

2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 15分間 打切り時間17分
- (2) 場面設定 予約客の鈴木様とゲスト(外国人)が着席している。
※ゲストは上着の胸にリボンを付けている。
- (3) 指示事項 鈴木様には日本語、ゲストには英語で会話をすること。
- A. お客様に挨拶し、メニューを提示すること。
- B. 飲物を伺い料理のオーダーをとること。
- C. 注文の飲物(グラスの白ワイン)をサービスすること。
- D. 注文に沿ったテーブルセッティングをすること。
- E. 注文の料理をサービスすること。(メカジキのグリルとパンは、イギリス式サービス)
- F. 食事の感想を伺い、済んだ食器を下げること。
- G. 注文のデザート(キウイフルーツ)をカッティングサービスし、食後の飲物を伺うこと。
- 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、作業を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。
 - ソムリエナイフは試験場に予め用意してあるが、自分の所有物を使用してもかまわない。
※ペティナイフは会場の物を使用すること。
 - 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

2023年度 2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 | 【お客様に挨拶し、メニューを提示すること】（英語） * サービススタオルとメニューを持ち客席に行く。 * 利用時間、利用状況に見合う挨拶をしメニューを提示する。 ○ 会話例文を参照 | 30秒 | |
| B | 【飲物を伺い料理のオーダーをとること】（英語） * 飲み物を伺う。 * メニューより料理を数品お勧めする。 * 料理の注文を受ける。 ○ 会話例文を参照 | 60秒 | 1分30秒 |
| C | 【注文の飲物（グラスの白ワイン）をサービスすること】（英語） * 客席にワイングラスをセットする。 * サイドテーブルでワインをクーラーに入れたまま、抜栓する。 （プレゼンテーション、テイスティングは行わない。） * 抜栓したワインを客席で、ボトルからワイングラスにサービスする。（125ml） * ボトルをワインクーラーに戻し、コルク栓をする。 ○ 別紙1の作業手順を参照 ○ 会話例文を参照 | 2分 | 3分30秒 |
| D | 【注文に沿ったテーブルセッティングをすること】 * 注文内容に合ったカトラリーのセットにする。 * バターをテーブルにセットする。 | 1分 | 4分30秒 |
| E | 【注文の料理をサービスすること。（メカジキのグリルとパンは、イギリス式サービス）】 『パン』 * パンバスケットを客席に運び、サーバーでサービスする。 * セカンドサービスの案内を行い、バスケットはサイドテーブルに戻す。 『サラダ』 * サイドテーブルでドレッシングを和えて盛り付ける 『料理』 * 盛り付け用のプレートを配る。 * 料理のプラッターを客席に運び、プレゼンテーションする。 * 料理をサーバーでプレートに盛り付け、ソースがある旨を伝える。 * ソースを客席に運び、サービスする。 * サラダをサービスする。 ○ 別紙1、2の作業手順を参照 | 3分30秒 | 8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、下げてよいかを確認する。 * 客席での作業を念頭に、基本に沿って下げる。 | 1分 | 9分 |
| G | 【注文のデザート（キウイフルーツ）をカットサービスし、食後の飲物を伺うこと】 * デザートのカトラリーをセットする。 * キウイフルーツをカットサービスする。 ○ 別紙2の作業手順を参照 * 食後の飲物を伺う。 | 5分 | 14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】 * サイドテーブルと下げコーナーの整理整頓を確認する。 | 30秒 | 14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. 2級実技試験問題 会話例文

<あいさつ>

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：こんばんは、今日も宜しく。

受検者：英語 Good evening, sir (ma'am). (こんばんは)

ゲスト：英語 Good evening. (こんばんは)

<オーダーテイク>

受検者：英語 Here is a menu, sir (ma'am). (どうぞメニューでございます)

ゲスト：英語 Thank you. (ありがとう)

受検者：鈴木様、どうぞメニューでございます。

受検者：英語 Would you like something to drink before your dinner?
(先に何かお飲物をお持ち致しますか)

鈴木様：英語 How about you? (何にしましょうか?)

ゲスト：英語 I'd like to have a glass of white wine.

(私はグラスの白ワインをください)

鈴木様：ではグラスの白ワインを2つお願いします。

受検者：かしこまりました。グラスの白ワインを2つでございますね。

鈴木様：料理のお勧めがあったら、お客様に勧めてもらえますか。

受検者：かしこまりました。

英語 I recommend OO for appetizer, and X X for main dish.

(お勧めでしたら、前菜は〇〇、メインはX Xでございます)

ゲスト：英語 Well, I'd like to have grilled swordfish with tomato sauce and some bread, please.

(そうですね、私はメカジキのグリル トマトソースとパンをお願いします)

受検者：英語 Certainly, sir (ma'am). Would you like some dessert? I recommend kiwi today.

(かしこまりました。デザートはいかがでしょうか? 本日はキウイがお勧めです)

ゲスト：英語 OK. I'll take it. (では、それを頂きます)

受検者：英語 Thank you very much. Grilled swordfish with tomato sauce, bread and kiwi for you, sir (ma'am).

(メカジキのグリル トマトソースとパンとキウイでございますね)

ゲスト：英語 Thank you. (ありがとう)

受検者：鈴木様はいかがなさいますか。

鈴木様：僕はメカジキのグリル トマトソースと一緒にグリーンサラダをお願いします。

デザートは結構です。

受検者：かしこまりました。メカジキのグリル トマトソースと一緒にグリーンサラダでございますね。

では、メニューをお下げ致します。

<グラス白ワインサービス>

受検者：英語 Here are glasses of white wine you have ordered.

(ご注文いただきました、白ワインでございます)

ゲスト：英語 Thank you. (ありがとう)

鈴木様：ありがとう。

受検者：英語 Please enjoy your wine. (どうぞお楽しみ下さい)

<パン・料理サービス>

受検者：英語 Here is your bread. (パンでございます)

ゲスト：英語 Thank you. (ありがとう)

受検者：英語 If you would like some more bread, please feel free to ask me.
(おかわりもご用意しておりますので、お気軽にお申し付け下さい)

受検者：英語 This is grilled swordfish with tomato sauce, sir (ma'am).
(お待たせ致しました。ご注文頂きましたメカジキのグリル トマトソースです)

ゲスト：英語 It looks good. (美味しそうですね)

鈴木様：いい香りだ！美味しそうだね。

受検者：ありがとうございます。お取り分け致します。

ゲスト：英語 Thank you. (ありがとう)

鈴木様：ありがとう。

受検者：英語 I'll bring some sauce, too. (只今ソースをお持ち致します)

受検者：英語 This is tomato sauce. Would you like it?
(こちらトマトソースでございます。おかけいたしましょうか)

ゲスト：英語 Please put it on here. (こちらに置いてください)

受検者：英語 Certainly, sir (ma'am). Please enjoy your meal.
(かしこまりました。ごゆっくりお食事をお楽しみ下さいませ)

受検者：こちらはグリーンサラダでございます。どうぞごゆっくりお過ごし下さいませ。

鈴木様：ありがとう。

<食事の感想・下げ>

受検者：英語 How was your meal? (お食事はいかがでしたか)

ゲスト：英語 It was very good. (大変おいしかったです)

鈴木様：いつもと変わらず、いい味だったよ。

受検者：英語 May I take your plate? (お下げしてもよろしいでしょうか)

ゲスト：英語 Yes, Thank you. (ありがとう)

鈴木様：ありがとう。

受検者：英語 I'll prepare your dessert. (デザートをご用意させていただきます)

<フルーツサービス>

受検者：英語 Thank you for waiting. Here is your kiwi.
(お待たせ致しました。キウイをお持ち致しました)

ゲスト：英語 Oh! Wonderful. (わっ！素敵)

受検者：英語 Would you like some coffee or tea?

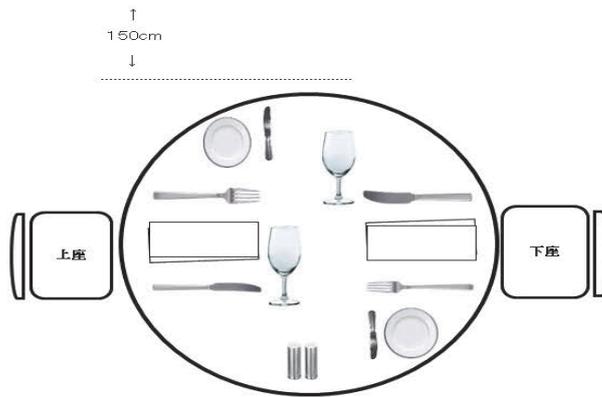
ゲスト：英語 No, Thank you. (いいえ、結構です)

鈴木様：私も結構です。ありがとう。

受検者：かしこまりました。どうぞごゆっくりお過ごし下さいませ。

Ⅳ 2級 実技試験会場ブース内レイアウト 及び 器材表

壁 面



↑
開始線

| 器材一覧表 | | 数量 | 用途 仕様 |
|----------|-------------------|-----------------------|----------------------------------|
| ◆ | テーブル | 1 台 | 90cm×180cm クロス掛け |
| サイドテーブル | ①・メニュー | 2 部 | オーダーテイク |
| | 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1枚 |
| | ⑤ナブキン | 4 枚 | ワインサービス、グリーンサラダ、キウイ、予備1枚 |
| | ⑥デザートスプーン | 4 本 | サーバー用×4 |
| | ⑦デザートフォーク | 6 本 | サーバー用×4、テーブルセット用×2 (グリーンサラダ、キウイ) |
| | ⑧デザートナイフ | 1 本 | テーブルセット用 (キウイ) |
| | ⑨フィッシュナイフ | 2 本 | テーブルセット用 |
| | ⑩フィッシュフォーク | 2 本 | " |
| | ⑪ワイングラス | 2 脚 | ワインサービス |
| | ⑫・白ワイン | 1 本 | " |
| | ⑬・ワインクーラー | 1 個 | " (氷入り) |
| | ⑭10inプレート | 1 枚 | " (ナブキン敷き) |
| | ⑮・ソムリエナイフ | 1 本 | " |
| | ⑯コルクソーサー | 1 個 | " |
| | ⑰パンバスケット | 1 個 | ナブキン敷、ポケット (5cm厚) 4個 |
| | ⑱バタークーラー | 1 個 | パンサービス (バター入) |
| | ⑲バターナイフ | 1 本 | " |
| | ⑳メカジキのグリル (180g) | 2 枚 | 料理サービス |
| | ㉑ポイルドポテト | 4 個 | " (ガルニチュール) |
| | ㉒いんげん | 8 本 | " (ガルニチュール) |
| | ㉓料理用フラッター | 1 枚 | " (20in 小判型) |
| | ㉔10inプレート | 2 枚 | " (料理盛付け用) |
| ㉕ソースボート | 2 個 | グリーンサラダ、料理サービス (ソース入) | |
| ㉖ソースレードル | 2 本 | ソース用 | |
| ㉗9inプレート | 2 枚 | キウイカッピング用、盛付け用 | |
| ㉘・ベティナイフ | 1 本 | キウイカッピング用 | |
| ㉙キウイ | 3 個 | 9inプレート盛 | |
| ㉚パン皿 | 2 枚 | サーバー置き用 | |
| ㉛グリーンサラダ | 1 人前 | カットレタス (スープボウル入り25g) | |
| ㉜6inプレート | 1 枚 | グリーンサラダ盛付け用 | |
| ㉝サービストレイ | 1 個 | 12in (ノンスリップ又は・マット敷) | |

| 品名 | | 数量 | 用途 仕様 |
|----------------|-----------|-----|-----------------|
| ◆ | テーブル | 1 台 | 90cm×90cm クロス掛け |
| 下げコーナー | ㉞10inプレート | 1 枚 | 差替用 |
| | ㉟6inプレート | 1 枚 | 差替用 |
| | ㊱10inプレート | 1 枚 | 差替用 |
| | ㊲パン皿 | 1 枚 | 差替用 |
| | | | |
| 客用テーブル | テーブル | 1 台 | 90cm丸又は角 |
| | 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 | | |

WINE LIST

Sparkling Wine & Champagne

| | |
|---|---------|
| <i>Les Damelieres Brut</i> | ¥10,000 |
| <i>G.H.MUMM Grand Cordon</i> | ¥13,000 |
| <i>Nicolas Feuillatte Brut Reserve Particuliere</i> | ¥15,000 |
| <i>Veuve Clicquot Yellow Label Brut</i> | ¥17,000 |

White Wine

| | |
|--|---------|
| <i>Macon Village Grange Magnnien</i> | ¥8,000 |
| <i>William Fevre Chablis</i> | ¥10,000 |
| <i>Olivier Leflaive Puligny Montrachet</i> | ¥14,000 |
| <i>Chassagne Montrachet Domaine Marc Morey</i> | ¥19,000 |

Red Wine

| | |
|------------------------------|---------|
| <i>Barbaresco Villadoria</i> | ¥9,000 |
| <i>CH.Tournefeuille</i> | ¥11,000 |
| <i>Ch.Reysson</i> | ¥15,000 |
| <i>Ch.Giscours</i> | ¥20,000 |

Glass of Wine

| | |
|-----------------------|--------|
| <i>Champagne</i> | ¥2,200 |
| <i>Sparkling Wine</i> | ¥1,700 |
| <i>White Wine</i> | ¥1,600 |
| <i>Red Wine</i> | ¥1,600 |

前菜とスープ

Appetizers and Soups

- | | |
|---|--------|
| 1 野菜のテリーヌ <i>Terrine of Seasonal Vegetables</i> | ¥2,100 |
| 2 フォワグラのソテー オレンジソース <i>Sauteed Foie Gras with Orange Sauce</i> | ¥2,700 |
| 3 コーンクリームスープ <i>Cream of Corn Soup</i> | ¥1,700 |
| 4 ジャガイモのクリームスープ <i>Cream of Potato Soup</i> | ¥1,900 |
| 5 グリーンサラダ <i>Green Salad</i> | ¥1,600 |

メインディッシュ

Main Dishes

- | | |
|---|---------|
| 6 メカジキのグリルトマトソース <i>Grilled Swordfish with Tomato Sauce</i> | ¥6,000 |
| 7 オマール海老のソテー アメリカンソース <i>Sauteed Homard-Lobster with American Sauce</i> | ¥6,500 |
| 8 鶏腿肉のグリル グレイビーソース <i>Grilled Chicken Leg with Gravy Sauce</i> | ¥6,000 |
| 9 豚肩ロースのステーキ バルサミコソース <i>Pork Loin Steak with Balsamico Sauce</i> | ¥7,000 |
| 10 和牛フィレ肉のソテー 赤ワインソース <i>Sauteed Japanese Fillet of Beef with Red Wine Sauce</i> | ¥10,000 |

デザート、チーズ

Desserts and Cheeses

- | | |
|---|--------|
| 11 クリームブリュレ バニラアイスクリーム添え <i>Cream Brulee with Vanilla Ice Cream</i> | ¥1,400 |
| 12 抹茶ショコラ 酒粕アイスクリーム添え <i>Matcha Chocolate with Sake Lees Ice Cream</i> | ¥1,600 |
| 13 フルーツタルト 苺ソース添え <i>Fruits Tart with Strawberry Sauce</i> | ¥1,800 |
| 14 季節のフルーツ (マンゴー、バナナ、キウイフルーツ、オレンジ) <i>Seasonal Fruits</i> | ¥1,500 |
| 15 チーズの盛り合わせ <i>Assorted Cheese</i> | ¥3,000 |

〈 白ワインの抜栓例 〉

【作業手順】

客席にワイングラスをセットする。

- ① ボトルはワインクーラーに入れたまま、肩口を押さえキャップシール周囲に切り込みを入れる。
- ② キャップシールを取り、コルクの表面とボトル口の周囲をナプキンできれいに拭く。
- ③ コルクの中央にスクリューの先をあて、まっすぐに回し入れ抜き取る。
- ④ コルクの状態を確認する。
- ⑤ コルクを小皿(コルクソーサー)に置き、ボトル口の周囲の外側と内側をナプキンで拭く。
- ⑥ 客席にボトルを持って行き、グラスに注ぐ。
- ⑦ 注ぎ終わったボトルはクーラーに戻しコルク栓をする。

①



③



⑤



⑥



〈 グリーンサラダの作成 〉

【作業手順】

- ①ソースボートのドレッシングを混ぜる。
- ②ボウルのレタスにドレッシングをかけ、手早くトスして和える。
- ③プレートに見栄え良く盛り付ける。(サラダはメイン料理と共に提供する)

②-1



②-2



③-1



③-2



〈 メカジキのグリルサービス 〉

【作業手順】

- ①盛り付け用の皿を配る。
- ②料理のプラッターにサーバーを添え、客席に運ぶ。
- ③料理のプレゼンテーションをする。
- ④サーバーでガルニチュールを挟み、皿の上部に盛る。
- ⑤サーバーをメカジキの下に入れ、すくうように持ち上げて皿に盛る。(④と⑤は順番が逆でも良い)
- ⑥ソースボートを客席まで運び、サービスする。
- ⑦サラダをサービスする。

③



④



⑤



⑥



〈 キウイフルーツのカッティング例 〉

【作業手順】

- ① キウイフルーツを1つ選び、ナプキンを用いて取る。
- ② へた側1.5cm位のところの周囲に切り込みを入れる。
- ③ 回転させて、花落ち側を切り落とす。
- ④ へた側の切り込み部分にフォークを差し込む。
- ⑤ 皮をキウイフルーツの形状に沿って切る。
- ⑥ キウイフルーツ全体を皿に近づけて、切り取った皮は皿の上に落とす。
- ⑦ キウイフルーツをタテにした状態で半分に切り込みを入れる。
- ⑧ フォークを差し込んだまま皿にねかせて、切り離す。
- ⑨ 半分にしたキウイフルーツをそれぞれスライス(5枚)する。
- ⑩ スライスして立てたキウイフルーツを、サーバーで左右に広げ見栄え良く盛り付ける。

②



④



⑤



⑦



⑧



⑨



⑩-1



⑩-2

