

2023年度 1級レストランサービス技能検定

学科試験問題

1. World Health Organization(WHO)では、食品衛生の定義として「食品を最終消費の段階まで、その栽培、生産、加工のすべての段階で、食品を安全に、栄養的に、完全に保つに必要な手段」と定めている。
2. Mascarpone の名前の由来は、イタリアの総督が食べて、絶品だったことから「絶品」を意味するイタリア語がなまったとも言われている。
3. スコッチウイスキーとは、イギリス南部スコットランドの蒸留所で造られたウイスキーをいう。
4. ゲリドンで、切り分けたり取り分けたりし、客用皿に盛り付けて会食者にサービスする方法で、この方式を取り入れフランス中に広めた偉大なる料理人ユルバン・デュボアとクラークン公爵に敬意を表して「ロシア式サービス」と呼んでいる。
5. 代表的な卵料理には、Oeufs durs(半熟卵)や、Oeufs frits(揚げ卵)などがある。
6. OEMとは、メニュー品目ごとに販売数量を把握し、どの料理が全体の料理売上に対し、どれだけのシェア(割合)を占めているかを分析する方法のことである。
7. ドレスコードでブラックタイ(タキシード)は、昼間の正礼装であり、国賓の歓迎会や園遊会などの式典に着用される。
8. 大規模な厨房設備を持つホテル、レストラン等の厨房排水は、有機性残さや多くの動物性・植物性の油脂分を含むため、下水道法で厨房排水中の油脂分を除去する除害施設の設置が義務づけられている。
9. 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。
10. 事業場に付随する食堂の床面積は、食事の際1人について5㎡以上とする。

- 1 1. 外国人女性の敬称の基本には、夫妻のうち女性が公的立場にあり主体であれば、男女の順は逆になり、「Mrs. 女性の姓名 and Mr. 男性の姓名」を使う。
- 1 2. 食育基本法の趣旨は、生きるための基本的な知識であり、義務教育の基本要素である、知育、徳育、体育と並んで食育という法的根拠を持つ理念が新たに定められた。
- 1 3. 西洋料理のサービスにおける歴史的背景で、中世からルネサンス期にかけてベルサイユ宮殿に代表されるような中世の王侯貴族の食事形式があり「メのサービス」とよばれた。
- 1 4. Tapioca とは、熱帯産の manioc から取ったでん粉で作る小粒子を洗ったものを熱湯で透き通るまで茹でたものである。
- 1 5. 売上の管理で、客用伝票や会計伝票、領収証など会計処理に関わる帳票類を無効にする場合は「VOID」のスタンプを押し、保管しておかなければならない。
- 1 6. S マークとは、電気製品が電気用品安全法に定める安全性を満たしているマークである。
- 1 7. 陶磁器で、ボーンチャイナとは牛の骨粉を 70～80%以上混ぜた磁器のことをいう。
- 1 8. table d'hôte は、食事の 1 コースを完全に整えたメニューであり un menu complet ともいう。
- 1 9. 西洋料理の変遷で、ルネッサンス期、家具や食器にも曲線を生かしたロココ様式の特徴が表れ、セーヴル焼（パリ西郊の町、セーヴル産の高級陶磁器）が誕生した。
- 2 0. プロトコールの発祥地はイギリスといわれているが、古代にも巨大な国家が高度な文化を創り独自の礼儀作法を決め、権威の誇示や統率を図ったとされている。
- 2 1. 西洋料理でフィレンツェ風とは、じゃがいもを使った料理で、フランス皇太子に嫁いだフィレンツェのカトリーヌ・ドゥ・メディシスにつき添ってきた料理人が、じゃがいもをフランスに持ち込んだといわれている。
- 2 2. 食中毒とは飲食に起因する中毒のことであり、その原因は食品だけではなく、食品添加物、器具、容器、包装などに起因する健康障害のすべてをいう。
- 2 3. 安全衛生法は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることが目的である。

24. 安全に関する具体的な規定で、屋内作業の気温が5度以下であるときは、換気に際し、労働者を毎秒1 m以上の気流にさらしてはならない。
25. 日本酒の純米酒は、米、米こうじ、水を原料とし発酵させて、漉したものでアルコール分が22度未満のものをいう。
26. スプリンクラーの散水ヘッドには、温度ヒューズが熱や煙を感知して放水する「閉鎖型」、開放弁を一斉に開けて放水する「開放型」、10 mを超える天井の建物に設置し、一斉に放水する「放水型」の3種類がある。
27. メニューの歴史で、英国のヘンリ8世時代の1541年、ブルズウィック侯爵の晩餐会で料理名を書いたメモをテーブルに置いたのが、賓客に示す最初のメニューであるとする説がある。
28. 安全に関する具体的な規定で、屋内作業場は、窓その他の開口部の直接外気に向かって開放できる部分の面積が常時床面積の30分の1以上でなければならない。
29. 19世紀後半フランスワインがフィロキセラにより最大の危機にあったとき、イタリア産のぶどうの樹はこの害虫に極めて強いことがわかり、最後の手段として、イタリア産のぶどうの苗木を台木として接木をするという方法で危機を乗り越えた。
30. 宴会の準備で、飲料（特にワイン）は、メニュー内容によって選ばれるが、季節やお客の年齢、性別なども考慮する必要がある。
31. プロトコールの歴史で、日本においては古くから宮中（皇室）には伝統的な儀式があり、また宗教には独自の儀式や武家社会には武士の守るべき規範や礼儀作法があった。
32. Cervelles à la Génoise とは、白子をトマトやチーズといっしょに揚げたものである。
33. 細菌性食中毒の原因菌であるカンピロバクターの原因食品として、鶏肉（鶏レバーやささみ等の刺身、鶏のタタキ、鶏わさ等の半生製品、加熱不足の調理品等）、牛肉（牛レバー、加熱不足の調理品等）、その他不十分な殺菌による井戸水、湧き水及び簡易水道がある。
34. gigot d'agneau とは、仔羊の腿全体のことで、最も肉のよく付いた部分を la sous-noix といい、その反対の骨の裏側の筋肉に沿った繊維質の部分を la noix という。
35. 主な魚の仕込みの表現で、darne とは、切り身のことをいう。

36. 服装に対する考え方は、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。
37. 避難誘導灯は、避難する方向や経路を案内する照明であり、避難口誘導灯や室内、廊下、階段等の通路誘導灯があり、これらは、消防法で停電時の点灯が10分以上（大規模建築物などは60分以上）と定められている。
38. 一般的な救護方法で、喉に物がつかえ気管に入ったときは、うつ伏せにして腹をかかえてあげ、頭を下げさせて背中を強く叩いて詰まった物を出させ、食道に入った場合は、頭を下にして、指を入れて吐かせる。
39. ヒンドゥー教では、1回の食事で肉と乳製品を一緒に食べてはいけない禁忌（タブー）がある。
40. ボルドー地方のアントル・ドゥー・メールとは、「2つの海の間」を意味する。
41. 障害者差別解消法の規定で、不当な差別的取扱いとは、障害を理由として、正当な理由なく、サービスの提供を拒否したり、制限したり、条件を付けたりするような行為のことをいう。
42. レストランサービスの歩行動作として、常に90° くらいの視野の中で、物事の動きをキャッチしていなければならない。
43. potages claires とは、濃度の付いたスープの総称で、日本では一般的にポタージュと呼ばれている。
44. ふぐの毒素はソラニンであり、神経の膜に作用する強力な麻痺毒である。
45. 国旗には自国に最優先権があるが、日本では相手国に敬意を表し、右上位の原則に従っている（迎える側から見て右側になるようにするので、来客側からは、左が上位となる）。
46. 色付きワイングラスは、実用に向かないが、例外としてドイツのライン（緑色）とモーゼルワイン（茶色）のグラスがある。
47. 西洋料理調理法の肉の焼き加減で、Saignant とは、肉はほとんど生の赤い状態で表面だけ焼くことである。

48. chou-fleur とは、甘藍(かんらん)とも呼ばれる野菜で、ビタミンC等を豊富に含む。
49. 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。
50. ユダヤ教では、食べて良いものと食べてはいけないものが厳格に区別されており、食べてよい食べ物は「コーシエル」と呼び、なかでも適切な処理を施した食材は「コーシャミール」と呼ばれる。
51. パスタの種類 tortellini とは、8cmほどの薄く延ばした正方形の生地で詰め物を包み三角形になるように二つに折り、両端を合わせて指輪状にしたものをいう。
52. 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、アメリカのランビックなどがある。
53. ドレスコードで、女性の昼間の正装で和服の場合は、未婚女性は振り袖、既婚女性は黒留袖、色留袖、訪問着が適当である。
54. 消防法では、劇場、飲食店、旅館・ホテル等の不特定多数の人が利用する用途がある防火対象物を「特定防火対象物」(火災が発生した場合、人命に及ぼす危険が高い施設等)といい、この対象物全体の収容人員が50人以上の場合は、その施設の管理権原者が防火管理者を選任しなければならない。
55. 水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、公的検査機関、厚生労働大臣の登録検査機関に依頼して、年1回以上の水質検査をしなければならない。
56. 防火戸は、建築基準法に規定される防火設備の一種で、一般には防火扉や防火シャッターと呼ぶこともあり、60分の遮炎性能のある防火設備と、20分の遮炎性能のある特定防火設備に分けられる。
57. poularde とは、孵化後3カ月程の重さ1.8～2kg以上の肥育した雌鶏である。
58. フランスにおけるレストランの職階で maître d'hôtel de carré は、レストラン運営・経営責任者である。

59. 苦情の原因と対応事例で、料飲サービスの遅延により、はなはだしく遅れて（店側の手違いなどにより）お客に迷惑をかけたとしても、店側は契約の履行遅滞として法的な対象にはならない。
60. 宴会のセッティングでは、お客を最初に迎える受付のセッティングを宴会場よりも先に済ませることが基本であるが、内容によっては主催者の事務局となる部屋を受付よりも優先することがある。
61. 日本料理の種類で精進料理とは、室町時代以降に儀式や冠婚葬祭で供されるようになった格式の高い日本料理である。
62. 公共施設や公共交通機関の他、不特定かつ多数の人が利用する商業施設、飲食店、病院、ホテルなどの場所は補助犬の同伴を受け入れるように「障害者差別解消法」により義務付けられている。
63. Vodka は、一般的にロシア、ポーランド、ウクライナなどの東欧圏で製造される無色、無臭の蒸留酒である。
64. レストランや宴会の予約において、旅行代理店などのエージェントを通しての申し込みであれば、支払いは主催者なのかエージェントであるのか事前に確認しておく必要がある。
65. saint-pierre は、体色はマダイよりも淡く、ピンク色に近く、6本の黄色い縦縞がある。
66. HACCP に沿った衛生管理に関する基準では、①危害要因の分析 ②重要管理点の決定 ③管理基準の設定 ④モニタリング方法の設定 ⑤改善措置の設定 ⑥検証方法の設定 ⑦記録の作成の7原則をもとに行われる。
67. 労働者が常時30人以上の事業者は、健康診断の結果を所轄労働基準監督署長へ報告しなければならない。
68. 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。
69. Capellini とは、vermicelli よりさらに細くスープや冷製に用いられ、カペッリ・ダンジェロ（天使の髪の毛）の別名がある。

70. 飲食業に関し定められた食品衛生法には、飲食店では自己の判断によってお客の受け入れを拒否することができないとしている。
71. フランスのワイン産地コート・デュ・ローヌ地方は、フランス南東部、ローヌ川両岸に位置し、代表的な赤ワインには、コート・ロティ、シャトーヌフ・デュ・パプ、ロゼワインではタヴェルなどがある。
72. *salade à l'Allemande* とは、りんご、ポテト、にしん、玉ねぎなどのサラダのことをいう。
73. 農林水産省では野菜と果物の分類について、はっきりした定義はないとした上で、木にならない草本性のいちご、メロン、すいかなどは野菜に分類されるが、果物的な利用をすることから果実的野菜として扱っている。
74. 飲食に起因する衛生上の「危害のある食品等」にならないための牛乳の製造方法の基準で、分べん後3日以内の牛から搾乳してはならないという基準がある。
75. レストランにおけるサービス方法で、クレープをフランベして仕上げることは、フランス式サービスの1種である。
76. 紅茶は17世紀、中国からオランダに伝わり、その後、イギリスの貴族社会に広まって、日本へは大正になってからイギリスより伝わった。
77. 公衆衛生とは、医学、薬学、獣医学、栄養学その他の科学を基礎として社会全体が組織的に行う衛生面での努力、すなわち公衆衛生活動を通じて認識される社会的水準である。
78. 粉屋風といわれる *à la Marinière* は、魚に小麦粉をまぶし、バターで焼く調理法で、レモン汁とパセリの入った焦がしバターで食べる。
79. カクテルパーティは、飲物を主体としたパーティで、食物は簡単なオードブルが持ちまわりでサービスされるので、すべて一口で食べられるものが望ましい。
80. *à la Boulangère* は、パン屋の窯を借りて調理したのが名前の由来といわれている。
81. 日本酒は、宮中晩餐会で乾杯用に使用される時代であり、国際的な飲物になっているが、シャンパン同様に必ず冷やして提供しなければならない。
82. 乾燥等による食品貯蔵方法で、常圧乾燥とは、加熱空気を送り、常圧で乾燥させることをいう。

83. trévisé は、ほろ苦さが特徴で、主にサラダとして食べ、オランダではラディッキオと呼ばれている。
84. Hors-d'œuvre riche の riche とは、豊かなという意味がある。
85. 西洋料理調理法の主な肉の切り分け方で、noisette とは、はしばみ形の意味で、mignon とも médaillon ともいう。
86. Bresse は、フランス中東部のジュラ山地に近い地方で、鶏や鳩の飼育で有名である。
87. アンフュジョン（ハーブティー）とは、煮出す“煎じ薬”のことである。
88. 公衆衛生行政は、個人の疾病の予防や健康の増進を取り扱っている予防衛生行政と、生活環境を正常に保ち、社会全般の衛生を取り扱っている環境衛生行政の2つに分けられる。
89. saupoudreuse とは、塩入れのことをいう。
90. 国際儀礼であるプロトコールに関する基本的な考え方、実施方法は各国の儀典部門で担当しており、日本では財務省大臣官房儀典官室が所管している。
91. 宴会において、客席の椅子の配置の注意点で、テーブルの角の席が主客に背中を向ける位置には、席を設けないことなどがある。
92. トラブル処理は、「転禍招福」災い転じて福と為す、セールスの重要なきっかけの1つでもあり、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。
93. Gorgonzola は、イタリアの代表的なブルーチーズで、クリーミーでマイルドな「ドルチェ」とピリッと辛みのある「ピカンテ」の2種類がある。
94. パーティにおけるテーブルプランと配席では、右側上位と序列の重要性の原則を基本とするが、機械的に決めるのではなく、文化や趣味など、隣り合う方同士の話が弾むかどうかといった配慮も必要である。
95. 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。

96. フランス、プロヴァンス地方の Homard breton は濃い青色で緑がかった斑点があり、身が引き締まっていて美味とされる。
97. 料理、食器等の異常で、食の危害といわれる要因には、食中毒、異物混入、アレルギーなどがある。
98. スパークリングワインの主な造り方で、シャルマ方式とは、いったん発酵を終えたスティルワインを瓶に詰め、糖分と酵母を加えて再び瓶内で第二次発酵を起こさせる方式である。
99. beignets とは、材料をフライ用の衣で包み、熱い油で揚げたものをいう。
100. Blinis は、caviar と共に供されるそば粉のクレープである。

2023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		●