

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 予約の鈴木様（顧客）とゲスト(外国人) が来店された。
※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、席にご案内すること。
- B. メニューを提示し、飲物を伺い料理の注文を受けること。
- C. 注文に沿ったテーブルセッティングをすること。
- D. 注文の飲物（グラスの赤ワイン）をパニエを使用してサービスすること。
- E. 注文の料理（ポークソテー）とパンをサービスすること。
(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. 注文のアイリッシュコーヒーをサービスすること。
- 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や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。
 - 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

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、席にご案内すること】 * 鈴木様に挨拶を行い、人数確認をする。 * お客様を客席に案内し、着席の補助をする。	30秒	
B	【メニューを提示し、飲物を伺い料理の注文を受けること】 * メニューとサービスタオル、オーダーパットなどを持ち客席に行く。 * 飲物を伺う。 * 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。	1分20秒	1分50秒
C	【注文に沿ったテーブルセッティングをすること】 * 客席にワイングラスをセットする。 * 注文に沿ったカトラリーのセットにする。 * バタークーラーをセットする。	2分	3分50秒
D	【注文の飲物（グラスの赤ワイン）をパニエを使用してサービスすること】 * サイドテーブルでワインをパニエに入れ、抜栓する。 （プレゼンテーション、テイastingは行わない） * 抜栓したワインを客席で、パニエに入れたままボトルサービスする。（125ml） * パニエに入ったボトルはサイドテーブルに戻しコルク栓をする。 ○別紙1の作業手順を参照	2分	5分50秒
E	【注文の料理（ボークソテー）とパンをサービスすること】 『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。 * バタークーラーの蓋を開ける。 『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。 ○別紙1の作業手順を参照	2分	7分50秒
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10秒	9分
G	【注文のアイリッシュコーヒートをサービスすること】 ○サイドテーブルで別紙2の作業手順を参照に行う。 * アルコールランプは固形燃料を代用します。	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・ご案内〉

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： こんにちは。

受検者： 本日はお二人様でよろしいでしょうか？

鈴木様： はい、今日は外国の方をお連れしたので宜しく。

受検者： かしこまりました。

英語 Good evening, sir (ma'am). (こんばんは)

ゲスト： 英語 Good evening. (こんばんは)

受検者： 英語 I'll show you to your table. This way please.

(お席までご案内致します。こちらへどうぞ)

〈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 red wine. (私はグラスの赤ワインをください)

鈴木様： では、グラスの赤ワインを2つお願いいたします。

受検者： かしこまりました。グラスの赤ワインを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 pork sauté with balsamico sauce and some bread, please.

(そうですね、私はポークソテー バルサミコ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?

(かしこまりました。デザートはいかがでしょう?)

ゲスト： 英語 No, Thank you. But I'd like to have an Irish coffee.

(デザートは結構です。アイリッシュコーヒーをください)

受検者： 英語 Thank you very much.

Pork sauté with balsamico sauce, bread and Irish coffee for you, sir (ma'am).

(ポークソテー バルサミコソースとパンとアイリッシュコーヒーでございますね)

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： 僕はポークソテー バルサミコソースとパンをお願いします。デザートは結構です。

受検者： かしこまりました。ポークソテー バルサミコソースとパンでございますね。

では、メニューをお下げ致します。

〈グラス赤ワインサービス〉

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

(ご注文いただきました、赤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)

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：ありがとうございます。お取り分け致します。

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

鈴木様： ありがとう。

受検者： 英語 I'll prepare your Irish coffee. (アイリッシュコーヒーをご用意させていただきます)

受検者：どうぞごゆっくりお過ごしくださいませ

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			
	品名	数量	用途 仕様
◆	テーブル	1 台	90cm×180cm クロス掛け
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	ナプキン	3 枚	ワインサービス、アイリッシュコーヒー、予備1枚
⑥	デザートスプーン	2 本	サービス用
⑦	デザートフォーク	2 本	"
⑧	ワイングラス	2 脚	ワインサービス
⑨	・赤ワイン	1 本	"
⑩	・パニエ	1 個	" (ナプキン敷)
⑪	・パン皿	1 枚	" (抜栓用)
⑫	・ソムリエナイフ	1 本	"
⑬	・コルクソーサー	1 個	"
⑭	パンバスケット	1 個	ナプキン敷、バケット(5cm幅)4個入
⑮	バタークーラー	1 個	パンサービス (バター入)
⑯	バターナイフ	1 本	"
⑰	ソースポート	1 個	" (ソース入)レードル付き
⑱	ボークンソー (150g)	2 枚	料理サービス
⑲	ボイルドポテト	4 個	" (ガルニチュール)
⑳	いんげん	8 本	" (ガルニチュール)
㉑	料理用ブラッター	1 枚	" (20in オーバル)
㉒	10inプレート	2 枚	" (料理盛付け用)
㉓	アイリッシュウイスキー	1 本	アイリッシュコーヒー用
㉔	シュガーボット	1 台	" (ティースプーン付)
㉕	コーヒーボット	1 本	" (コーヒー入)
㉖	ゴブレット	1 脚	"
㉗	・固形燃料(フォルダー入)	1 個	" (下敷パン皿)
㉘	灰皿・マッチ	1 セット	"
㉙	ソースレードル・デザートスプーン	1 セット	" (下敷パン皿)
㉚	ソースポート	1 個	" (ホイップクリーム入)
㉛	6inプレート(カクテルナプキン敷)	1 セット	" (グラス敷皿)
㉜	サービストレイ	1 枚	12in (ノンスリッパ又は・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
①	10inプレート・パン皿	2 セット	差替用
②			
③			
④			
⑤			
⑥			
⑦			
⑧			
⑨			
⑩			
⑪			
⑫			
⑬			
⑭			
⑮			
⑯			
⑰			
⑱			
⑲			
㉑			
㉒			
㉓			
㉔			
㉕			
㉖			
㉗			
㉘			
㉙			
㉚			
㉛			
㉜			
㉝			
㉞			
㉟			
㊱			
㊲			
㊳			
㊴			
㊵			
㊶			
㊷			
㊸			
㊹			
㊺			
㊻			
㊼			
㊽			
㊾			
㊿			

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 ポークソテー バルサミコソース
<i>Pork Saute 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、コーヒー

Desserts and Coffee

- | | |
|--|--------|
| 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 フルーツタルト 苺ソース添え
<i>Fruits Tart with Strawberry Sauce</i> | ¥1,800 |
| 13 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 |
| 14 コーヒー、紅茶
<i>Coffee / Tea</i> | ¥900 |
| 15 アイリッシュコーヒー
<i>Irish Coffee</i> | ¥1,800 |

赤ワインの抜栓とサービス 例

①



ワイングラスのセットと
テーブルセッティングをする

②



パニエにボトルを
丁寧に入れる

③



ボトルを押さえキャップシールに
切り込みを入れ取り除く
*パン皿は使用しなくてもよい

④



瓶口をナプキンで
きれいに拭く

⑤



コルクにソムリエナイフの
スクリューを差し込み
静かに抜く

⑥



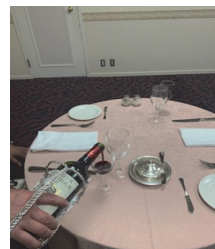
コルクの状態を確認する

⑦



コルクをコルクソーサーに置き
再度ナプキンで瓶口を拭く

⑧



パニエを持ちグラスに注ぎ
サイドテーブルに戻し
コルク栓をする

ポークソテーのサービス (イギリス式) 例

①



盛付け用の皿を配る

②



料理のプラッターにサーバーを添え
客席に運びプレゼンテーションする

③



サーバーでガルニチュールを挟み
皿の上部に盛る

④



サーバーをポークの下に入れ
すくうように持ち上げて皿に盛る
*③と④の順番は逆でもよい

⑤



ソースボートを客席に運び
ソースを掛けてよいか伺う

⑥



ソースボートをテーブルに置く

アイリッシュコーヒー（フランベスタイル） 例

①



器材を準備する

②



固形燃料に火を
点ける

③



ゴブレットにアイリッシュウイスキー
30mlを入れる

④



グラニュー糖をティースプーン
1杯分を入れる

⑤



ゴブレットを火にかざし温め
ウイスキーに引火させる

⑥



ゴブレットを回転させ燃やし
アルコール分を飛ばす（3秒以上）

⑦



ゴブレットにコーヒーを
7分目まで注ぐ

⑧



固形燃料の火を消しコーヒーを
デザートスプーンで掻き混ぜる

⑨



ホイップクリームを
スプーンに伝えながら
コーヒーにフロートさせる

⑩



ゴブレットの周りを
ナプキンで拭く

⑪



ゴブレットを敷皿に
載せてサービスする