

2024年度 2級レストランサービス技能検定

学科試験問題

1. わが国の食品衛生行政の推進および運営の中心は厚生労働省で、第一線機関として保健所がこれに当たる。
2. 一般的な西洋料理調理法の肉の焼き加減で、フランス語の bien Cuit（ビアン キュイ）は、英語では medium rare という。
3. 日本酒の特定名称における吟醸酒の精米歩合は60%以下であるが、精米歩合60%とは玄米の表層部を60%削りとることをいう。
4. レストランの職階とその職務において、複数の部下を管理し、定められたルーティン業務と一定のテーブル区画の料飲サービスの指揮を執るのは、アシスタントマネージャーである。
5. レストランでの客席案内で、年輩者や身体の不自由なお客は特に希望がなければ、壁側のコーナーに案内するのがよい。
6. ソールムニエールのデクパージュ手順の1つとして、身ははずす際は、右手に持ったスプーンを上身にあて、中骨に沿って切れ目を入れてから、スプーンで頭の方から尾に向かって背身と腹身ははずす。
7. プロトコールとエチケットの違いは、プロトコールが国際的な儀礼や交流など公式的な機会に適用されるマナーであるのに対し、エチケットは個人間の交際の礼儀作法である。
8. 消火器の配置で、各消火器までの歩行距離は、店舗内のどこからも30m以内で取りに行けるよう配置する。
9. 食品衛生法において「危害のある食品等」には、①腐敗、変敗、未熟なもの
②有毒、有毒物質が含まれ、もしくは付着したものまたはその疑いのあるものなどがある。

10. 労働者が常時50人以上の事業者は、健康診断の結果を所轄保健所へ報告しなければならない。
11. 食中毒の対策は、国の行政機関あるいはその下部機構（保健所）の定期検査・指導を依頼すれば十分である。
12. 食文化の宗教的タブーにおいて、「1回の食事で肉と乳製品を一緒に食べてはいけない」という禁忌がある宗教は、イスラム教である。
13. 現代のレストランサービスは、各レストランの事情やメニュー構成にあわせて「フランス式」「ロシア式」「イギリス式」「アメリカ式」のサービス方法の特徴を生かして組み立てられている。
14. caviar（キャヴィア）はちょう鮫の卵で、その種類によって卵の粒の大きさとブランド価値が異なり、その中で sevruga（セヴルーガ）は最も高価である。
15. 魚の骨や甲殻類の殻、家禽や野鳥の骨を取り去り、切り分ける作業のことを *tranché*（トランシェ）という。
16. 食品衛生法における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「基準」として、牛乳については分べん後3日以内の牛から搾乳してはならないなどがある。
17. クレジットカードの取扱いについては、現金と同様として考え、処理は客前で取り扱うことが大切である。
18. 客席のセッティングにおいて、椅子の配置では、椅子のシート前部がテーブルの縁にくるよう、正確に卓上のセットの前に配置されなければならない。
19. 日本料理の基本の味であるうま味の中で、椎茸のうま味成分となるグアニル酸は、干し椎茸より生の椎茸に多く含まれる。
20. レストランのワゴンサービスにおいて、仔羊の腿肉のカーヴィングには、刃渡り25cmの長さのカーヴィングナイフの使用が適している。

21. サービス用器具の電気保温板は、仔羊の方形肉、腿肉などの美味な肉汁が流れ出さないように、温度を保つために用いる。
22. 食品衛生三原則には「清潔・迅速・冷却または加熱」という標語がある。
23. 店側の手違いなどによりはなはだしく提供が遅れたために、お客に迷惑をかけた場合は、店側は契約の履行遅滞として法的な対象となり得ることもある。
24. PSEマークは、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。
25. 宴会の種類でビュッフェの利点として、招待者側は多数の客を招待することができ、招待される側は出席する時間にそれほど拘束されずにすむ場合もある。
26. ユルバン・デュボワは、ロシアのオルロフ公爵のお抱え料理長としてロシアに渡り、帰国後、ロシア式のサービス方法をフランス料理に取り入れ、現在のフランス料理のサービス基盤ができた。
27. トップクロスの折り山は、下のクロスの折り山に合わせる必要は無い。
28. 加工調理用ガス設備の故障時は、不十分な知識の者が分解等せずに、専門業者に修理を依頼する。
29. ブドウの品種を大別すると、ヨーロッパ種とアフリカ種に分けられる。
30. レストランサービスの歴史的背景において、中世の王侯貴族の食事形式があり、この頃は温かい料理を温かく食べるという考え方はなく、テーブルを華麗にデコレーションすることで王の威厳と権威を示すことに重きがおかれた。
31. 宴会場やレストランの予約において、電話だけの予約では、客と施設提供者（店側）間の飲食契約は成り立たない。

32. 食器のガラスはクリスタル、セミクリスタル、ソーダガラスの順に、その透明度、光輝度が高くなる。
33. 食中毒の分類において、細菌性食中毒はサルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、ノロウイルス、病原性大腸菌などの病原微生物に起因する中毒である。
34. 赤ワインのサービス方法として、パニエは横にして保管していたワインでオリがある場合に使用する。
35. 西洋料理の基本的料理法の gratiné（グラティネ）とは、一般的には、熱を通した材料をグラタン皿に入れ、ソースを掛けた上に卸しチーズやパン粉を振り掛け、低温のオーブンで焼いて作ることである。
36. 料飲サービスを行う者が心掛ける食事のサービスマナーの基本の1つに「年輩客や幼児、子供など客層に合わせたサービスを心掛ける」がある。
37. 消防法では、「特定防火対象物」全体の収容人員が100人以上の場合は、その施設の管理権限者が防火管理者を選任しなければならない。
38. オレンジのサービスでは、スライスしたオレンジは調和良くデザート皿に並べ、必ずパウダーシュガーをかけて出す。
39. 国旗掲揚において、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。
40. ブルゴーニュのワインはボルドーと違い、単一品種から造られるのが特徴である。
41. お客の不満や苦情はそれだけを捉えると、なんとかその場を処理できればという考え方に陥りやすいが、対応や処理のしかた次第では、問題がさらに広がる可能性を秘めている。
42. テーブルサービスにおいて、ポット類をトレイで運ぶ場合、ハンドルや注ぎ口は危険防止のためトレイの外に出さないようにするのがよい。

43. スープの浮きみにも使われる tapioca (タピオカ) とは、熱帯産の manioc (マニョック) 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。
44. 毒きのこによる食中毒の症状は、嘔吐、腹痛、下痢などを主とする胃腸型と、散瞳、そう状態、筋肉硬直などを主とする神経型がある。
45. 一般的な救護方法において、気管に物が入ったときは、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さすって詰まった物を出させる。
46. 会計処理において、現金払いでの領収書を発行する際の収入印紙の金額は、消費税を除いて3万円以上(3万円を含み100万円まで)の売上代金に課される印紙税は200円であり、再利用を防ぐため必ず印章や署名で消印(割印)する。
47. スチーム・コンベクション・オーヴン法は、一定温度の熱風を素材に当て続けることで、大量で均一な料理を作ることができる。
48. spaghetti (スパゲッティ) の麺の太さは、5mm～7mmである。
49. 日本においてサービス料は、法的な徴収義務があるためサービス料の徴収は、メニューまたはお客の目につく場所に表示するように指導されている。
50. ドレスコードは「着る時間帯」(Time)、「宴会」(Party)、「行事の内容」(Occasion) に合わせる事が重要で、T. P. Oの原則といわれている。
51. 一般的な西洋料理調理法の主な肉の切り分け方で、émincé (エマンセ) とは、1cm前後にやや厚めの薄切りにしたものをいう。
52. リキュールとは、アルコールをベースに、糖分と植物系の香味成分および動物系の乳や卵などから造られる混成酒である。
53. 英米式のテーブルプランにおいて、メインテーブルがある場合、各テーブルの上位席は入り口から遠い場所となり、夫婦や同性が隣同士になるように配慮する。

54. 食事バランスガイドは、厚生労働省・経済産業省が2005年6月に発表した日本のフードガイドのことである。
55. 施設設備の衛生管理において、レストラン等の施設におけるネズミ、昆虫等の発生状況をひと月に1回以上巡回点検するとともに、ネズミ、昆虫の駆除を1年に1回以上（発生を確認した時はその都度）実施し、排除に努めなければならない。
56. 建築設備に関する法令は、消防法を中心に整備されており、また、専門技術的な分野に属する設備は、建築基準法その他の法令によって厳しい基準が設けられている。
57. truffe（トリュフ）は、フランスのペリゴール地方が白トリュフの産地として名高く、北イタリアのピエモンテ州の黒トリュフも高く評価されている。
58. 客席のセッティングにおいて、長くて大きいテーブルに2枚以上のクロスを掛ける際は、クロスの折り山、谷を一致させ、しわが目立たないようにするために2人で掛ける。
59. 消火器の配置場所には「消火器」の標識を掲げ、取り出しやすいように高さは2m以下に配置する。
60. レストランにおけるサービス方法で、アメリカ式サービス（プレートサービス）とは、調理場で一人前ずつプレートに完全に盛り付けられた料理をサービスマン（サービスパーソン）が客席まで迅速に運ぶサービス方法をいう。
61. ドレスコードにおいて、ダークスーツは略礼服で、夜間にのみ着用する。
62. 苦情対応の基本である「謝罪と誠意の表現」とは、お詫びをするときの姿勢や態度、言葉の表現をていねいに気持ちを込めて行うことである。
63. コーヒーの原種は、アラビカ種、ロブスタ種（カネフォラ種）とリベリカ種でアラビカ種がコーヒー全体の60%を占めている。

64. サービス中にテーブルクロスが汚れた場合、小さいものであれば、ナプキンをその上に広げ応急処置をするか、大きなシミなどの場合は他のテーブルに移動してもらうようにする。
65. 西洋料理に使用される主な食材において、フランスのルアン産の鴨は血を抜かないで市場にだされる特異なもので canard sauvage（カナールソヴァージュ）といい珍重される。
66. 感染症における感染経路の1つとして、感染源動物（媒介動物）による感染がある。
67. 料飲接客サービスにおける労働災害を防止するためには、日常の作業とその作業に潜む危険有害性について巡回点検や従業員からの報告（ヒヤリ・ハット等）などで十分に把握認識し、適切に対応していくことが重要である。
68. 各種宴会等のセッティングにおいて、案内は入口付近にその日の宴会名と会場名を見やすいように掲示し、場合によっては、案内係を入口近くのクローク前や会場近くに配置して案内させる。
69. チーズ・フォンデュに欠かせない大型円盤状のチーズは、Emmental（エメンタル）と Stilton（スティルトン）である。
70. 空気調和設備は、バランスの取れた換気によって、浮遊粉じんの処理、臭気の処理、温湿度の調整、風量など細部にわたって調整している。
71. コニャックは、ブドウ品種のサンテミリオン、フォル・ブランシュ、コロンバルなどで作られたワインを連続式蒸留器で2回蒸留して長期間樽で熟成したものである。
72. メニュー作成の規則として、料理名の一番はじめの字、固有名詞、地方名（街、地方の名）は、大文字を用いなければならない。
73. 食品の管理における消費期限とは、品質が劣化しやすく、製造日を含めておおむね7日以内で品質が急速に劣化する食品に表示する期限表示の用語であり、容器包装を開封する前の期限を示すものである。

74. 遺失物の場合、電話による問い合わせが多いので、最初にお客から連絡を受けたスタッフは、その状況について詳細をしっかりと確認することが大切である。
75. 客席のセッティングにおいて、テーブルにはアンダークロスを敷くことによって、余計な音を吸収し、物が直接的にテーブルの板に当たらないようにする。
76. カクテルパーティは、飲物を主体としたパーティであり、フィンガーフードが持ちまわりでサービスされる。
77. 感染症予防における感染経路対策の第一は、患者や保菌者などの感染源から排出される病原体を含む排泄物や、それによって汚染された器具、食品などを消毒することによって、感染経路の出発点をおさえることである。
78. 料飲サービスを支える条件には「知識」「技術」「気持ち」の個人的要素に「チームワーク」を加えた4つの要素がある。
79. 宴会のサービスにおいて、コース料理のサービスは均一なサービスを同時に行うために、メートル・ドテルの合図でサービススタッフは全員同時に料理のサービスを始めるが、お皿等を下げる作業は料理提供と同じく一斉に行う必要はない。
80. sauce Hollandaise (ソース オランダーズ) は、卵黄、バター、レモンで作るマヨネーズ状のソースである。
81. テーブルサービスの方法において、皿盛料理の出し方はお客の左からでも右からでもサービスしてよいので、その店で統一しておく必要はない。
82. 前菜には冷前菜と温前菜があり、軽いアントレの一部として扱われ、材料に制限はない。
83. パスタの種類で縁が波打った板状のものは、ラヴィオリである。

84. 料飲サービススタッフの身だしなみの基本は、男性、女性共に「清潔」「清楚」「控えめ」を念頭に入れて整えることである。
85. 西洋料理の基本的料理法の frit (フリット) で材料につける衣としては、主に①小麦粉をまぶす ②パン粉を被せる ③小麦粉に卵黄と水を加えて溶いた中につけるなどがある。
86. レストランにおいて料理の注文を受ける場合、ホストが招待客各自に聞くよう指示したならば、背後から見てホストの右側の第一客、あるいは婦人客から注文を受ける。
87. 宴会のセッティングでは、まず受付よりも先に宴会場のセッティングを済ませて、主催者に安心感を持たせることである。
88. パンは一般的に小麦粉に砂糖、食塩、イーストなどを加え、発酵させて焼いたもので消化がよく、たんぱく質は米飯よりやや少ない。
89. 料理や飲物など商品を薦めることをリコメンドまたは、サジェスト (サジェクション) という。
90. カフェロワイヤルの作り方は、熱いコーヒーをカップに入れ、その上でティースプーンに角砂糖を乗せ、その砂糖にコアントローを注いで火を付け、火が消えたらコーヒーの中に流し入れる。
91. レストランサービスの歴史的背景において、「ロシア式サービス」によってはじめて、会食者は全員同じ料理を一斉に、また温かいものを温かく食べることができるようになった。
92. レストランで注文されたボトルワインのサービスにおいて、ホストに少量注ぎテイस्टィングしてもらい、了解を得たら、主客からサービスする。
93. 西洋料理の基本的調理法において、短時間で熱を通し、鍋の中に澄ましバター、油または両方を併用、あるいは他の脂肪を少量使って、切り分けた材料をジャンプさせるように強火で炒めることをムニエールという。

94. グラス類の破損品の点検は、「洗浄前」又は「洗浄後」のいずれかに行えばよい。
95. そばは日本だけでなく世界各国で食用とされている穀物で、有効成分としてカロテンを含み、栄養価が高い食品である。
96. betterave (ベトラーフ) とは、ビーツ (テーブルビート) のことで、ロシア料理のボルシチには欠かせない真っ白な根菜である。
97. ロブスター (オマール海老) を2人のお客にワゴンサービス (デクパージュ) する場合、ロブスターは800g~1kgのものを用意するのが望ましい。
98. 酒精強化ワインでは、スペインのシェリー、ポルトガルのポート、マデイラ、フランスのマルサラなどが代表的である。
99. 西洋料理の基本的料理法の grillé (グリエ) とは、鉄格子の下の炭火等の直火に調理材料をかざして、その火の輻射熱であぶることである。
100. blinis (ブリニ) は、キャビアと共に供される米粉のパンケーキである。

2024年度 学科試験正答表

2 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		●