

2024年度 3級レストランサービス技能検定

学科試験問題

1. 食中毒を予防するための三原則として、食中毒菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」の三つを実行すれば予防できる。
2. 一般的な西洋料理調理法の主な肉の切り分け方において、ノワゼットとは、はしばみ形の意味で、円形の薄切りである。
3. カルヴァドスとは、フランスのノルマンディー地方で造られるさくらんぼのブランディーである。
4. 宴会場のクロークにおいて、クロークタグのナンバー札は、1枚だけ用意しておけばよい。
5. 基本的テーブルセットでは、パン皿はナイフの右側に置き、バタープレッダーを添えて置く。
6. 注文を受けるときのテクニックとしては、筆記具を持ち、注文伝票を手のひらに持って、お客の中央に姿勢正しく立つことが基本である。
7. 魚のデクパージュ後のサービス方法は、魚の頭側は右にし、必ず熱い皿に盛り付ける。
8. ジョエル・ロブションは、日仏を融合し、料理やサービスに新しい文化を創り出した影響も大きく「フレンチの神様」とも称されている。
9. レストランにおいて、従業員が落し物や忘れ物を拾った場合は、拾得物の権利は施設占有者となり、権利は主張できない。
10. 職場に潜む危険などは、視覚的に捉えられないものが数多くあり、これらを可視化（見える化）することで、より効果的な安全活動を行うことができる。

- 1 1. 発泡性のボトル入り飲料は、温度や客席までの運搬方法によってグラスに注ぐ際に泡が吹き出すこともあるので注意をする。
- 1 2. プロトコールの5原則とは、①異文化の尊重 ②序列の重要性 ③左上位 ④返礼・相互主義 ⑤レディーファーストのことである。
- 1 3. アンダークロスとは、テーブルに物の当るショックを和らげ、テーブルクロス
の損耗を防ぐものである。
- 1 4. ガスパーチョは、イタリアのスープで濃い野菜の冷製スープのことである。
- 1 5. 注文の受け方として、お客のメニューがすぐに決まらない場合は、少し脇に
下がり待機の姿勢をとる。
- 1 6. 日本国憲法第25条では「すべて国民は、健康で文化的な最低限度の生活を
営む権利を有する」と規定している。
- 1 7. フランスの食事では、夕食は前菜から始まり、肉料理とサラダが一般的であ
る。
- 1 8. ソムリエは、あらゆるワインの専門的知識とサービス技術を有していなければ
ならない。
- 1 9. 国旗掲揚において、国旗をポールに掲揚する場合は、ポールの最上部に接し
ていれば、地面や床面についてもかまわない。
- 2 0. 料理、飲物に応じたテーブルサービスの方法において、ランチタイムなど繁
忙時に複数卓を受け持っている場合でも、熱いもの、冷たいもの、そうでな
いものを同時に運んではいけない。
- 2 1. 客席のセッティングにおいて、テーブルの準備として、決められた位置に配
置してクロスを掛けたテーブルは、みだりに移動するべきではない。
- 2 2. 食中毒とは、食品のみが原因の中毒のことである。

23. 迷惑行為を行うお客への対応として、賠償や法的処置にいたるケースであっても、自分の判断で対応するのが良い。
24. 安全で健康な職場づくり、効率的な作業の向上をめざす5 S活動は、整理・整頓・清掃・清潔・洗淨である。
25. 焼酎は酒税法による製法上の分類により、連続式蒸留焼酎（甲類焼酎）と単式蒸留焼酎（乙類焼酎）の2種類に分けられる。
26. 「カシュルート」と呼ばれる食事の規則により、食べてよいものと食べてはいけないものが厳格に区別されているのは、キリスト教である。
27. プラッターに盛りつけた料理を、サービスマン（サービスパーソン）がサービス用サーバーを用いて、客の皿に盛りつけるサービス方法をフランス式サービスという。
28. 食品衛生法において、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。
29. 発泡性ワインの中で、シャンパーニュ（シャンパン）と呼べるのは、シャンパーニュ地方で造られたものだけである。
30. ティーパーティの食べ物は、サンドウィッチ、スコーンなど手で食べられるものやケーキやフルーツなどの簡単なものでよい。
31. ハウス（グラス）ワインは、ホストによるテイスティングをしないのが普通である。
32. テーブルクロスを均等に掛けるには、クロス中央の折り山がテーブルのセンターラインにくるように掛け、もう一つの折り山が下座にくるように掛ける。
33. ボツリヌス菌は、細菌性の食中毒のうち最も症状が重く、死亡率が高い。

34. 客席への誘導では、着飾ったお客はレストランの価値ある装飾であるから、お客の希望があってもセンターの席へ必ず案内する。
35. 一般的な西洋料理調理法の基本的料理法において、ブレゼとは蒸し煮する調理法である。
36. お客が帰った後のグラスを下げる時は、必ずトレイを使い、グラスを一つひとつ持って下げ、決して数個まとめて持ち上げて下げてはいけない。
37. 食育の定義として、食育とは、食に関する知識を習得し、自らの食を自分で選択する判断力を身に付けるための概念である。
38. 客席での販売促進として、お客に料理や飲物を説明し薦めることは、客単価の向上やお客とのコミュニケーションが図れるなどのメリットがある。
39. 一般的な救護方法において、脳卒中で倒れた場合は、頭を動かさないようにし、衣類をゆるめ、楽に呼吸ができるようにする。
40. 日本ワインにおける日本固有品種として、白ワイン用に甲州、赤ワイン用にマスカット・ベリーAなどがある。
41. 料飲サービスにおいて、問題が発生したとき大切なことは、まず必要な応急処置を行い、最後に事実を上司に報告することである。
42. フランスにおける一般的なコース料理において、チーズはメインの肉料理とデザートの間サービスされる。
43. 食品を貯蔵する方法でクックチルとは、加熱調理した食品を短時間に急速冷却し、チルド状態にして細菌が繁殖しにくいようにする保存方法である。
44. 自然毒による食中毒で、ふぐの毒素はエンテロトキシンであり、神経の膜に作用する強力な麻痺毒である。
45. 食べ終えたテーブルから皿とナイフ・フォークを下げる場合は、一度に10人分までとする。
46. フランスの食事における夕食は、デジュネという。

47. 赤ワイン用主要ブドウ品種のカベルネ・ソーヴィニオンは、フランス・ボルドー地方の代表的品種である。
48. チーズの分類は、製造や原乳別にフレッシュ、黒カビ、ブルー、ウォッシュ、シェーブル、ハード・セミハードの6タイプに分類することが多い。
49. 一般的にワインを注ぐ際には、主賓から順にグラスを持ち上げて注いでいき、最後にテイastingをしたホストまたはお客に注ぐ。
50. 料飲サービスを行う立場から心掛けるべき食事のサービスマナーの基本の1つに、「レディーファーストを心掛けたサービスをすること」がある。
51. 一般的な西洋料理調理法の主な魚の仕込みの表現で、フュメとは「燻製」という意味である。
52. 一般的には、ブドウ果実を原料に発酵させたものを蒸留した酒をブランディーという。
53. メニュー管理において、メニューはレストランの商品リストであり、大事なカタログであり、飲食店の看板である。
54. モーニングコートは、国賓の歓迎会や園遊会などの式典に着用する夜間の正礼装である。
55. 公衆衛生の意義は、人々を疾病から守り、健康を保持、増進し、人々に十分な発育をとげさせ、肉体的、精神的能力を完全に発揮させることである。
56. 日本料理の基本の味は五味といわれ、「甘味」「塩味」「苦味」「辛味」「うま味(旨味)」のことを指す。
57. 西洋料理に使用される主な食材で、ズッキーニはキュウリの仲間である。
58. 西洋料理のサービス方法には、フランス式サービス、ロシア式サービス、イタリア式サービス、アメリカ式サービスなどがある。

59. 料理・飲食店および集会場の従業員は、火災発生時など緊急時の初期消火やお客の避難誘導を行わなければならないので、少なくとも年に1回はお客の避難誘導訓練を行う必要がある。
60. 宴会の準備において、ナプキンはお客の人数にあわせてあらかじめ用意するが、不意の事態に備えて5%程度の余裕をみるのが望ましい。
61. 料飲サービスを行う立場から心掛けるべき食事のサービスマナーの基本の1つに、「料理や飲物の基本的知識を備え、質問には適切に答えること」がある。
62. お客から不満・苦情の申し出があっても、自分の職場、担当以外のことであれば、自分の問題として捉える必要はない。
63. ラム酒は、ヘヴィーとライトの2種のタイプに大別される。
64. 水の注ぎ方は、お客の右側からウォーターピッチャーをゴブレットにつけないように静かに5分目まで注ぐ。
65. リドゥヴォーとは、仔牛の胸腺肉（喉から胸にかかる部分にあり、乳を飲むためにあるもので、成長するとなくなる）のことである。
66. 保健所は、地方における安全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る。
67. 食品衛生法において、食品添加物は添加物ごとに使用基準が定められている。
68. 饗宴のなかで最も重要なものは、ランチョンである。
69. グラニテとは、果汁やリキュールと糖度の低いシロップをあまりかき回さず、つぶつぶ状に凍らせたものである。
70. 飲食店の化粧室とトイレは、お客用と従業員用と別々に設け、お客用のトイレは男女別に設けることが望ましい。

71. アロマティックワインのサングリアは、イタリア発祥のワインカクテルである。
72. フランスのレストランで、片付け専門員のことをコミドゥランという。
73. ヨーグルトは、牛乳または脱脂乳（脱脂粉乳）を凝固発酵させたものである。
74. 障害者差別解消法は、行政機関等や民間事業者に対し、障害を理由とする不当な差別的取扱いを禁止している。
75. 宴会サービスにおいて、コースに合わせて選ばれたワインは、料理を出した後サービスする。
76. コーヒー豆の品種でキリマンジャロの産地はタンザニアである。
77. 穀類は主食として用いられ、エネルギーの供給源としてのほかに、たんぱく質の供給源としても重要な食品である。
78. 客席のセッティングにおいて、一般的な食器のセットとして、飾り皿は糸底、表面をよく拭き、テーブルの縁から2～3cmくらい離して置く。
79. 結婚披露宴は、レセプションの名を用いることができる。
80. レストランの準備作業は、清掃と店内のセットが完了することで終了する。
81. 料飲サービススタッフは、サービスの基本である①Speed（敏速）②Smile（笑顔）③Hospitality（歓待）を心に常備するようにしたい。
82. 果実は一般にビタミンCを含んでいるが、なかでもビタミンCを多く含むのは、レモン、みかんなどのかんきつ類といちごである。
83. モッツアレッタとは、水牛乳または牛乳から作られるギリシャのフレッシュタイプのチーズである。
84. 格式を重んじるレストランでは、カスター類はデザートコースに入る前に取り除いている。

85. 真空調理法は、食材の持つ風味や旨味成分、栄養分を損なわずに調理でき、味の均一化に優れているので大量調理が可能である。
86. メニュー作成の諸規則において、1コースのメニュー構成で、同種の料理を2度のせてもよい。
87. 紅茶の茶葉でダージリンの生産国はイギリスである。
88. さつまいもはでん粉が主成分で、たんぱく質、脂質は少ないが、ビタミンB1とビタミンCは比較的多く、黄色類にはビタミンAの効力があるカロテンも含まれる。
89. アミューズ・ブーシュとは、一口オツマミの事で、食後酒の時にサービスされる。
90. 料理、飲物に応じたテーブルサービスの方法において、次のサービスを効率よくするためにも、調理場へ行くときには、何も持たずに行くことが大切である。
91. 宴会で配置する従業員の手配では、フォーマルディナーと簡単なビュッフェ、あるいはカクテルパーティではそれぞれ配置すべき従業員数は異なる。
92. 客席へ案内する際、客席の選択基準として、利用客の人数と客層を念頭に置くことが大切である。
93. 一般的な西洋料理調理法の肉の焼き加減で、肉の中心部がピンクに残る状態に焼くことをレアという。
94. 日本酒の温度は味を左右するものなので、お客の要望を十分に聞き、その要望に合わせた一定の温度で提供するように心掛ける。
95. こんにゃくはグルコマンナンという糖質が主成分で、消化は良いが、栄養価はほとんどない。
96. フォワ・グラとは、がちょうや鴨に強制給餌し、脂肪（グラ）で肥大化させた肝臓（フォワ）のことである。

97. レストランにおける注文伝票には、あらかじめ調理場とサービススタッフの間で決めた省略語を用い、注文を受けるためのスピードアップを図るように努める。
98. 白ワイン用主要ブドウ品種には、シャルドネ、リースリング、ピノ・ノワールがある。
99. 一般的な西洋料理調理法の基本的料理法において、ソテーとは長時間で熱を通す料理法である。
100. 豆類の中で、最も栄養価が高いのはあずきとその加工品である。

2024年度 学科試験正答表

3 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		●