

2024年度 レストランサービス技能検定

(レストランサービス作業)

受検の手引

「レストランサービス技能検定」は、本人が身につけているサービス知識・技能が国で設定している基準においてどのグレードにあたるのかを検定するものです。検定のために実施される試験（1級・2級・3級）で学科試験と実技試験に合格すれば、1級、2級、3級それぞれの『レストランサービス技能士』と称することが認められます。合格した人は国が認めた技能士として堂々と自信と誇りを持って業務に従事することができ、同時に所属企業の発展に大いに貢献でき、社会的にも高い評価を得ることにつながります。どうぞ積極的に資格取得にチャレンジして下さい。そして既に資格を取得している人は更に上の級を目指して努力して下さい。

* 技能検定試験公示、受検申請受付は、毎年4月初旬に協会ホームページにて公開します。



HRS 厚生労働大臣指定試験機関

一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会

<お問い合わせ先>

〒102-0072 東京都千代田区飯田橋 3-3-11 飯田橋ばんらいビル 6F

TEL: 03-5226-6811 mail: info@hrs.or.jp ホームページ: <http://www.hrs.or.jp>

目次

◇レストランサービス技能検定の受検資格	・・・	p 1
◇レストランサービス技能検定の試験科目及びその範囲並びに細目	・・・	p 5
◇学科試験について	・・・	p 14
・学科試験の日程		
・学科試験受検手数料		
・学科試験受検会場		
・学科試験合格基準と試験形式、採点方法		
・実技試験当日の準備		
・学科試験合格発表		
◇学科試験受検申請受付期間と申請方法について	・・・	p 16
・文書による学科試験受検申請方法		
・Webによる学科試験受検申請方法		
・学校や企業での団体受検申請方法		
◇実技試験について	・・・	p 20
・実技試験の日程と試験会場		
・実技試験受検手数料		
・実技試験合格基準		
・実技試験当日の準備		
・実技試験合格発表		
◇実技試験受検申請受付期間と申請方法について	・・・	p 22
・文書による実技試験受検申請方法		
・Webによる実技試験受検申請方法		
・学校や企業での団体受検申請方法		
◇その他	・・・	p 26
・個人情報の取り扱いについて		
・本年度の各種資料 URL		

◇レストランサービス技能検定の受検資格

<1級の受検資格>

第1条 レストランサービス職種技能検定1級の学科試験の受検資格を有する者は、次の各号のいずれかに該当する者とする。

- ① 学校教育法による大学においてレストラン等における規定の料飲サービスに関する学科を修めて卒業した者でその後当該サービス業務に関し8年以上の実務の経験を有する者。
 - ② 学校教育法による短期大学又は専門学校においてレストラン等における規定の料飲サービスに関する学科を修めて卒業した者で、その後当該サービス業務に関し9年以上の実務の経験を有する者。
 - ③ 学校教育法による高等学校においてレストラン等における料飲サービスに関する学科を修めて卒業した者で、その後当該サービス業務に関し10年以上の実務の経験を有する者。
 - ④ レストラン等における料飲サービス業務に関し11年以上の実務の経験を有する者。
 - ⑤ レストランサービス職種技能検定2級に合格した者で、その後当該サービス業務に関し、4年以上の実務の経験を有する者。
 - ⑥ レストランサービス職種技能検定3級に合格した者で、その後当該サービス業務に関し、10年以上の実務の経験を有する者。
 - ⑦ 料飲接客サービス技能審査（技能審査認定規程（昭和48年労働省告示第54）第1条第1項の規定により認定された料飲接客サービス技能審査（以下「料飲接客サービス技能審査」という。）において2級の技能審査に合格した者で、その後4年以上の実務の経験を有する者。
 - ⑧ 職業能力開発促進法施行規則第9条に定める応用課程又は専門課程の高度職業訓練（これらに相当する職業訓練を含む。）においてレストラン等における料飲サービスに関する訓練を修了した者で、その後当該サービス業務に関し9年以上の実務の経験を有する者。
 - ⑨ 職業能力開発促進法施行規則第9条に定める普通課程の普通職業訓練（総訓練時間が2,800時間以上の者に限りこれらに相当する職業訓練を含む。）においてレストラン等における料飲サービスに関する訓練を修了した者で、その後当該サービス業務に関し9年以上の実務の経験を有する者。
 - ⑩ 職業能力開発促進法施行規則第9条に定める短期課程の普通職業訓練（これらに相当する職業訓練を含む。）においてレストラン等における料飲サービスに関する訓練を修了した者で、当該訓練を修了した後10年以上の実務の経験を有する者。
2. 1級の実技試験の受検資格を有する者は、1級の学科試験に合格した者とする。ただし、学科試験に合格した日の翌日から起算して2年を経過する日の属する年度の末日

までに行われる実技試験を受検する場合に限るものとする。

<2級の受検資格>

第2条 レストランサービス職種技能検定2級の学科試験の受検資格を有する者は、次の各号のいずれかに該当する者とする。

- ① 学校教育法による大学においてレストラン等における規定の料飲サービスに関する学科を修めて卒業した者。
 - ② 学校教育法による短期大学又は専門学校においてレストラン等における規定の料飲サービスに関する学科を修めて卒業した者で、その後当該サービス業務に関し1年以上の実務の経験を有する者。
 - ③ 学校教育法による高等学校においてレストラン等における料飲サービスに関する学科を修めて卒業した者で、その後当該サービス業務に関し2年以上の実務の経験を有する者。
 - ④ レストラン等における料飲サービス業務に関し3年以上の実務の経験を有する者。
 - ⑤ レストランサービスに係る3級の技能検定に合格した者で、その後2年以上の実務の経験を有する者。
 - ⑥ 料飲接客サービス技能審査において3級の技能審査に合格した者で、その後当該サービス業務に関し2年以上の実務の経験を有する者。
 - ⑦ 職業能力開発促進法施行規則第9条に定める応用課程又は専門課程の高度職業訓練（これらに相当する職業訓練を含む。）においてレストラン等における料飲サービスに関する訓練を修了した者で、その後当該サービス業務に関し1年以上の実務の経験を有する者。
 - ⑧ 職業能力開発促進法施行規則第9条に定める普通課程の普通職業訓練（総訓練時間が2,800時間以上の者に限りこれらに相当する職業訓練を含む。）においてレストラン等における料飲サービスに関する訓練を修了した者で、その後当該サービス業務に関し1年以上の実務の経験を有する者。
 - ⑨ 職業能力開発促進法施行規則第9条に定める短期課程の普通職業訓練（これらに相当する職業訓練を含む。）においてレストラン等における料飲サービスに関する訓練を修了した者で、その後当該サービス業務に関し2年以上の実務の経験を有する者。
2. 2級の実技試験の受検資格を有する者は、1級又は2級の学科試験に合格した者とする。ただし、学科試験に合格した日の翌日から起算して2年を経過する日の属する年の末日までに行われる実技試験を受検する場合に限るものとする。

＜3級の受検資格＞

第3条 レストランサービス職種技能検定3級の学科試験の受検資格を有する者は、次の各号のいずれかに該当する者とする。

- ① 学校教育法による大学においてレストラン等における規定の料飲サービスに関する学科を修めて卒業した者。
 - ② 学校教育法による短期大学又は専門学校においてレストラン等における規定の料飲サービスに関する学科を修めて卒業した者。
 - ③ 学校教育法による高等学校においてレストラン等における料飲サービスに関する学科を修めて卒業した者。
 - ④ 職業能力開発促進法施行規則第9条に定める応用課程又は専門課程の高度職業訓練（これらに相当する職業訓練を含む）においてレストラン等における料飲サービスに関する訓練を修了した者。
 - ⑤ 職業能力開発促進法施行規則第9条に定める普通課程及び短期課程の普通職業訓練（これらに相当する職業訓練を含む。）においてレストラン等における料飲サービスに関する訓練を修了した者。
 - ⑥ 前各号に掲げる学科を修めて卒業する見込みのある者又は職業訓練を修了する見込みのある者で、一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会会長が認めた者。
 - ⑦ レストラン等における料飲サービス業務に関し1年以上の実務経験を有する者。
2. 3級の実技試験の受検資格を有する者は、1級、2級又は3級の学科試験に合格した者とする。ただし、学科試験に合格した日の翌日から起算して2年を経過する日の属する年度の末日までに行われる実技試験を受検する場合に限るものとする。
3. 受検資格⑥の具体的運用
- ⑧ 学科試験前(原則、2年制前期終了迄、学科試験実施は例年8月中旬)
 - ア レストラン等における規定の料飲サービスに関する学科を1学年で規定されたものを修め、2学年時の学科試験受検までに2学年で規定されたものを修める見込みがありかつ卒業する見込みのある者として学校等が承認した者は受検申請できる。
 - イ この時期での退学の場合はアを満たさないので受検申請できない。
 - ウ 留年の場合は、アを満たしていれば受検申請できる。(但し、卒業については翌年卒業の見込みがある者として学校等が承認した場合とする。)
 - ⑨ 実技試験前(実技試験は例年10月中旬～11月下旬)
 - エ レストラン等における規定の料飲サービスに関する学科を全て修めてかつ卒業する見込みのある者として学校等が承認した者は受検申請できる。
 - オ この時期での退学の場合はエを満たさないので受検申請できない。
尚、実技試験前に留年・退学の場合は、アの資格での学科試験合格についてはこれを取り消さない。

カ 留年の場合は、エを満たしていれば受検申請できる。(但し、卒業については翌年卒業の見込みがある者として学校等が承認した場合とする。)

⑩ 実技試験終了後～(合格決定後を含む)

キ 実技試験をエの資格で実技試験を合格した場合は、この時期に留年・退学があっても合格は取り消さない。

*2022年6月17日「3. 受検資格⑥の具体的運用」を追記・運用する。

* 学校教育法による大学、短期大学、専門学校の在學生(2年)や卒業生が学歴(料飲サービスに関する学科を履修)を基本にして、或いは学歴(料飲サービスに関する学科を履修)を基本に実務経験を加えて受検しようとする場合、当該の在學校または卒業校は(一社)日本ホテル・レストランサービス技能協会(以下、「HRS」という。)が定めた受検校としての必要条件を満たしHRSがそれを承認した学校(受検承認校)であり、HRSに申請承認された学科を履修し修了した在學生で卒業見込の者、または卒業した者に限る。

* 学校教育法による大学、短期大学又は専門学校の料飲サービスに関する学科を履修していない者は、ここに掲げた資格基準に該当しないので実務経験によること。

* レストランサービス技能検定試験に合格した者の、その後の実務経験年数は、レストランサービス技能士の合格発表日から計算すること。

(例)平成25年12月19日実技試験に合格した2級レストランサービス技能士が、1級レストランサービス技能検定試験を受検する場合、受検資格が生じるのは、2級取得後満4年以上を経過してからであり、平成29年12月19日以降となる。よって平成30年度より1級レストランサービス技能検定試験の受検資格が得られる。

* 料飲サービス業務には、レストラン等の事務、受付、会計の業務は含まれない。

等級区分等	学科試験の受検に必要な実務経験年数 ^{※3}					
	1級		2級		3級 ^{※5}	
	2級合格後 ^{※4}	3級合格後 ^{※4}	3級合格後 ^{※4}			
受検対象者 ^{※1}						
応用課程・専門課程の高度職業訓練修了	9	4	—	1	—	0
普通課程の普通職業訓練修了 ^{※2}	9	4	—	1	—	0
短期課程の普通職業訓練修了	10	4	—	2	—	0
大学卒業	8	4	—	0	—	0
短期大学／専修学校／各種学校卒業	9	4	—	1	—	0
高等学校卒業	10	4	—	2	—	0
実務経験のみ	11	4	10	3	2	1

*1 検定職種に関する学科又は訓練科に関するものに限る。

*2 総訓練時間が2,800時間以上のものに限る。

*3 同級又は上位級の学科試験の合格者が当該級の実技試験を受検することができる(学科試験に合格した日の翌日から起算して2年を経過する日の属する年度の末日までに行われる実技試験を受検する場合に限る)。

*4 技能審査認定規定(昭和48年労働省告示第54号)第1条第1項の規定により認定された料飲接客サービス技能検定の合格者を含む。

*5 3級学科試験においては、検定職種に関する学科及び訓練科を卒業見込み又は終了見込みであるもので、(一社)日本ホテル・レストランサービス技能協会会長が別に定めるものは受検することができる。

◇レストランサービス技能検定試験の試験科目及びその範囲並びにその細目

<1 級>

【技能検定試験の合格に必要な技能及びこれに関する知識の程度】

レストランサービスの職種における上級の技能者が通常有すべき技能及びこれに関する知識の程度を基準とする。

【学科試験】

1 食品衛生及び公衆衛生	
食品衛生に関する一般的な知識	食品衛生に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1) 食品及び調理器具の取り扱い (2) 食中毒 (3) 寄生虫 (4) ねずみ、ゴキブリ、はえ等 (5) 腐敗及び変敗 (6) 洗浄 (7) 殺菌及び消毒
公衆衛生に関する一般的な知識	公衆衛生に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1) 個人衛生と公衆衛生 (2) 環境衛生 (3) 疾病の予防
2 料飲一般	
食品に関する詳細な知識	食品に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 食品の分類別特徴 (2) 食品の管理 (3) 食品の加工 (4) 食品の貯蔵
西洋料理に使用される食材	西洋料理に使用される食材に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 前菜 (2) スープ (3) 魚・甲殻・貝類 (4) 家畜 (5) 家禽(鶏肉) (6) 野鳥獣肉 (7) 野菜 (8) チーズ (9) デザート
西洋料理の調理法	西洋料理の基本的な調理法に関し、詳細な知識を有すること。
飲料の種類及び特徴	1 西洋料理に供される次の飲料の種類及び特徴について詳細な知識を有すること。 (1) ビール (2) スピリッツ (3) ブランディ (4) ウィスキー (5) ジン (6) ウォッカ (7) ラム (8) テキーラ (9) リキュール (10) ミネラルウォーター
	2 西洋料理に供されるワインの種類及び性質について、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 生ワイン(スティールワイン) (2) 発泡性ワイン(スパークリングワイン) (3) 酒精強化ワイン(フォーティファイド・ワイン) (4) 混成ワイン(フレーバード・ワイン)
	3 次に掲げる各国のワインの産地、特徴及び品質について詳細な知識を有すること。 (1) フランスのワイン (2) ドイツのワイン (3) イタリアのワイン (4) アメリカのワイン (5) オーストラリアのワイン (6) その他
	4 ぶどうの品種に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 赤ワイン用ぶどうの品種 (2) 白ワイン用ぶどうの品種

宴会の種類及び運営	1 宴会の種類及び内容に関し、次に掲げる項目について詳細な知識を有すること。 (1) 晚餐 (2) 昼餐 (3) ビュッフェ (4) カクテル・パーティ (5) レセプション (6) ティーパーティ (7) その他
	2 宴会の運営に関し、次に掲げる項目について詳細な知識を有すること。 (1) 配置する従業員の手配 (2) 家具・什器とリネンの準備 (3) 付随する食品及び飲料 (4) テーブルプランの作成 (5) 客席と食器具の準備 (6) 受付・案内 (7) 客の誘導 (8) 宴会サービス
レストランサービスの種類、 準備及び方法	1 レストランサービスの準備に関し、次に掲げる項目について詳細な知識を有すること。 (1) テーブルの準備 (2) 椅子の配置
	2 レストランにおける各種のサービス方法に関し、次に掲げる事項について 詳細な知識を有すること。 (1) フランス式サービス (2) ロシア式サービス (3) イギリス式サービス (4) アメリカ式サービス
3 レストランサービス	
レストランサービスに関する 詳細な知識	レストランサービスに関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 接客マナー (2) 食器の種類及び用途 (3) レストランサービスの準備及び点検 (4) 客席案内 (5) 注文の取り方 (6) 料理の運搬方法 (7) テーブルサービス (8) 食事のマナー (9) 客席における調理の仕上げ (10) メニューの作成及び管理 (11) 料理、食器等の異常 (12) 食事の国際慣習
4 食文化	
食文化に関する詳細な知識	食文化に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 食文化史と現状の食環境 (2) 食の技術 (3) 食文化と食事作法 (4) 西洋料理の変遷、特徴及び様式
5 施設の管理等	
レストランにおける施設と その取り扱い	次に掲げる施設設備について詳細な知識を有すること。 (1) 建築設備 (2) 防災設備 (3) 空調和設備、換気設備、ダンパー等 (4) 排水設備 (5) 化粧室、トイレ (6) 電気設備、店内照明 遺失物への対処方法に関し、一般的な知識を有すること。
6 苦情への対応	
苦情への対応に関する 詳細な知識	1、次に掲げるレストランサービスにおける苦情への対応について詳細な知識を有すること。 (1) 食事サービスの遅延 (2) 注文と現品の相違 (3) サービス中の粗相 (4) 料理への異物の混入 (5) 食中毒
	2、不良客への対応について詳細な知識を有すること。

7 関係法規	
食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）関係法令のうち レストランサービスに関する部分	食品衛生法関係法令のうち、レストランサービスに関する事項について一般的な知識を有すること。
8 安全衛生	
安全衛生に関する詳細な知識	1、レストランサービスに伴う安全衛生に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 調理器具及び機械の危険性及びこれらの取扱い方法 (2) 安全装置、保護具の使用及び点検修理 (3) 作業開始前の点検 (4) レストランサービスに関し業務上発生するおそれのある災害及び疾病の原因及び防止策 (5) 整理整頓及び清潔の保持
	2、労働安全衛生関係法令のうち、レストランサービスに関する部分について詳細な知識を有すること。

【実技試験】

レストランサービス作業	
接客マナー テーブルサービス	正しい接客が出来ること。 1 正しい客席案内ができること。 2 正しく注文が取れること。 3 客席での販売促進ができること。 4 英文及び仏文によるメニューが理解できること。 5 正しくオーダーを通せること。 6 伝票処理ができること。 7 パーティ、テーブル等の種類に応じた正しいセットができること。 8 料理、飲料の種類に応じた正しいテーブルセットができること。 9 料理、飲料の正しい運搬ができること。 10 料理、飲料の種類に応じた正しいサービスができること。 11 食器類の後片付けが正しくできること。 12 料理をこぼす等の突発事態に正しく対処できること。 13 テーブルの後片付けが正しくできること。 14 接客における英会話及び簡単な仏会話ができること。
ワゴンサービス	1 客席におけるワゴンによる簡単な西洋料理の調理及び盛り付けができること。 2 客席におけるワゴンによる飲物のサービスができること。 3 客席におけるワゴンによるサービス、サラダ等の盛り付けができること。

◇レストランサービス技能検定試験の試験科目及びその範囲並びにその細目

< 2 級 >

【技能検定試験の合格に必要な技能及びこれに関する知識の程度】

レストランサービスの職種における中級の技能者が通常有すべき技能及びこれに関する知識の程度を基準とする。

【学科試験】

1 食品衛生及び公衆衛生	
食品衛生に関する一般的な知識	食品衛生に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1) 食品及び調理器具の取り扱い (2) 食中毒 (3) 寄生虫 (4) ねずみ、ゴキブリ、はえ等 (5) 腐敗及び変敗 (6) 洗浄 (7) 殺菌及び消毒
公衆衛生に関する一般的な知識	公衆衛生に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1) 個人衛生と公衆衛生 (2) 環境衛生 (3) 疾病の予防
2 料飲一般	
食品に関する詳細な知識	食品に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 食品の分類別特徴 (2) 食品の管理 (3) 食品の加工 (4) 食品の貯蔵
西洋料理に使用される食材	西洋料理に使用される食材に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 前菜 (2) スープ (3) 魚・甲殻・貝類 (4) 家畜 (5) 家禽（鶏肉） (6) 野鳥獣肉 (7) 野菜 (8) チーズ (9) デザート
西洋料理の調理法	西洋料理の基本的な調理法に関し、詳細な知識を有すること。
飲料の種類及び特徴	1 西洋料理に供される次の飲料の種類及び特徴について詳細な知識を有すること。 (1) ビール (2) スピリッツ (3) ブランディ (4) ウィスキー (5) ジン (6) ウォッカ (7) ラム (8) テキーラ (9) リキュール (10) ミネラルウォーター
	2 西洋料理に供されるワインの種類及び性質について、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 生ワイン（スティルワイン） (2) 発泡性ワイン（スパークリングワイン） (3) 酒精強化ワイン（フォーティファイド・ワイン） (4) 混成ワイン（フレーバード・ワイン）
	3 次に掲げる各国のワインの産地、特徴及び品質について詳細な知識を有すること。 (1) フランスのワイン (2) ドイツのワイン (3) イタリアのワイン (4) アメリカのワイン (5) オーストラリアのワイン (6) その他
	4 ぶどうの品種に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 赤ワイン用ぶどうの品種 (2) 白ワイン用ぶどうの品種

宴会の種類及び運営	1 宴会の種類及び内容に関し、次に掲げる項目について詳細な知識を有すること。 (1) 晚餐 (2) 昼餐 (3) ビュッフェ (4) カクテル・パーティ (5) レセプション (6) ティーパーティ (7) その他
	2 宴会の運営に関し、次に掲げる項目について詳細な知識を有すること。 (1) 配置する従業員の手配 (2) 家具・什器とリネンの準備 (3) 付随する食品及び飲料 (4) テーブルプランの作成 (5) 客席と食器具の準備 (6) 受付・案内 (7) 客の誘導 (8) 宴会サービス
レストランサービスの種類、 準備及び方法	1 レストランサービスの準備に関し、次に掲げる項目について詳細な知識を有すること。 (1) テーブルの準備 (2) 椅子の配置
	2 レストランにおける各種のサービス方法に関し、次に掲げる事項について 詳細な知識を有すること。 (1) フランス式サービス (2) ロシア式サービス (3) イギリス式サービス (4) アメリカ式サービス
3 レストランサービス	
レストランサービスに関する 詳細な知識	レストランサービスに関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 接客マナー (2) 食器の種類及び用途 (3) レストランサービスの準備及び点検 (4) 客席案内 (5) 注文の取り方 (6) 料理の運搬方法 (7) テーブルサービス (8) 食事のマナー (9) 客席における調理の仕上げ (10) メニューの作成及び管理 (11) 料理、食器等の異常 (12) 食事の国際慣習
4 食文化	
食文化に関する詳細な知識	食文化に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 食文化史と現状の食環境 (2) 食の技術 (3) 食文化と食事作法 (4) 西洋料理の変遷、特徴及び様式
5 施設の管理等	
レストランにおける施設と その取り扱い	次に掲げる施設設備について詳細な知識を有すること。 (1) 建築設備 (2) 防災設備 (3) 空調和設備、換気設備、ダンパー等 (4) 排水設備 (5) 化粧室、トイレ (6) 電気設備、店内照明 遺失物への対処方法に関し、一般的な知識を有すること。
6 苦情への対応	
苦情への対応に関する 詳細な知識	1、次に掲げるレストランサービスにおける苦情への対応について詳細な知識を有すること。 (1) 食事サービスの遅延 (2) 注文と現品の相違 (3) サービス中の粗相 (4) 料理への異物の混入 (5) 食中毒
	2、不良客への対応について詳細な知識を有すること。

7 関係法規	
食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）関係法令のうち レストランサービスに関する部分	食品衛生法関係法令のうち、レストランサービスに関する事項について一般的な知識を有すること。
8 安全衛生	
安全衛生に関する詳細な知識	1、レストランサービスに伴う安全衛生に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 調理器具及び機械の危険性及びこれらの取扱い方法 (2) 安全装置、保護具の使用及び点検修理 (3) 作業開始前の点検 (4) レストランサービスに関し業務上発生するおそれのある災害及び疾病の原因及び防止策 (5) 整理整頓及び清潔の保持
	2、労働安全衛生関係法令のうち、レストランサービスに関する部分について詳細な知識を有すること。

【実技試験】

レストランサービス作業	
接客マナー テーブルサービス	正しい接客が出来ること。 1 正しい客席案内ができること。 2 正しく注文が取れること。 3 客席での販売促進ができること。 4 英文によるメニューが理解できること。 5 正しくオーダーを通せること。 6 伝票処理ができること。 7 パーティ、テーブル等の種類に応じた正しいセットができること。 8 料理、飲料の種類に応じた正しいテーブルセットができること。 9 料理、飲料の正しい運搬ができること。 10 料理、飲料の種類に応じた正しいサービスができること。 11 食器類の後片付けが正しくできること。 12 料理をこぼす等の突発事態に正しく対処できること。 13 テーブルの後片付けが正しくできること。 14 接客における英会話ができること。

◇レストランサービス技能検定試験の試験科目及びその範囲並びにその細目

< 3 級 >

【技能検定試験の合格に必要な技能及びこれに関する知識の程度】

レストランサービスの職種における初級の技能者が通常有すべき技能及びこれに関する知識の程度を基準とする。

【学科試験】

1 食品衛生及び公衆衛生	
食品衛生に関する一般的な知識	食品衛生に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1) 食品及び調理器具の取り扱い (2) 食中毒 (3) 寄生虫 (4) ねずみ、ゴキブリ、はえ等 (5) 腐敗及び変敗 (6) 洗浄 (7) 殺菌及び消毒
公衆衛生に関する一般的な知識	公衆衛生に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1) 個人衛生と公衆衛生 (2) 環境衛生 (3) 疾病の予防
2 料飲一般	
食品に関する詳細な知識	食品に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 食品の分類別特徴 (2) 食品の管理 (3) 食品の加工 (4) 食品の貯蔵
西洋料理に使用される食材	西洋料理に使用される食材に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 前菜 (2) スープ (3) 魚・甲殻・貝類 (4) 家畜 (5) 家禽（鶏肉） (6) 野鳥獣肉 (7) 野菜 (8) チーズ (9) デザート
西洋料理の調理法	西洋料理の基本的な調理法に関し、詳細な知識を有すること。
飲料の種類及び特徴	1 西洋料理に供される次の飲料の種類及び特徴について詳細な知識を有すること。 (1) ビール (2) スピリッツ (3) ブランディ (4) ウィスキー (5) ジン (6) ウォッカ (7) ラム (8) テキーラ (9) リキュール (10) ミネラルウォーター
	2 西洋料理に供されるワインの種類及び性質について、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 生ワイン（スティルワイン） (2) 発泡性ワイン（スパークリングワイン） (3) 酒精強化ワイン（フォーティファイド・ワイン） (4) 混成ワイン（フレーバード・ワイン）
	3 次に掲げる各国のワインの産地、特徴及び品質について詳細な知識を有すること。 (1) フランスのワイン (2) ドイツのワイン (3) イタリアのワイン (4) アメリカのワイン (5) オーストラリアのワイン (6) その他
	4 ぶどうの品種に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 赤ワイン用ぶどうの品種 (2) 白ワイン用ぶどうの品種

宴会の種類及び運営	1 宴会の種類及び内容に関し、次に掲げる項目について詳細な知識を有すること。 (1) 晚餐 (2) 昼餐 (3) ビュッフェ (4) カクテル・パーティ (5) レセプション (6) ティーパーティ (7) その他
	2 宴会の運営に関し、次に掲げる項目について詳細な知識を有すること。 (1) 配置する従業員の手配 (2) 家具・什器とリネンの準備 (3) 付随する食品及び飲料 (4) テーブルプランの作成 (5) 客席と食器具の準備 (6) 受付・案内 (7) 客の誘導 (8) 宴会サービス
レストランサービスの種類、 準備及び方法	1 レストランサービスの準備に関し、次に掲げる項目について詳細な知識を有すること。 (1) テーブルの準備 (2) 椅子の配置
	2 レストランにおける各種のサービス方法に関し、次に掲げる事項について 詳細な知識を有すること。 (1) フランス式サービス (2) ロシア式サービス (3) イギリス式サービス (4) アメリカ式サービス
3 レストランサービス	
レストランサービスに関する 詳細な知識	レストランサービスに関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 接客マナー (2) 食器の種類及び用途 (3) レストランサービスの準備及び点検 (4) 客席案内 (5) 注文の取り方 (6) 料理の運搬方法 (7) テーブルサービス (8) 食事のマナー (9) 客席における調理の仕上げ (10) メニューの作成及び管理 (11) 料理、食器等の異常 (12) 食事の国際慣習
4 食文化	
食文化に関する詳細な知識	食文化に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 食文化史と現状の食環境 (2) 食の技術 (3) 食文化と食事作法 (4) 西洋料理の変遷、特徴及び様式
5 施設の管理等	
レストランにおける施設と その取り扱い	次に掲げる施設設備について詳細な知識を有すること。 (1) 建築設備 (2) 防災設備 (3) 空調調和設備、換気設備、ダンパー等 (4) 排水設備 (5) 化粧室、トイレ (6) 電気設備、店内照明 遺失物への対処方法に関し、一般的な知識を有すること。
6 苦情への対応	
苦情への対応に関する 詳細な知識	1、次に掲げるレストランサービスにおける苦情への対応について詳細な知識を有すること。 (1) 食事サービスの遅延 (2) 注文と現品の相違 (3) サービス中の粗相 (4) 料理への異物の混入 (5) 食中毒
	2、不良客への対応について詳細な知識を有すること。

7 関係法規	
食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）関係法令のうち レストランサービスに関する部分	食品衛生法関係法令のうち、レストランサービスに関する事項について一般的な知識を有すること。
8 安全衛生	
安全衛生に関する詳細な知識	1、レストランサービスに伴う安全衛生に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 調理器具及び機械の危険性及びこれらの取扱い方法 (2) 安全装置、保護具の使用及び点検修理 (3) 作業開始前の点検 (4) レストランサービスに関し業務上発生するおそれのある災害及び疾病の原因及び防止策 (5) 整理整頓及び清潔の保持
	2、労働安全衛生関係法令のうち、レストランサービスに関する部分について詳細な知識を有すること。

【実技試験】

レストランサービス作業	
接客マナー テーブルサービス	正しい接客が出来ること。 1 正しい客席案内ができること。 2 正しく注文が取れること。 3 客席での販売促進できること。 4 正しくオーダーを通せること。 5 伝票処理ができること。 6 パーティ、テーブル等の種類に応じた正しいセットができること。 7 料理、飲料の種類に応じた正しいテーブルセットができること。 8 料理、飲料の正しい運搬ができること。 9 料理、飲料の種類に応じた正しいサービスができること。 10 食器類の後片付けが正しくできること。 11 料理をこぼす等の突発事態に正しく対処できること。 12 テーブルの後片付けが正しくできること。

◇学科試験について

<学科試験の日程>

2024年 8月8日(木)

1・2級 開場(9:20～) 注意事項説明(9:50) 試験(10:00～12:00)

3級 開場(13:10～) 注意事項説明(13:50) 試験(14:00～16:00)

*原則として試験開始後30分以上遅れた者は受検が認められません。

<学科試験受検手数料>

1・2・3級 各 6,500円(非課税)

<学科試験受検会場>

下記9ヶ所から希望する会場を選択し、受検を申請してください。

*提出した受検申請書に記入された試験会場は変更することができないので注意して下さい。

受検地区	学科試験会場
北海道	札幌パークホテル
	北海道札幌市中央区南10条西3-1-1
東北	国際マルチビジネス専門学校
	宮城県仙台市青葉区中央4丁目8-32
新潟	ホテル イタリア軒
	新潟市中央区西堀通7番町1574番地
関東	グランドニッコー東京ベイ 舞浜
	千葉県浦安市舞浜1-7
中部	名古屋文化短期大学
	愛知県名古屋市東区葵1-17-8
関西	大阪 YMCA 国際文化センター
	大阪府大阪市西区土佐堀1丁目5-6
中国・四国	広島 YMCA 国際文化センター
	広島県広島市中区八丁堀7-11
九州	専門学校 西鉄国際ビジネスカレッジ
	福岡県福岡市中央区平尾1-13-32
沖縄	沖縄職業能力開発大学校
	沖縄県沖縄市池原2994-2

<学科試験合格基準と試験形式、採点方法>

合格基準：1・2・3級とも 60点以上（問題数：100題、各1点）

試験形式：真偽法、マークシート方式による解答

採点方法：減点法で採点します（正答数－誤答数＝得点）

例）100題中70問を解答し、正答数が65問、誤答数が5問の場合、得点は60点

試験時間：2時間

<学科試験当日の準備>

* 受検票を必ず持参して下さい。持参しない場合は受検することができません。

* 鉛筆またはシャープペンシル（B以上）と消しゴムを持参して下さい。

（解答はマークシートを使用します）

* 受検時の服装は、社会人として恥ずかしくないものとして下さい。

<学科試験合格発表>

9月3日（火）10：00に協会ホームページにて合格者の受検番号を掲載します。

* 発表は受検番号のみとなりますので受検番号は事前に控えておいて下さい。

受検者全員に合格通知・不合格通知を合格発表日以降順次郵送いたします。

（学科試験合格の方へは、実技試験受検のご案内を同封し郵送いたします）

発表日から2週間を過ぎても届かない場合は、日本ホテル・レストランサービス技能協会（以下本部事務局）にお問い合わせ下さい。

本年度学科試験に合格した方、前年度、全前年度に学科試験に合格し実技試験が不合格だった方（本年度学科試験免除者）は、本年度の実技試験の受検申請が可能です。

*** 本年度、学科試験免除者の方へ**

学科試験合格時の登録住所へ、本年度の実技試験受検のご案内を、9月3日（火）に郵送いたします。合格時の住所、氏名などに変更があった方は、本部事務局へご連絡ください。また、郵送予定日より2週間を過ぎても届かない場合は、本部事務局にお問い合わせ下さい。

◇学科試験受検申請方法について

<学科試験受検申請受付期間>

本年度の学科試験受検申請は、2024年4月8日（月）から5月31日（金）の期間内で受け付けます。

<学科試験受検申請の方法>

受検申請受付期間内にWebまたは、文書での申請を受け付けます。

学校や企業での団体申請をご希望の場合は、事前に本部事務局へのご登録が必要です。

文書による学科試験受検申請方法

*用意するもの

1. 証明写真
2. 本人確認書類の写し（運転免許証、保険証、学生証、特別永住者証明書、在留カード等）
3. 受検手数料の振込明細書または振込明細書の写し

当協会ホームページ（hrs.or.jp）より学科試験受検申請書及び記入例をダウンロードし、必要事項を記入し受検手数料をお振込みの上、期日までに協会へ郵送してください。
受検申請締切日の消印までが有効です。締切日を過ぎた受検申請書は受理できませんのでご注意ください。

1. 協会ホームページから学科試験受検申請書・受検票をダウンロードし印刷する。
（A4サイズ片面印刷、カラーに限る）
2. 印刷した学科試験受検申請書・受検票に必要事項を記入する。
（申請書記載の注意事項及び、ホームページ掲載の記入例を参考にする）
3. 申請書記載の指定サイズの証明写真の裏に、氏名と受検級、受検地区を記入し、指定の箇所しっかりと糊付けする。
4. 本人確認書類の写しを受検申請書の裏面に糊付けする

5. 受検申請書に記載されている振込先へ受検手数料を支払い、振込明細書を貼付ける
(振込明細書のサイズが大きい場合は別添で結構です。また、振込明細書を領収書等として使用する場合は振込明細書の写しでも可)
6. 必要事項を記入した受検申請書と、受検票を申請期間内に下記住所へ郵送する
(返送用の封筒は不要です)

〒102-0072 東京都千代田区飯田橋 3-3-11 飯田橋ばんらいビル 6F
一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会 本部事務局
(封筒に技能検定受検申請書と記入の上ご郵送ください)

- * 提出された受検申請書は受検資格を審査し、受理した場合は受検票の所定の欄に受検番号を記入し、協会印を押印の上、7月1日以降順次申請者に返送します。
学科試験当日は、返送された受検票と鉛筆またはシャープペンシル(B以上)と消しゴムを持参し、指定時間内に試験会場へご来場ください。
- * 受検資格を満たさない場合や書類不備の場合は、受検票に受検番号未記入のまま申請書一式を返却します。尚、不受理(受検資格を満たさない)の場合は、同封の返金手続き用紙に必要事項を記入の上、返送していただければ、受検手数料を返金いたします。
- * 書類不備の場合は本部事務局よりご連絡します。不備の箇所を記入もしくは訂正し、指定の期日までに返送して下さい。
- * 正式に受理した受検申請書と受検手数料は、いかなる理由があっても返却・返金いたしませんので注意して下さい。

Webによる学科試験受検申請方法

*用意するもの

1. パソコンまたはスマートフォン
2. 「.jpg」「.gif」「.png」の何れかで保存した証明写真画像と本人確認書類の画像
(運転免許証、保険証、学生証、特別永住者証明書、在留カード等)

当協会ホームページ (hrs.or.jp) のメニュー「技能検定」、「技能検定Web受検申請」から手続きが出来ます。

受検申請締切日の23:59までが申請期限です。0:00で申請ページはクローズされ、受検申請が出来なくなりますのでご注意ください。

1. 協会ホームページ (hrs.or.jp) のメニュー「技能検定」、「技能検定Web受検申請」をクリックし、表示された「レストランサービス技能検定WEB受検申請案内」の確認。
<https://reg18.smp.ne.jp/regist/is?SMPFORM=ojmi-lbppte-4167c7fa85b494b2836d7099b25700ee>
2. リンクを含め内容の確認後、「申請ページへ」をクリックし、必要事項の入力を行う。
3. 受検申請に必要な情報の入力、画像の添付が完了後、確認ページへ進み入力内容に間違いが無ければ「申請する」をクリックし、決済画面に進む。
*受検手数料の支払いは、クレジットカードまたは銀行振込を選択できます。
(振込決済の場合は指定された振込先情報に申請者本人名で振り込むこと。振込先情報は各自異なります。他者の振込先情報や他名義で手続きした場合、申請を受け付けられず受理できなくなりますのでご注意ください)
4. 申請と決済の完了後、それぞれ完了のメールが登録のアドレスに届きます。
(メールの確認が出来ない場合は、本部事務局へご連絡ください)

*提出された受検申請書は受検資格を審査し、受理した場合は7月1日以降、メールで順次マイページ公開のご案内を送信します。学科試験当日は、マイページに提示された受検票をA4サイズでカラー印刷(サイズ違い、白黒は受け付けません)し、鉛筆またはシャープペンシル(B以上)と消しゴムを持参し、指定時間内に試験会場へご来場ください。

*正式に受理した受検申請書と受検手数料は、いかなる理由があっても返却・返金いたしませんので注意して下さい。

*Web受検申請手順の詳細を下記リンクで公開していますのでご確認ください。

<http://www.hrs.or.jp/kentei2021/webapply.pdf>

団体受検申請で学科試験の受検を申請する方法

学校や企業での団体受検申請をご希望の場合は、事前に登録が必要です。ご希望の場合は、本部事務局へメールにてお申し込みください。(info@hrs.or.jp) お申し込みを受信後、本年度の「団体受検申請申込フォーム」を添付し返信いたします。届いたフォームに団体申請の種類を選択し、必要事項を入力の上、本部事務局へ返送してください。

本部にて内容確認後、団体受検申請受理の連絡をメール送信いたしますので、受信後受検申請をお進め下さい。

* 正式に受理した受検申請書と受検手数料は、いかなる理由があっても返却・返金いたしませんので注意して下さい。

<団体受検申請の種類>

1. 代理申請

(団体申請フォームに記載された所属する受検申請者に代わり、所属先が受検申請、本人確認書類の貼付に代わる在籍証明、受検手数料の決済を行うことが出来る)

2. 受検手数料の一括入金

(団体受検申請フォームに記載の所属する受検申請者の在籍を、所属先が在籍証明することで本人確認書類の貼付の代わりとし、受検手数料の決済を所属先が行える。受検申請者は本人が行う)

3. 在籍証明

(団体申請フォームにより受検申請者の在籍を所属先が在籍証明することで、本人確認書類の貼付の代わりに出来る。受検申請と受検手数料の決済は本人が行う。)

* 団体受検申請を希望する学校、企業の担当者様へ

簡単で的確な受検申請と、安心できる申請状況管理を目的に、**Webでの代理申請**をお勧めしております。下記マニュアルをご参考にご検討願います。

• HRS 承認校担当者の方

http://www.hrs.or.jp/kentei2022/WEBgrp dairi apply mnal_shoninko.pdf

• 企業担当者の方

http://www.hrs.or.jp/kentei2023/WEBgrp dairi apply mnal_co.pdf

* 文書申請で団体受検申請を行う学校、企業の担当者様へ

受検申請書郵送の際は、本部事務局で受理された団体申請フォームの写しと、該当する受検申請者全員分の受検申請書・受検票を同梱し郵送してください。

◇実技試験について

* 学科試験受検を文書で申請された方へ

- 本年度、学科試験を受検し合格された方には、合格通知と一緒に本年度の実技試験の受検申請書と、実技試験課題を郵送いたします。受検希望の場合は期間内に受検申請書を郵送してください。
- 本年度、学科試験免除者には、9月初旬に登録住所へ本年度の実技試験受検申請書と実技試験課題を郵送します。受検希望の場合は期間内に受検申請書を郵送して下さい。住所、氏名などに変更があった方は、本部事務局へご連絡ください。
9月中旬を過ぎても届かない場合は、本部事務局にお問い合わせ下さい。

* 学科試験受検をWebで申請された方へ

- 本年度の学科試験合格発表日に、本年度学科試験に合格された方と本年度学科試験免除者のマイページに、本年度の実技試験受検申請フォームと実技試験課題を提示します。受検希望の場合は期間内に申請を済ませてください。

<実技試験の日程と試験会場>

受検級に合わせ希望する受検地を選択し受検を申請してください。

受検時間は受検申請書受理後、受検票にてお知らせします。

受検地	1 級	2 級	3 級
北海道	11月11日(月) 札幌プリンスホテル国際館パミール 北海道札幌市中央区南3条西12丁目	11月11日(月) 札幌プリンスホテル国際館パミール 北海道札幌市中央区南3条西12丁目	11月11日(月) 札幌プリンスホテル国際館パミール 北海道札幌市中央区南3条西12丁目
東北		11月25日(月) ホテルメトロポリタン仙台 宮城県仙台市青葉区中央1丁目1-1	11月25日(月) ホテルメトロポリタン仙台 宮城県仙台市青葉区中央1丁目1-1
関東	10月22日(火) ホテルオークラ東京ベイ 千葉県浦安市舞浜1-8	11月12日(火) ホテルオークラ東京ベイ 千葉県浦安市舞浜1-8	11月27日(水) グランドニッコー東京ベイ舞浜 千葉県浦安市舞浜1-7
中部			11月 5日(火) KKRホテル名古屋 愛知県名古屋市中区三の丸1-5-1
関西	10月21日(月) KKRホテル大阪 大阪府大阪市中央区馬場町2-24	10月21日(月) KKRホテル大阪 大阪府大阪市中央区馬場町2-24	11月18日(月) KKRホテル大阪 大阪府大阪市中央区馬場町2-24
中国・四国		10月16日(水) ホテルメルパルクHIROSHIMA 広島県広島市中区基町6-36	10月16日(水) ホテルメルパルクHIROSHIMA 広島県広島市中区基町6-36
九州	10月30日(水) ヒルトン福岡シーホーク 福岡県福岡市中央区地行浜2-2-3	10月30日(水) ヒルトン福岡シーホーク 福岡県福岡市中央区地行浜2-2-3	10月30日(水) ヒルトン福岡シーホーク 福岡県福岡市中央区地行浜2-2-3
沖縄	10月27日(日) 沖縄職業能力開発大学校 沖縄県沖縄市池原2994-2	10月27日(日) 沖縄職業能力開発大学校 沖縄県沖縄市池原2994-2	10月27日(日) 沖縄職業能力開発大学校 沖縄県沖縄市池原2994-2

<実技試験受検手数料>

1級 23,500円(非課税)、2級 16,000円(非課税)、3級 13,000円(非課税)

<実技試験合格基準>

本年度の学科試験合格発表日に、各級「レストランサービス技能検定試験の試験科目及びその範囲並びにその細目」で記された実技試験範囲の試験課題が公表されます。

規定時間で課題を行い、100点からの減点法で審査します。合格基準は各級とも60点以上。

* 1級試験時間 30分間、2級試験時間 15分、3級試験時間 9分

<実技試験当日の準備>

- * 受検票を必ず持参すること。持参しない場合は受検することができません。
- * 郵送された、封筒及び受検地・氏名・受検番号シールも記入し持参すること。
- * 受検時の服装は、制服または課題作業にふさわしいものとして下さい。
男子の長髪・パーマ・染め毛、女子の基準を超えた染め毛での受検は許されません。
身だしなみに注意しご来場下さい。
- * 鉛筆またはシャープペンシル(B以上)と消しゴム、ボールペンを持参すること。
- * 受検票に記された「試験説明開始時間」の30分前から受け付けを開始します。
試験説明開始時間までに受け付けと着替えを済ませ待機してください。
受け付け開始時間厳守で試験会場へご来場ください。

<実技試験合格発表>

12月21日(土)10:00に協会ホームページにて合格者の受検番号を掲載します。

- * 発表は受検番号のみとなりますので受検番号は事前に控えておいて下さい。
受検者全員に合格通知・不合格通知を合格発表日以降順次郵送いたします。
- * 実技試験合格者には翌年2月中旬以降、登録の自宅住所へ発送いたします。
- * 本年度学科試験に合格し実技試験が不合格だった受検者は、翌年、翌々年の学科試験が免除され、昨年度学科試験に合格し実技試験が不合格だった受検者は、翌年の学科試験が免除され、実技試験から受検することが出来ます。対象者には実技試験受検の案内を、9月初旬に自宅住所に送付します。案内が届かない場合、住所や氏名を変更した場合は、本部事務局へ連絡をしてください。
- * 技能検定は労働者の技術を検定し国が公証する制度で、昭和34年から実施されています。実技試験に合格した方は国が認めた技能士として、1級は厚生労働大臣名、2級・3級は指定試験機関名の合格証が交付され(2月中旬に指定住所へ郵送)、技能士と称することが出来ます。
1級 レストランサービス技能士(1st grade restaurant service certified skilled worker)
2級 レストランサービス技能士(2nd grade restaurant service certified skilled worker)
3級 レストランサービス技能士(3rd grade restaurant service certified skilled worker)

◇実技試験受検申請方法について

<実技試験受検申請受付期間>

本年度の実技試験受検申請は、2023年9月3日（火）から9月30日（月）の期間内で受け付けます。

<実技試験受検申請の方法>

学科試験受検申請を文書で行った方は実技試験受検申請も文書で、学科試験受検申請をWebで行った方はマイページから実技試験の受検申請を期間内で受け付けます。
（受検番号は、学科試験時と同じ番号です）

文書による実技試験受検申請方法

*用意するもの

1. 郵送された実技試験受検申請書
2. 証明写真

郵送された実技試験受検申請書に必要な事項を記入し受検手数料をお振込みの上、期日までに協会へ郵送してください。

受検申請締切日の消印までが有効です。締切日を過ぎた受検申請書は受理できませんのでご注意ください。

1. 郵送された実技試験受検申請書に必要な事項を記入する。
（**申請書記載の注意事項及び、ホームページ掲載の記入例を参考にすること**）
2. 申請書記載の指定サイズの証明写真の裏に、氏名と受検級、受検地区を記入し、指定の箇所にしっかりと糊付けする。
3. 受検申請書に記載されている受検級の振込先へ受検手数料を支払い、振込明細書を貼付ける。
（**振込明細書のサイズが大きい場合は別添で結構です。また、振込明細書を領収書等として使用する場合は振込明細書の写しでも可**）

4. 必要事項を記入した受検申請書を申請期間内に下記住所へ郵送する
(返送用の封筒は不要です)

〒102-0072 東京都千代田区飯田橋 3-3-11 飯田橋ばんらいビル 6F
一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会 本部事務局
(封筒に技能検定受検申請書と記入の上ご郵送ください)

- * 提出された受検申請書は受検資格を審査し、受理した場合は受検票の所定の欄に「試験開始時間」を記入し、協会印を押印の上、10月1日以降順次申請者に返送しますので、<p21 実技試験当日の準備>に記載の物と試験当日持参してください。
- * 受検資格を満たさない場合や書類不備の場合は、申請書一式を返却します。尚、不受理（受検資格を満たさない）の場合は、同封の返金手続き用紙に必要事項を記入の上、返送していただければ、受検手数料を返金いたします。
- * 正式に受理した受検申請書と受検手数料は、いかなる理由があっても返却・返金いたしませんので注意して下さい。

Webによる実技試験受験申請方法

1. パソコンまたはスマートフォン

(学科試験免除者の方は、「.jpg」「.gif」「.png」の何れかで保存した証明写真画像

受験申請締切日の23:59までが申請期限です。0:00で申請ページはクローズされ、受験申請が出来なくなりますのでご注意ください。

1. マイページにログインし、実技試験の受験申請を行う。

<https://area18.smp.ne.jp/area/p/ojmi8obods8lbneri8/AdA8ji/login.html>

2. リンクを含め内容の確認後、「マイページへ」をクリックし、マイページから申請を進める。

3. 受験申請に必要な情報の入力は、学科試験と受験申請の登録が反映されています。

住所や氏名、所属先などに変更がある場合は修正してください。

(学科試験免除者の方は6ヶ月以内に撮影された証明写真への変更が必要です)

4. 申請内容に間違いが無ければ「申請する」をクリックし、決済画面に進む。

* 受験手数料の支払いは、クレジットカードまたは銀行振込を選択できます。

(振込決済の場合は指定された振込先情報に申請者本人名で振り込むこと。振込先情報は各自異なります。他者の振込先情報や他名義で手続きした場合、申請を受け付けられず受理できなくなりますのでご注意ください)

5. 申請と決済の完了後、それぞれ完了のメールが登録のアドレスに届きます。

(メールの確認が出来ない場合は、本部事務局へご連絡ください)

* 提出された受験申請書は受験資格を審査し、受理した場合は10月1日以降順次マイページを公開し、受験票を提示します。実技試験当日は、マイページに提示された受験票をA4サイズでカラー印刷(サイズ違い、白黒は受け付けません)し、<p21 実技試験当日の準備>に記載の物と試験当日持参してください。

* 正式に受理した受験申請書と受験手数料は、いかなる理由があっても返却・返金いたしませんので注意して下さい。

* Web受験申請手順の詳細を下記リンクで公開していますのでご確認ください。

<http://www.hrs.or.jp/kentei2021/webapply.pdf>

団体受検申請で実技試験の受検を申請する方法

学科試験を団体受検申請で受理された学校、企業が対象です。

学科試験で使用した「団体受検申請申込フォーム」を実技申請用に整理し、団体申請の種類を選択し、必要事項を入力の上、本部事務局（info@hrs.or.jp）へ返送してください。

本部にて内容確認後、団体受検申請受理の連絡をメール送信いたしますので、受信後受検申請をお進め下さい。

* 正式に受理した受検申請書と受検手数料は、いかなる理由があっても返却・返金いたしませんので注意して下さい。

<団体受検申請の種類>

1. 代理申請

（団体申請フォームに記載された所属する受検申請者に代わり、所属先が受検申請、本人確認書類の貼付に代わる在籍証明、受検手数料の決済を行うことが出来る）

2. 受検手数料の一括入金

（団体受検申請フォームに記載の所属する受検申請者の在籍を、所属先が在籍証明することで本人確認書類の貼付の代わりとし、受検手数料の決済を所属先が行える。受検申請者は本人が行う）

3. 在籍証明

（団体申請フォームにより受検申請者の在籍を所属先が在籍証明することで、本人確認書類の貼付の代わりに出来る。受検申請と受検手数料の決済は本人が行う。）

* 団体受検申請を希望する学校、企業の担当者様へ

簡単で的確な受検申請と、安心できる申請状況管理を目的に、**Webでの代理申請**をお勧めしております。下記マニュアルをご参考にご検討願います。

* HRS 承認校担当者の方

http://www.hrs.or.jp/kentei2022/WEBgrp dairi apply mnal_shoninko.pdf

* 企業担当者の方

http://www.hrs.or.jp/kentei2023/WEBgrp dairi apply mnal_co.pdf

* 文書申請で団体受検申請を行う学校、企業の担当者様へ

受検申請書郵送の際は、本部事務局で受理された団体申請フォームの写しと、該当する受検申請者全員分の受検申請書・受検票を同梱し郵送してください。

◇個人情報の取り扱いについて

当協会に提出された受検申請書に記載の個人情報につきましては、「レストランサービス技能検定試験」に関することのみを使用するものであり、厚生労働省への報告以外、他の用途への転用及び外部への無断転用などの行為は行いません。試験実施に伴う事務処理関連業務契約先への業務委託にあたっては、以下の事項につき当協会の個人情報保護規定に基づく個人情報保護契約により開示いたします。(1) 受検申請書への記載事項 (2) 試験の結果

◇本年度の各種資料 URL

- ① 文書申請 学科試験受検申請書と受検票
<http://www.hrs.or.jp/kentei2024/applysheet.pdf>
- ② 文書申請 学科試験受検申請職歴欄（必要な方のみ使用）
<http://www.hrs.or.jp/kentei2024/career.pdf>
- ③ 文書申請 学科試験受検申請書と受検票の記入例
<http://www.hrs.or.jp/kentei2024/assample.pdf>
- ④ 文書申請 実技試験受検申請書と受検票の記入例
http://www.hrs.or.jp/kentei2024/jitusugi_assample.pdf
- ④ 技能検定 Web 受検申請
<https://reg18.smp.ne.jp/regist/is?SMPFORM=ojmi-lbppte-4167c7fa85b494b2836d7099b25700ee>
- ⑤ Web 受検申請手順（個人用）
<http://www.hrs.or.jp/kentei2021/webapply.pdf>
- ⑥ Web 団体受検申請の手順（HRS 承認校代理申請用）
http://www.hrs.or.jp/kentei2022/WEBgrpdairiapplymna1_shoninko.pdf
- ⑦ Web 団体受検申請の手順（企業代理申請用）
http://www.hrs.or.jp/kentei2023/WEBgrpdairiapplymna1_co.pdf
- ⑧ Web 申請受検者用マイページ
<https://area18.smp.ne.jp/area/p/ojmi8obods81bneri8/AdA8ji/login.html>