

## 3級実技試験問題

### I. 課題 【 レストランにおけるランチタイムサービス 】

- (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つけている。
- (3) 指示事項
- A. お客様に挨拶をし、席にご案内、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、注文を受けること。
  - C. 注文に沿ったテーブルセッティングをすること。
  - D. ワインをサービスすること。
  - 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

2023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、席にご案内、メニューを提示し料理を勧めること】 *サービスタオルとメニューを持ち、挨拶後ゲストを上座へ案内し、着席を補助する。 *メニューを提示し、料理のお勧めをする。（2品以上）	40秒	
B	【水をサービスし、注文を受けること】 *水を基本に沿ってサービスする。（8分目） *オーダーテイクの基本に沿い、注文を受ける。	1分30秒	2分10秒
C	【注文に沿ったテーブルセッティングをすること】 *トレイを使用してカトラリー、ワイングラス、バターをセットする。	40秒	2分50秒
D	【ワインをサービスすること】 *ボトルのキャップを取り、ボトルを客席に運び、サービスする。（125ml） *ボトルをサイドテーブルに戻し、キャップをする。	1分	3分50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。 *お客様の好みを伺い、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、パンバスケットをサイドテーブルに戻す。	1分	4分50秒
F	【注文の料理をサービスすること】 *注文の料理を確認し、基本に沿った持ち方で客席へ運び、サービスする。	30秒	5分20秒
G	【食事の感想を伺い、済んだ食器を下げること】 *料理の感想を伺い、食後のデザートとお飲物を伺う。 *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	6分10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。 *出口付近までお見送りをし、挨拶をする。	15秒	6分25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く。 *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 客用テーブルを最初の状態に、基本通りセットする。	2分	8分25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】 *サイドテーブルと下げコーナーの整理整頓を確認する。 （審査委員が差替えた料理はそのままよい）	5秒	8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。		

注1：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2：作業手順については、別紙の作業手順（写真）も参照すること。

### Ⅲ. 3 級実技試験問題 会話例文

#### <ご案内>

受検者:いらっしゃいませ、鈴木様。お二人様ですか？

鈴木様:こんにちは、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。

ゲスト :ありがとう。

鈴木様:どうもありがとう。

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。

#### <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、私は〇〇とパンをお願いします。一緒にグラスの赤ワインもお願いします。

受検者:かしこまりました。〇〇とパン、ご一緒にグラスの赤ワインでございますね。

メニューをお下げいたします。

鈴木様はいかががいたしましょうか。

鈴木様:はい、私は●●とパン、一緒にグラスの赤ワインをお願いします。

受検者:かしこまりました。●●とパン、ご一緒にグラスの赤ワインでございますね。

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。

#### <テーブルセッティング>

受検者:お食事の準備をさせていただきます。

ゲスト :ありがとう。

鈴木様:どうもありがとう。

#### <ワインのサービス>

受検者:お待たせいたしました。ご注文のグラスの赤ワインでございます。

ゲスト :ありがとう。

鈴木様:どうもありがとう。

受検者:それでは、お料理をご用意させていただきます。

### <パンのサービス>

受検者:お待たせいたしました。パンはバケットとロールパンをご用意いたしました。

いかがなさいますか。

ゲスト:私は〇〇を下さい。

受検者:かしこまりました。鈴木様はいかがなさいますか。

鈴木様:私は、〇〇を下さい。

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ませ。

### <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●●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:食後のデザートやコーヒー、紅茶はいかがでしょう。

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。

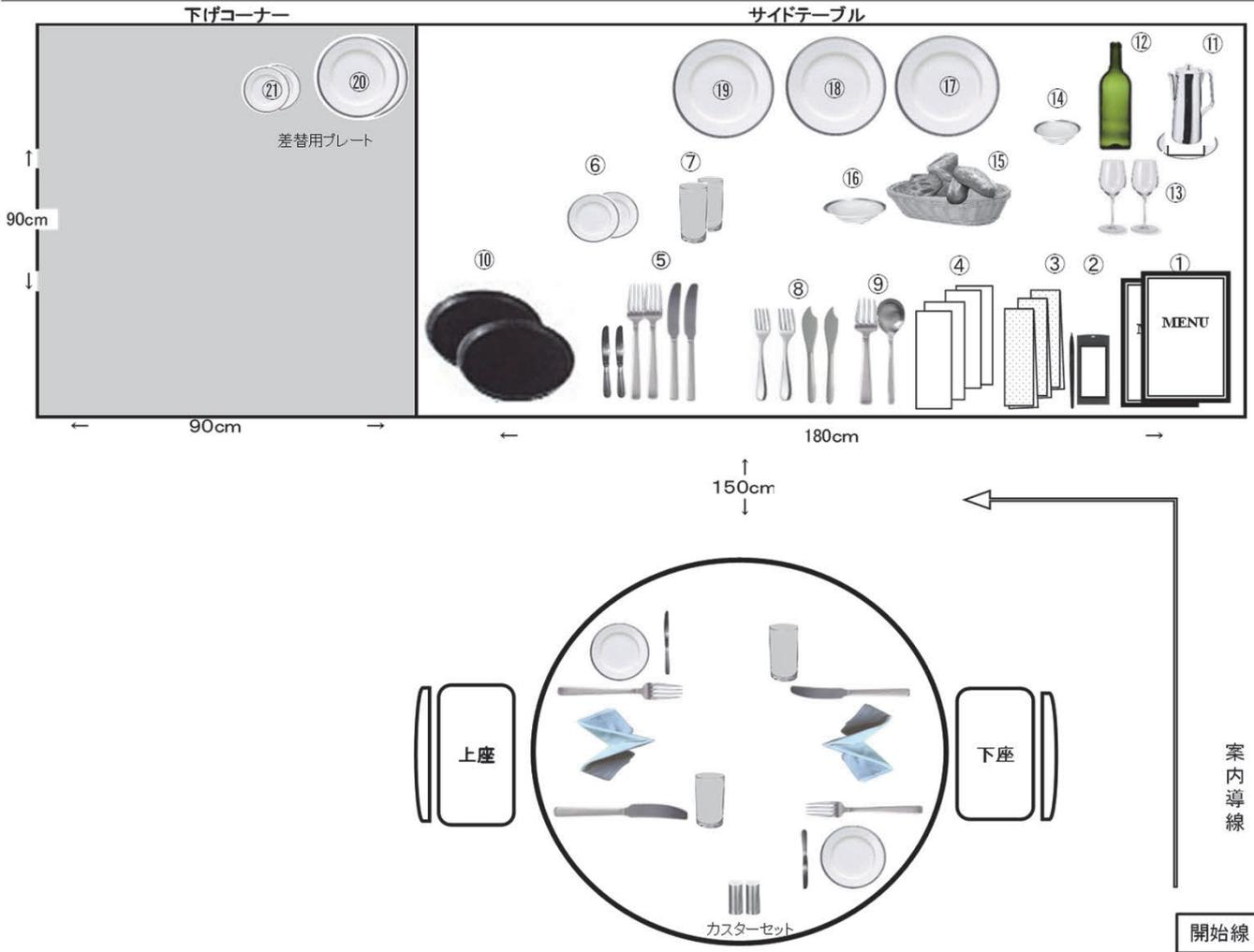
受検者:ありがとうございました。また、お待ちいたしております。

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

壁 面



器材一覧表			品名	数量	用途 仕様
サイド テーブル	①	メニュー	2部	90cm×180cm クロス掛け	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	3枚	サービス2枚、予備1枚	"
	⑤	ナブキン	4枚	ワインサービス、リセット、予備1枚	"
	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	バタースプレッター	2本	"	"
	⑨	パン皿	2枚	"	"
	⑩	タンブラー (水用)	2個	"	10oz or 8oz
	⑪	フィッシュナイフ	2本	差替用	"
	⑫	フィッシュフォーク	2本	差替用	"
	⑬	サーバー	1組	パンのサービス	"
	⑭	サービストレイ	2枚	12in (ノンスリップ又はマット)	"
	⑮	ウォーターピッチャー (氷水入り)	1本	水のサービス	"
	下げ コーナー	⑯	敷皿	1枚	6inプレート (ナブキン敷)
⑰		・赤ワイン (ボトル)	1本	(スクリュウキャップ)	"
⑱		ワイングラス	2脚	ワインサービス	"
⑲		コルクソーサー	1個	"	(キャップ置き)
⑳		パンバスケット (ナブキン敷)	1個	パンサービス	"
㉑		バケット (約5cm幅)	2個	"	"
㉒		ロールパン	2個	"	"
㉓		ポーションバター	2個	"	(ベリーディッシュ)
㉔					
㉕					

器材一覧表			品名	数量	用途 仕様
サイド テーブル	⑰	ハンバーグステーキ マデラソース	1品	料理サービス	"
	⑱	約150g	10inプレート	"	"
	⑲	ポイルドポテト	2個	"	"
	⑲	サーモングリル レモン添え	1品	料理サービス	"
	⑲	切身皮付 約130g	10inプレート	"	"
下げ コーナー	⑲	ポイルドポテト	2個	"	"
	⑲	チキンソテー トマトソース	1品	料理サービス	"
	⑲	胸肉 約100g	1枚	10inプレート	"
	⑲	ポイルドポテト	2個	"	"
	⑲				
客用 テーブル	⑲	テーブル	1台	90cm×90cm クロス掛け	"
	⑲	10inプレート	2枚	差替用	"
	⑲	パン皿	2枚	差替用	"
	⑲				
	⑲				
	⑲	テーブル	1台	90cm丸又は角	"
	⑲	アンダークロス	1枚	"	"
	⑲	テーブルクロス	1枚	"	"
	⑲	椅子	2脚	"	"
	⑲	ミートナイフ	2本	"	"
⑲	ミートフォーク	2本	"	"	
⑲	パン皿	2枚	"	"	
⑲	バタースプレッター	2本	"	"	
⑲	タンブラー	2個	10oz or 8oz	"	
⑲	ナブキン	2枚	ひな形折り	"	
⑲	カスターセット (塩・胡椒)	1組	"	"	
⑲					
⑲					

## 前菜とスープ *Appetizers and Soups*

スモークサーモン サラダ仕立て オリーブソース <i>Salad of Smoked Salmon with Olive Sauce</i>	¥2,200
フォワグラソテー 柑橘フルーツ添え <i>Sauteed Duck Liver with Citrus Fruits</i>	¥3,000
コーンクリームスープ <i>Cream of Corn Soup</i>	¥1,500
ミネストローネスープ <i>Minestrone Soup</i>	¥1,400
ベーコンシーザーサラダ <i>Caesar Salad with Bacon</i>	¥1,300
彩り野菜サラダ <i>Colorful Salad</i>	¥1,200

## メインディッシュ *Main Dishes*

サーモングリル レモン添え <i>Grilled Salmon with Lemon</i>	¥2,700
帆立貝グリル ハーブソース <i>Grilled Scallops with Herb Sauce</i>	¥3,000
チキンソテー トマトソース <i>Sauteed Chicken with Tomato Sauce</i>	¥3,200
ハンバーグ ステーキ マデラソース <i>Beef Hamburger Steak with Madeira Sauce</i>	¥3,400
サーロイン ステーキ 季節野菜添え <i>Sirloin Steak with Seasonal Vegetables</i>	¥4,600

サンドウィッチ  
*Sandwiches*

野菜サンドウィッチ <i>Vegetable Sandwich</i>	¥2,000
アメリカンクラブハウスサンドウィッチ <i>American Clubhouse Sandwich</i>	¥2,400

デザート  
*Desserts*

アイスクリーム各種(バニラ、チョコレート、抹茶) <i>Ice Cream (Vanilla, Chocolate or Green Tea)</i>	¥800
ケーキ各種 <i>Various Kinds of Pastry</i>	¥1,200
フルーツ盛り合わせ(2名様) <i>Assorted Fruits (for two)</i>	¥2,400
コーヒー または 紅茶 <i>Coffee or Tea</i>	¥800

ランチタイム サービスドリンク	
Beverages (Special offers at lunch time)	
グラスビール(小・国産).....	¥800
<i>Glass of Beer (Domestic)</i>	
ジュース(オレンジ、グレープフルーツ、トマト).....	¥700
<i>Juice (Orange, Grapefruit or Tomato)</i>	
グラスワイン(赤・白).....	¥900
<i>Glass of Wine (Red or White)</i>	
ミネラルウォーター.....	¥600
<i>Mineral Water (still)</i>	
ミネラルウォーター(スパークリング).....	¥600
<i>Mineral Water (Sparkling)</i>	

# 別紙

# 【作業手順（例）】

A-1 客席への案内



A-2 着席補助



A-3 メニューの提示



B-1 水のサービス



B-2 オーダーテイキング



C テーブルセッティング



D ワインのサービス



E パンのサービス



F 料理のサービス①



G 食器の下げ①



G 食器の下げ②



H 離席の補助



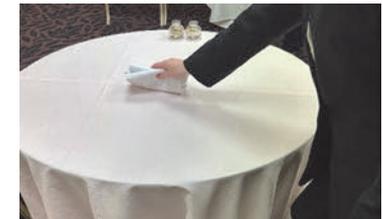
I-1 忘れ物チェック



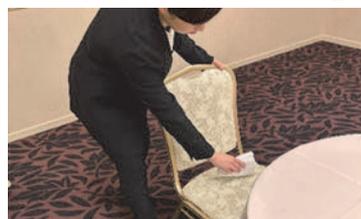
I-2 テーブル上の片付け



I-3 テーブルの汚れチェック①



I-4 椅子の汚れチェック②



I-5 テーブルリセット①



I-6 テーブルリセット②



J 下げコーナーの整理整頓



ナプキンの折り方(ひな形折り)

