット(グラニュー糖)	1	台	" (ティースプーン添え)
⑲・カットレモン(ベリー皿入り)	1	個	" (1/8カット)
⑲・バター (ベリー皿入り)	30	g	" (ティースプーン添え)
⑲・シナモンパウダー	1	本	"
⑲・ペティナイフ	1	本	"
◆テーブル	1	台	90cm×180cm クロス掛け
◆10inプレート	2	枚	差替用
◆パン皿	2	枚	差替用
◆下げコーナー			
◆客用テーブル			
◆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	
◆ナブキン	2	枚	
◆カスターセット(塩・胡椒)	1	組	

別紙

<ギムレットのサービス>

準備する物

- ・カクテルグラス 2脚
- ・ジン 1本
- ・アイスペール 1個

- ・バースプーン 1本
- ・ライムジュース 1本
- ・アイストング 1本

- ・シェーカー 1個
- ・ガムシロップ (ピッチャー入り)
- ・パン皿 1枚

- ・メジャーカップ 1個
- ・オールドファッショングラス 1個
- ・ナプキン 1枚



①ギムレット作成に使用する材料・用具をサイドテーブルに準備する。
(カクテル作業スペースで作成すること)

②シェーカーにメジャーカップを使用して、ジン (90ml)、ライムジュース (30ml)、ガムシロップ (2sp) の順に入れ、氷を入れて素早くシェイクする。



③カクテルグラスへ均等に注ぎ、トレイを使用してサービスを行う。

<真鯛のグリエ フィルターージュ>

【準備するもの】

- ・10inプレート3枚 (盛り付け用2枚&作業用1枚)
- ・プラッター 1枚 (真鯛のグリエ・ガルニチュール)
- ・ソースボード 1台
- ・ミートナイフ 1本

- ・ソースレードル 1本
- ・デザート皿 1枚
- ・パン皿 1枚
- ・デザートフォーク 1本
- ・ナプキン 1枚



①使用する備品を作業テーブルに準備し、料理のプレゼンテーションを行う。

②ガルニチュールを皿の上部に盛り付ける。

③真鯛 (600~700g) の尾の付け根にナイフで切り込みを入れ、背びれに添って頭から尾にかけて切り込みを入れる。



④真鯛のかま部分にナイフで切り込みを入れる。



⑤上側を中骨に沿って、ナイフを使い、上下に切り分ける。



⑥サーバーを使用し、背側に骨が残っていないことを確認しプレートに皮面を上にして盛り付ける。



⑦腹側は皮面を裏にし骨を丁寧に取り除き、別のプレートに再度皮面を上にして盛り付ける。



⑧ナイフとフォークを使い頭を切り離し、目の下のほほ肉（裏表）をスプーンですくい取りプラターに乗せておく。



⑨背びれ腹びれの骨をナイフとフォークを使い取り除き、尾びれの付け根にある骨を、ナイフまたはスプーンで起こすように身から剥がし、中骨を切り離す。



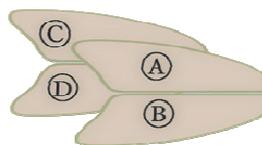
⑩下側の身もナイフで切り込みを入れ、背身と腹身の骨を丁寧に取り除き、切り分ける。



⑪下側の背身は皮面を下にし上側腹身（⑦）と組合わせて盛り付け、下側の腹身は皮面を下にし上側の背身（⑥）と組合わせて盛り付ける。
※右側図解参照



⑫ほほ肉を添え、ソースをかけ、皿のふちをきれいに拭きサービスする。



- A - 上側の背身
- B - 上側の腹身
- C - 下側の背身
- D - 下側の腹身

盛り付け



＜ 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 1個
- ・カットレモン(ベリール皿1枚)
- ・灰皿 1個
- ・デザートスプーン 1本
- ・デザートフォーク 1本
- ・ティースプーン(バター&シュガー用) 2本
- ・ポモー・ド・ノルマンディ1本
- ・シュガーポット 1台
- ・バター 30g(ベリール皿1枚)
- ・レシヨール 1台
- ・シュゼットパン 1枚
- ・固形燃料 2個
- ・白ワイングラス 1脚(計量用)
- ・カルヴァドス 1本
- ・パン皿(サーバー置き用) 1枚
- ・ベティナーナイフ 1本
- ・シナモンパウダー
- ・ナプキン 2枚



①使用するものを作業テーブルに準備し固形燃料を点火し、シュゼットパンを温める。

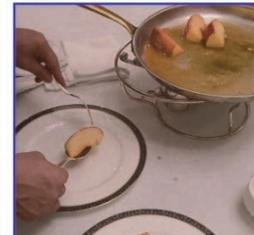
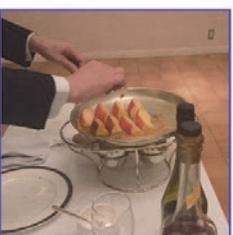
②リンゴを拭き、ベティナーナイフでヘタ側を円錐状に切り抜き、反対側の底部を切り落とし縦半分にカットする。



③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き、リンゴを8等分にする。(くし型)

④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。

⑤グラニュー糖をカaramel状にし、レモンを絞った後バターを30g入れ溶かし、馴染ませる。



⑥ポモー・ド・ノルマンディを60ml入れ、ソースを煮詰めて馴染ませる。

⑦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。

⑧カルヴァドスを30ml注ぎフランベする。

⑨フランベ中に、グラニュー糖を3杯振り掛ける。

⑩固形燃料の火を消し、プレートに盛り付け香り付けにシナモンパウダーを振り掛ける。



【盛り付け例】

⑪皿のふちをきれいに拭きサービスする。

