2022年度レストランサービス技能検定

３級実技試験問題

Ⅰ．課　題　【 レストランにおけるブレックファストのサービス 】

(1) 試験時間　9分間　打切り時間10分

(2) 場面設定　お客（鈴木）様がゲストと２名で来店された。
※ゲストは上着の胸にリボンを付けている。

(3) 指示事項

Ａ．お客様に挨拶し、席へ案内、メニューを提示し、料理を勧めること。
（料理のお勧めは2品以上すること）

Ｂ．水をサービスし、コーヒーまたは紅茶を伺うこと。

Ｃ．コーヒーをサービスをし、注文を受けること。

Ｄ．ジュースのサービスをすること。

Ｅ．パンをサーバーでサービスすること。

Ｆ．注文の料理をサービスすること。

Ｇ．食事の感想を伺い、済んだ食器を下げること。

Ｈ．退席されるお客様をお見送りすること。

Ｉ．テーブル上を片付け、最初の状態にリセットすること。

Ｊ．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「J」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と身だしなみで行うこと。
- 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。
- 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　3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	【お客様に挨拶をし、席へ案内、メニューを提示し、料理を勧めること】 ＊挨拶後、お客様を席に案内する。 ＊メニューを提示する。 ＊料理のお勧めをする。（2品以上）	40秒	
B	【水をサービスし、コーヒーまたは紅茶を伺うこと】 ＊水を基本に沿ってサービスする。(8分目) ＊コーヒーまたは紅茶を伺う。	40秒	1分20秒
C	【コーヒーをサービスし、注文を受けること】 ＊コーヒーはポットで、基本に沿ってサービスする。（8分目） ＊セカンドサービスの案内をする。 ＊オーダーパッドを持ち、ゲストより基本に沿って注文を伺う。	1分30秒	2分50秒
D	【ジュースのサービスをすること】 ＊ジュースを基本に沿ってサービスする。 ＊ジャム・バター・ハチミツをセットする。 ＊ゲストのパン皿を下げる。	45秒	3分35秒
E	【パンをサーバーでサービスすること】 ＊パンバスケットをサーバーを添えて客席に運ぶ。 ＊パンをサーバーで取り分ける。 ＊セカンドサービスの案内をし、サイドテーブルに戻す。	40秒	4分15秒
F	【注文の料理をサービスすること】 ＊注文の料理を確認する。 ＊料理を基本に沿った持ち方で客席へ運び、サービスする。	30秒	4分45秒
G	【食事の感想を伺い、済んだ食器を下げること】 ＊料理の感想と、コーヒーのお替りを伺う。 ＊お下げしてよいかを伺う。 ＊客席での作業を念頭に、基本に沿って食器を下げる。	50秒	5分35秒
H	【退席されるお客様をお見送りすること】 ＊ゲストの離席を補助する。 ＊出口付近まで行き、挨拶してお見送りをする。	15秒	5分50秒
I	【テーブル上を片付け、最初の状態にリセットすること】 ＊忘れ物を確認し、椅子を元の位置に戻す。 ＊テーブル上の器材をトレイで下げ、そのまま下げコーナーに置き、 テーブルや椅子の汚れを確認する。 ＊別のトレイに必要器材を準備し、客用テーブルにバランス良く、 基本通りセットする。	2分45秒	8分35秒
J	【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】 ＊下げコーナーを確認する。（什器、リネン類が整理・整頓されているか） （審査委員が差替えた料理はそのままでよい） ＊確認終了後、開始線に戻り作業終了を伝える。	5秒	8分40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。		

・注　セカンドサービスのあるものは、サイドテーブルに戻すこと。
・注　作業手順については、別紙の作業手順（写真）も参照して下さい。

Ⅲ. 3 級実技試験問題　会話例文

＜ご案内＞

受検者：おはようございます、鈴木様。お二人様ですか？

鈴木様：おはよう。2 名です。

受検者：かしこまりました。お席へご案内いたします。

こちらの席でよろしいでしょうか。

鈴木様：結構です。ありがとう。

＜メニューの提示＞

受検者：こちら、メニューでございます。

鈴木様：ありがとう。

受検者：本日のお勧めは〇〇と〇〇でございます。

よろしければお召し上がりくださいませ。

＜水のサービス＞

受検者：お水をお注ぎいたします。

ゲスト　：ありがとう。

鈴木様：どうもありがとう。

受検者：よろしければ、先にコーヒーか紅茶はいかがですか。

ゲスト　：では、私はコーヒーをください。

鈴木様：私もコーヒーをお願いします。

受検者：かしこまりました。コーヒーをご用意いたします。

＜コーヒーのサービス＞

受検者：コーヒーをお注ぎいたします。

コーヒーはお代わりもご用意いたしておりますので、お気軽にお申し付けください。

＜オーダーテイク＞

受検者：ご注文はお決まりでしょうか。

ゲスト　：はい。私はパンケーキをお願いします。

受検者：かしこまりました。パンケーキでございますね。

パンケーキにはメイプルシロップまたはハチミツのどちらがよろしいでしょうか。

ゲスト　：ハチミツでお願いします。

受検者：かしこまりました。ハチミツをご用意いたします。よろしければ、ジュースなどはいかがでしょうか。

ゲスト　：それでは〇〇ジュースをください。

受検者：かしこまりました。〇〇ジュースをご用意いたします。

メニューをお下げいたします。鈴木様はいかがいたしましょうか。

鈴木様：はい。私は、アメリカンブレックファストで、〇〇ジュース、卵料理は〇〇で〇〇を付けてください。

パンは〇〇をお願いします。

受検者：かしこまりました。ご注文はアメリカンブレックファストで、〇〇ジュース、卵料理は〇〇で〇〇をお付けして、パンは〇〇でよろしいでしょうか。

鈴木様：はい。お願いします。

受検者：メニューをお下げいたします。

＜ジュースのサービス＞

受検者：お待たせいたしました。ご注文の〇〇ジュースでございます。

＜パンのサービス＞

受検者：お待たせいたしました。パンをお持ちいたしました。おいくつお召し上がりになりますか。

鈴木様：〇〇ください。

受検者：お代わりもご用意いたしておりますので、お気軽にお申し付けください。

＜パンケーキ・卵料理のサービス＞

受検者：お待たせいたしました。ご注文いただきました〇〇でございます。

ゲスト　：美味しそう。

受検者：ご注文いただきました〇〇でございます。

鈴木様：ありがとう。

受検者：それでは、ごゆっくりとお召し上がりくださいませ。

＜食事の感想と下げ＞

受検者：お食事はお済みでしょうか。お味はいかがでしたでしょうか。

ゲスト　：美味しかったです。

鈴木様：美味しかったよ。

受検者：コーヒーのお代わりはいかがでしょうか。

ゲスト　：私は結構です。

鈴木様：私も結構です。ありがとう。

受検者：お済みのお皿は、お下げしてよろしいでしょうか。

ゲスト　：お願いします。

鈴木様：お願いします。

受検者：お皿をお下げします。

＜お見送り＞

鈴木様：そろそろ行こうか。

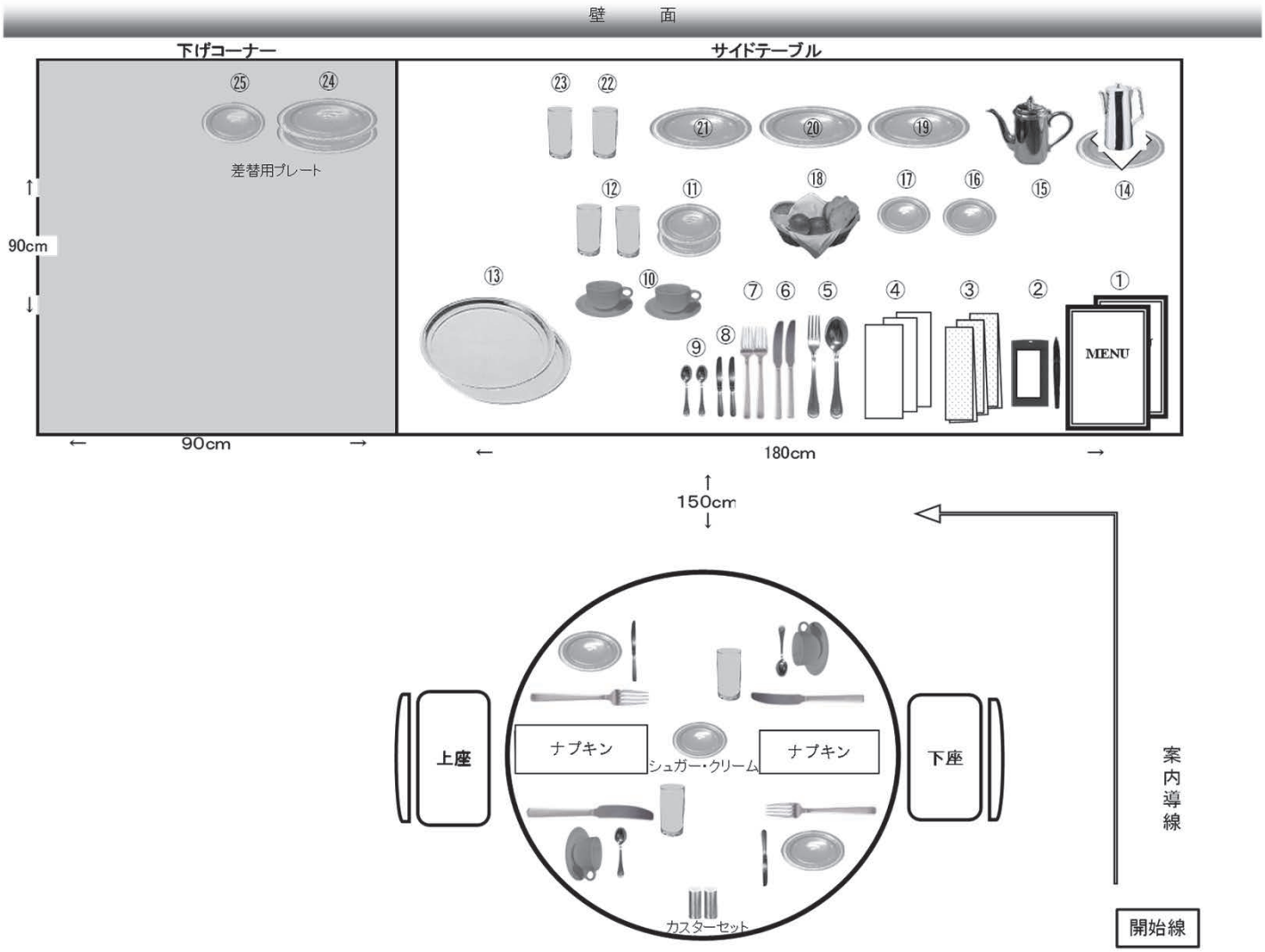
ゲスト　：はい。

受検者：ありがとうございました。また、お待ちいたしております。

ゲスト　：ご馳走さま。

鈴木様：ご馳走さま。

Ⅳ　3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
サイドテーブル		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	1	セット	メモ用紙付
		・ボールペン	1	本	
	③	サービスタオル	3	枚	サービス2枚、予備1枚
	④	ナプキン	3	枚	リセット用2枚、予備1枚
	⑤	サーバー	1	組	パンのサービス用
	⑥	ミートナイフ	2	本	リセット用
	⑦	ミートフォーク	2	本	〃
	⑧	バタースプレッダー	2	本	〃
	⑨	ティースプーン	2	本	〃
	⑩	コーヒーカップ・ソーサー	2	組	〃
	⑪	パン皿	2	枚	〃
	⑫	8ozタンブラー（水用）	2	個	〃
	⑬	サービストレイ	2	枚	12in（ノンスリップ又はマット敷）
	⑭	ウォーターピッチャー	1	本	氷水入り
		〃　敷皿	1	枚	6inプレート(ナプキン敷)
	⑮	コーヒーポット	1	本	コーヒー入り
	⑯	ベリーデッシュ	1	枚	ポーションバター・ジャム各2個入り
	⑰	ベリーデッシュ	1	枚	ポーションバター・ハチミツ各1個入り
		パンバスケット	1	個	ナプキン敷
	⑱	モーニングロール	2	個	
		トースト	2	枚	1枚を斜め切りにした物
	⑲	スクランブルエッグ ハム添え	1	品	
	⑳	スクランブルエッグ ソーセージ添え	1	品	
	㉑	パンケーキ	1	品	2枚
	㉒	8ozタンブラー	1	個	オレンジジュース入り
	㉓	8ozタンブラー	1	個	グレープフルーツジュース入り

◆		品　名	数量		用途　仕様
下げコーナー		テーブル	1	台	90cm×90cm クロス掛け
	㉔	10inプレート	2	枚	差替用
	㉕	パン皿	1	枚	差替用
◆		テーブル	1	台	90cm丸又は角
客用テーブル		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	
		コーヒーカップ・ソーサー	2	組	
		ティースプーン	2	本	
		8ozタンブラー	2	個	
		ナプキン	2	枚	
		カスターセット（塩・胡椒）	1	組	
		ベリーデッシュ	1	枚	シュガー・クリーム入れ
		スティックシュガー	2	本	
		ポーションクリーム	2	個	

アメリカンブレックファスト　¥3,000

American Breakfast

ジュース　*Juice*

オレンジ・グレープフルーツ・アップルまたはトマト

Orange ・Grapefruit ・Apple or Tomato

卵料理　*Egg Dishes*

プレーンオムレツ・フライ・スクランブル・ポーチ・ゆで卵

Plain Omelette ・Fried ・Scrambled ・Poached or Boiled

ミート　*Meat*

ハム・ベーコン・ソーセージ

Ham ・Bacon or Sausage

パン　*Bread*

トースト・クロワッサン・モーニングロール

Toast ・Croissant ・Morning Roll

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

コンチネンタルブレックファスト　¥1,800

Continental Breakfast

ジュース　*Juice*

オレンジ・グレープフルーツ・アップルまたはトマト

Orange ・Grapefruit ・Apple or Tomato

パン　*Bread*

トースト・クロワッサン・モーニングロール

Toast ・Croissant ・Morning Roll

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

ステーキブレックファスト　¥4,000

Steak Breakfast

ジュース　*Juice*

オレンジ・グレープフルーツ・アップルまたはトマト

Orange ・Grapefruit ・Apple or Tomato

モーニングステーキ

Beef rib eye steak comes with Fried egg and Salad

パン　*Bread*

トースト・クロワッサン・モーニングロール

Toast ・Croissant ・Morning Roll

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

ドリンク *Drinks*

フレッシュジュース：オレンジまたはグレープフルーツ ¥1,500

Fresh Squeezed Juice ：Orange or Grapefruit

ジュース：オレンジ・グレープフルーツ・アップルまたはトマト ¥1,000

Juice：*Orange ・Grapefruit ・Apple or Tomato*

コーヒー・紅茶・カフェオレまたはココア ¥1,200

Coffee ・Tea ・Café Au Lait ・Cocoa

卵料理 *Egg Dishes*

プレーンオムレツ・フライ・スクランブル・ポーチ・ゆで卵 ¥1,250

Plain Omelette ・Fried ・Scrambled ・Poached or Boiled

グリルミート *Grilled Meat*

ハム・ベーコン・ソーセージ ¥800

Ham ・Bacon or Sausage

パン *Bread*

トースト・クロワッサン・モーニングロール ¥650

Toast ・Croissant ・Morning Roll

パンケーキまたはフレンチトースト ¥1,400

Pancakes or French Toast

シリアル *Cereals*

コーンフレーク・オールブラン・オートミールまたはグラノーラ ¥1,200

Corn Flakes ・All Bran ・Oatmeal or Granola

ヨーグルト Yogurt

ヨーグルトフルーツ添え ¥1,600

Yogurt With Fruit

プレーンヨーグルト ¥750

Plain Yogurt

フルーツ *Fruit*

メロン ¥2,000

Melon

パパイヤ ¥1,200

Papaya

グレープフルーツまたはパイナップル ¥950

Grapefruit or Pineapple

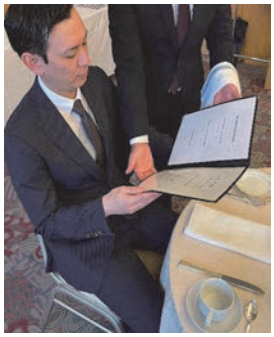
別紙

【作業手順（例）】

A-1 客席への案内

A-2 着席の補助

A-3 メニューの提示



B 水のサービス

C-1 コーヒーのサービス

C-2 オーダーテイキング

D-1 ジュースのサービス

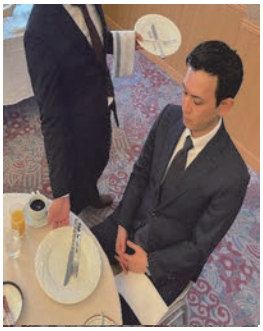
D-2 コンディメントのサービス

E パンのサービス

F 料理のサービス

G-1 食事の感想を伺う

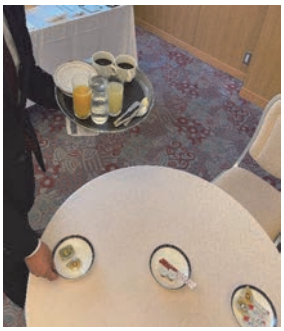
G-2 食器の下げ①



H 離席補助

I-1 忘れ物チェック

I-2 テーブル上の片付け

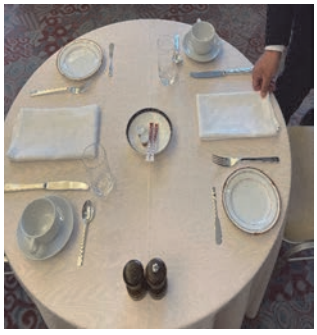


I-3 テーブルの汚れチェック

I-4 椅子の汚れチェック

I-5 テーブルリセット①

I-5 テーブルリセット②



Jサイドテーブル、下げコーナーの整理整頓