

## 2024年度 1級レストランサービス技能検定

### 学科試験問題

1. 食中毒の原因を調べたり、食品添加物の成分を調べたりするための試験機関として、都道府県および指定都市には衛生研究所、厚生労働省には検査室が設けられている。
2. blanc-manger とは、ミルクとコーンフラワーなどにリキュールで風味をつけ、型に流し込んだ冷菓で、ココナッツミルクを用いるものもある。
3. ビールの酵母の性質による分類で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、醸造したものでドイツのランビックなどがある。
4. レストランにおいて、パンやプティフル、カナッペなどの大皿をサービスマン（サービスパーソン）がお客の左側からさしだし、お客自身の手で取るサービス方法を「ロシア式サービス」という。
5. canapé とは、長椅子の意味で、食前酒時にサービスされ、他のオールドウーヴルと一緒に盛り付けないのが原則である。
6. サービスへの気持ちを伝える方法・手段がコミュニケーション能力であり、的確なコミュニケーションを図ることがサービスの優劣にも影響してくる。
7. ドレスコードで、ブラックタイ（タキシード）では、シングルの場合は黒のベストまたはカマーバンドを着用する。
8. 防火ダンパーは、防火上支障のない遮煙性能を有するので、閉鎖した場合は、火災時の延焼防止や熱い空気の噴出を防ぐことができる。
9. 食品衛生法では、事故発生時の対応で、食中毒患者もしくはその疑いのある者を診断した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。

10. 労働関係法令は、労働者の国籍にかかわらず適用され、さらに、国籍を理由とする差別的取扱いについては、派遣元だけでなく、派遣先についても禁止されている。
11. プロトコールにおいて、女性の敬称で、未婚か既婚か判らないときに「Ms.」を使うが、これは書き言葉のみに使われるのが原則である。
12. 西洋料理の変革で、中世時代に魚介類、肉類、野菜類を深鍋で煮る料理が考え出されて、これが後にポタージュと呼ばれ、現在のスープを表す言葉となった。
13. フランス革命により誕生したレストランには、宮廷での美食文化を味わうことのできなかった「第3身分（平民）」の新興ブルジョアジーが競っておしかけるようになり、のちにそれらのレストランで行われたのが「フランス式サービス」である。
14. carrelet は、ヒラメに比べ、口が大きいのが特徴である。
15. 料飲サービスとは、お客が求める、人それぞれの異なるニーズを的確に把握し、その様々な人に合わせたサービスを「いつも通り普通に行う」ということも忘れてはならない。
16. 労働安全衛生法は、①危険防止基準の確立 ②責任体制の明確化 ③自主的活動の促進などにより、職場における労働者の安全と健康を確保するとともに、快適な職場環境の形成を促進することが目的である。
17. 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。
18. 一般的にバゲット、クロワッサン、ブリオッシュなどのパンとコーヒー、カフェ・オ・レで構成される朝食を、イングリッシュ・ブレイクファーストという。

19. フェルナン・ポワンは、フランスのリヨン近郊のヴィエンヌにあるレストラン「リュカ・カルトン」のオーナーシェフで、料理の簡素化を究極までおし進め、従来までのフランス料理を根底からくつがし、現在のフランス料理に大きな影響を与えた。
20. プロトコールの歴史で、「ガラテオ」が初めて文字で書かれたマナー本として、イギリス各地からフランス、イタリアの王族や貴族の間に広まり、これが公式な外交の場でも共通の儀式用手本として認められるようになった。
21. sauce Béarnaise は、肉のグリエもしくはロティのほか魚やえびにも合うソースである。
22. 従事者の健康管理で、調理従事者等はトイレおよび風呂における衛生的な生活環境を確保し、定期的な健康診断および月に1回以上の検便（腸管出血性大腸菌や必要に応じて10月から3月にはノロウイルスの検査を含めること）を受けることが大切である。
23. 食品および添加物に関する表示義務は、食品衛生法で定められている。
24. 安全に関する具体的な規定で、屋内作業場の気積（空気の容積）は、設備の占める容積および床面から4mを超える高さにある空間を除き、労働者1人について30 m<sup>3</sup>以上としなければならない。
25. 日本酒で、酒を造ることを「醸す」というが、その語源は「噛む」からきているといわれている。
26. 避難設備における屋内直通階段は、対角方向に配置し、できるだけ近い位置のほうが良い。
27. メニュー作成の美食のための規則に、同じ性質の肉、赤色系の肉（牛、羊など）を用いたり、白色系の肉（鶏、仔牛、飼いうさぎなど）を重複して使うてはいけないなどがある。
28. 労働安全衛生法に基づく安全衛生管理体制では、労働者数が100人以上である事業所は、産業医を選任する義務がある。

29. 辛口白ワインのミュスカデの特徴は、sur lie と呼ばれる技法で、醸造過程で発生したオリをオリ引きせず底部で残したまま醸造し、上澄みだけを取り出して瓶詰めした酸味豊かな軽快かつ新鮮さを持った白ワインである。
30. 宴会に付随する食料品と飲料の手配は、宴会のメートル・ドテルの役割で、その食料品にはパン、バター、チーズ、シュガー類などがあり、飲料はメニュー内容と季節やお客の年齢、性別なども考慮する必要がある。
31. 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。
32. kir Cardinal とは、白ワインにクレーム・ドゥ・カシスを入れた食前酒である。
33. 細菌性食中毒の原因菌であるカンピロバクターの症状として、下痢、腹痛、発熱（38～39℃）、めまいなどを起こすが、多くの患者は1日で治癒し、通常、死亡例や重篤例はまれである。
34. 食器類の種類と名称で、fourchette à entremet はデザートナイフ、cuillère de table はテーブルスプーンのことをいう。
35. 西洋料理調理法の主な肉の切り分け方として、grenadin とは、ざくろの果実に似たという意味があり、豚の脂身を刺し、脂肪分を補ったエスカロップである。
36. PROTOCOL における服装の考え方は、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. 屋外への出口等の構造では、建築物において屋外への主要なお客用出口のうち3つ以上の出口の構造は、幅が90cm以上の外開き戸とされている。
38. 一般的な救護方法で、意識を失って倒れた場合、安全な場所にすぐに移動をさせ、水をかけて意識をさませ、衣服をゆるめて、吐いても大丈夫のように横を向かせる。

39. ヒンドゥー教の主な禁忌事項で、五葷（ニンニク、ニラ、ラッキョウ、タマネギ、アサツキ）を食べてはいけない。
40. プレディカーツヴァインの等級で、カビネットとは、上品で軽いワインであり、十分に熟した果実から造られ、一般にプレディカートヴァイン中で最も糖度が高いものである。
41. お客の中に「支払いは後で」といって、立ち去ろうとする者がいた場合、得意先や常連でない限り、支払いの意思なくして飲食するものは、スキッパー（無銭飲食者）と判断してよい。
42. argenterie の名で統合されるものは、レストランで使用するナイフ・フォーク類の食器用器具、銀盆、レシヨールなどの銀めっきをしたか、めっきをせずに使用する銀色の金属材料を使用した食器具をいう。
43. potages claires とは、一般的に consommé と呼ばれているもので、フランス語で「琥珀色のスープ」という意味をもつ。
44. 腸管出血性大腸菌は、ベロ毒素を産生することから病原性が強く、感染症新法で特定職種への就業制限のある三類感染症に分類されている。
45. 自国と2カ国の外国国旗を掲揚する場合は、日本を左にして国連方式による国名アルファベット順に掲揚する。
46. sauce bigarade とは、オレンジとレモンの汁と皮で香りと酸味をつけ、砂糖を加えて甘みを増し、マデイラ酒を加えたソースである。
47. 真空調理法は、食材を真空パックし、食材に最も適した調理温度（58～95℃）でパックのまま湯煎またはスチームで加熱する方法である。
48. piment de Jamaïque は、フトモモ科のピメントの果実または葉で、香辛料として用いられ、名前の由来は、シナモン・クローブ・ナツメグの3つの香りを併せ持つといわれていることからこの名がつけられた。

49. 国家の敬称の国名については、新聞紙上等で用いられる「略式名称」と、国家間の交流における公式文書（国書、外交文書等）や国際会議や条約で用いられる「正式名称」と「一般名称」がある。
50. ベジタリアンのフルータリアンとは、果物だけを食べるベジタリアンである。
51. Emmental の「チーズアイ」と呼ばれるチーズの内部の穴は、プロピオン酸菌の活動によって炭酸ガスが発生するために出来た気泡である。
52. シェリーのタイプでアモンティリヤードとは、オロロソをさらに熟成させた辛口で、アルコール16度～22度である。
53. ドレスコードで、女性の昼間の正装はアフタヌーンドレスと呼ばれ、スーツ、ワンピース、アンサンブルなどデザインは多様である。
54. 屋内消火栓の設置場所は、階の出入口や階段近くの消火活動に便利な場所とし、複数階の場合はなるべく同位置に設置し、開閉弁は床面からの高さ0.5m以下とする。
55. 魚介類から感染する寄生虫の事例として、クドア・セプテンブクタータというクドア属粘液胞子虫は鯛に寄生することがある。
56. 室内通路設備でのホテル、レストラン等の片廊下の通路幅は、1.2m以上、中廊下は2.0m以上と定められている。
57. boletus とは、フランスでは cèpe、イタリアでは porcini、日本ではアンズ茸と呼ばれる香り高いキノコである。
58. テーブルクロスの種類で、汚れが付いたときや装飾上、色を変化させたりする際に使用するものは、molleton である。
59. 苦情対応の基本である「傾聴」とは、“相手の話を聞き漏らさないように、熱心に聞く” という意味である。

60. 宴会終了後 *maître d'hôtel* は、宴席とテーブルを施設の基準にそって片付け、それらの処理状況を巡視し、次の宴会に備えてオーダーシートと照合しながら整理状態を確認する責務がある。
61. 懐石料理は茶の湯の席の前に供される質素な茶懐石から始まり、織田信長によって確立された。
62. 旅館業法第5条では、伝染性の疫病にかかっていると明らかに認められるときに、お客の受け入れを拒否することができる。
63. アイリッシュウイスキーの原料は大麦芽、未発芽の大麦芽、ライ麦、小麦などが使われ、単式蒸留器で2回蒸留して樽熟成される。
64. 我々の家庭でお客様を迎える時、室内を掃除し、整理整頓し、食卓にはご馳走を並べ、精一杯のもてなしの心で歓待するが、この一連の行為をホスピタリティという。
65. *poussin* とは、孵化後（卵からかえって）4～6週間の重さ500～600g程度の若い雄鶏である。
66. 殺菌とは、微生物を死滅させることをいう。
67. 安全衛生管理体制の整備で、事業場で必要な管理組織は、業種、事業規模（労働者数）に応じて定めており、事業者は、この定めに基づき安全衛生関係の管理者等を選任し、必要により、遅滞なく所轄労働基準監督署に報告しなければならない。
68. 緑茶で硬水を使うと渋み・苦味を楽しむことができ、軟水を使うと渋みの成分がカルシウムと結びついてマイルドになる。
69. *Epoisses* は、塩水とマール（ブランデー）で洗うことで独特の香りと旨みが凝縮し風味が増すチーズで、ノルマンディー地方エポワス村の円盤状のチーズである。

70. 食中毒は対象物を摂取後、すぐに症状が出るものから、数日間潜伏の後発生するものまでであるので、お客の申し出に際し、特に第一報は細心の注意を払って対応することが大切である。
71. アメリカワインの収穫年の表示で、AVA名を表示している場合は、同一年に収穫されたブドウを85%以上、AVA以外の原産地を表す場合は75%以上使用しなければならない。
72. フランスのdînerは基本的にはスープから始め、魚料理、肉料理、生野菜のサラダ、デザートが一般的である。
73. まぐろ、かつおなどの赤身肉は血合肉が多く、血合肉にはヘモグロビン、グリーコゲンといった血液成分が多く含まれる。
74. アレルギー物質表示で、かには表示推奨食品である。
75. フランスにおけるレストランの職階例のgarçon de restaurantの職務は、片付け専門員である。
76. 泡盛の古酒（コース）は、カメなどで5年以上貯蔵するのが特徴である。
77. 地域保健法によれば、保健所は地方における食品衛生の向上および増進を図るために設置されたものであり、定められた事項について指導およびこれに必要な事業を行う機関である。
78. sole à la Colbertとは、舌平目の中骨が見えるように上身を左右に広げてパン粉をつけて揚げ、中骨を取り外してソース・モルネーをかけた料理である。
79. 外国大公使ら内外の地位の高い人々が催すカクテルパーティがレセプションであり、そのような地位にない人が私的に催すレセプションは、カクテルパーティの名で行われなければならない。
80. 調理法のà l'Allemandeとは、鹿などをクリームまたはサワークリームのソースをつけて焼いた、という意味がある。



81. テーブルサービスに使用する種々の容器のココット（ラムカン）は、1人用のスフレ、ココット卵、アスピックなどに用いられる。
82. 食品を貯蔵する方法の乾燥等による方法で、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. ショートパスタの farfalle とは、貝殻型のパスタである。
84. cervelles à la Génoise とは、脳髓をトマトやチーズといっしょに焼いたものである。
85. 西洋料理調理法の主な肉の切り分け方で paupiette とは、薄切りの肉を叩いてのばし、詰め物を包み込んで巻いたものをいう。
86. 代表的な卵料理には、œufs bruillés（半熟卵）や œufs pochés（ポーチドエッグ）などがある。
87. 紅茶のニルギリは、南インドのガーツ山脈の紅茶でブルーマウンテンという意味がある。
88. 食物感染は、一般に感染菌量が多いため、発病率が高く、潜伏期間は長くなる傾向がみられる。
89. フランス語のデセール語の語源は、「食事を下げる」「食事を片付ける」を意味する desservir に由来する。
90. プロトコールの5原則の1つである Reciprocation/Reciprocity とは、招待や接待などを受けた場合、相手の儀礼に対しては相応の儀礼をお返しすることであるが、このことは個人はもとより、互いに尊重し合い友好的な交流を図る上で国同士の関係にも通じる基本原則である。
91. 宴会の準備の椅子の配置では、メインテーブルは、向かい合うゲスト側とホスト側の席数を等しくするとともに、主客と主人は正しく向かい合うこと（宴会の趣旨によっては同列になることもある）。

92. 陶器（ファイヤンス）は傷がつきにくく、ショックや温度の変化に強い利点があり、優しい肌触りも好まれている。
93. petits fours とは、一口で食べることのできる菓子の総称である。
94. パーティにおけるテーブルプランで、フランス式の配席は、主催者と主賓がテーブルの中央に向かい合って座る。
95. 感染症予防対策の感受性者対策として最も重要なものは予防接種であり、感染症に対する予防接種は食品衛生法によって定められている。
96. gibier は、狩猟によって捕えられた野鳥や野獣すべてを指し、gibier à poil は、鹿、猪、野兎などをいう。
97. 領収書発行のポイントで、分割発行する場合、利用金額内であれば、何枚に分割してもよい。
98. スパークリングワインの主な造り方でトラディショナル方式とは、いったん発酵を終えたスティルワインを瓶に詰め、糖分のみを加えて再び瓶内で第二次発酵を起こさせる方式で、シャンパーニュ方式ともいう。
99. glaces au sirop とは、砂糖、果汁、リキュール、ワインなどを材料にして作られるもので、脂肪、卵黄のっていない氷菓と定義できる。
100. ヘット（牛脂）は、融点が22～29℃と低いので、肉は熱いうちに食するほうがよい。

## 2024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 |   | ● |