

2025 年度レストランサービス技能検定

1 級学科試験問題

1. 食品科学では、人間がその生活現象を営む上で必要とするいわゆる栄養素を含んだものをすべて食物と称し、その食物を単味または数種配合して人間が食べられるように処理したものを食品といている。
2. Boursin とは、牛乳にクリームを添加して作るセミハードタイプのチーズで、ガーリック、胡椒、オニオン風味などの種類がある小型の円筒状のチーズである。
3. 日本のブドウ栽培の歴史は、生食用としては長いものの、ワイン造りの歴史は大正になってからである。
4. 調理施設の衛生管理における原材料の取扱いについては、品名と納入業者が定期的に行う微生物検査および理化学検査の結果等の必要事項を記録して保管（3ヵ月）する。
5. à la Florentine とは、じゃがいもを使った料理でフランス皇太子に嫁いだフィレンツェのカトリーヌ・ドゥ・メディシスにつき添ってきた料理人がじゃがいもをフランスに持ち込んだといわれている。
6. gigot d'agneau とは、仔羊の腿全体のことで、最も肉のよく付いた部分を la sous-noix といい、その反対の骨の裏側の筋肉に沿った繊維質の部分を la noix という。
7. ドレスコードで、ブラックタイ（タキシード）は昼間の正礼装であり、国賓の歓迎会や園遊会などの式典に着用される。
8. 防火戸は、建築基準法に規定される防火設備の一種で、一般には防火扉や防火シャッターと呼ぶこともあり、60分の遮炎性能のある防火設備と、20分の遮炎性能のある特定防火設備に分けられる。
9. 食品添加物のソルビン酸の使用基準で、チーズに使用できる最大限度は5.0 g/kg と定められている。
10. 労働災害を防止するための安全に関する具体的な規定で、休養については「常時30人以上または常時女性を20人以上使用するときは、臥床できる休養室または休養所を男女別に設ける」がある。

- 1 1. 外国人女性の敬称の基本には、夫妻のうち女性が公的立場にあり主体であれば、男女の順は逆になり、「Mrs. 女性の姓名 and Mr. 男性の姓名」を使う。
- 1 2. ルネサンス期のルイ 14 世時代は、イタリア式マナーが上流社会に普及し、食事のマナー、客をもてなす方法、ナイフ・フォークの使い方も確立した。
- 1 3. 西洋料理のサービスにおける歴史的背景で、中世からルネサンス期にかけてベルサイユ宮殿に代表されるような中世の王侯貴族の食事形式があり「メのサービス」とよばれた。
- 1 4. hareng は、鯰（にしん）のことで、別名、春告魚（はるつげうお）ともいう。
- 1 5. レストランサービスの歩行動作として、常に 90° くらいの視野の中で、物事の動きをキャッチしていなければならない。
- 1 6. 旅館業および飲食業の労働者数に応じた安全衛生管理体制において、労働者数 30 人以上の事業所は、産業医を選任する義務がある。
- 1 7. 魚に小麦粉をまぶし、バターで焼く調理法で、レモン汁とパセリの入った焦がしバターで食べる料理を à la Marinière という。
- 1 8. minute は、小さなリストを意味し、後に転訛して料理名を書いたカードやリストを Menu と呼ぶようになった。
- 1 9. ナポレオン 1 世の外務大臣を務め外交手段として宴会を催したのは、ローズ・ド・シャントワーズである。
- 2 0. 一般的な救護方法で、喉に物がつかえ気管に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強く叩いて詰まった物を出させ、食道に入った場合は、頭を下にして、指を入れて吐かせる。
- 2 1. à l'alsacienne の調理法は、鶏や川魚をリースリングなどのアルザスワインで調理する。
- 2 2. 腸炎ビブリオによる食中毒症状の 1 つとして、多くの場合、発熱(37~39℃)するが、経過は良好でほとんどの場合 5~7 日で回復し、致命率も低い。
- 2 3. 飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする法律は、安全衛生法である。
- 2 4. 労働災害を防止するための安全に関する具体的な規定で、墜落、転落防止については「高さが 4 m 以上の場所では、墜落防止のため囲い、手すり、覆いなどを設ける」がある。

25. ヴェルモットの語源は、にがよもぎのドイツ語 Wermut から生まれたものである。
26. ABC粉末消火器の消火薬剤の特徴は、炭化カリウムを主成分とした微粉末で、炎の抑制効果が高く素早い消火ができる。
27. メニューの歴史で、英国のヘンリ8世時代の1541年、ブルズウィック侯爵の晩餐会で料理名を書いたメモをテーブルに置いたのが、賓客に示す最初のメニューであるとする説がある。
28. 労働者が常時30人以上の事業者は、健康診断の結果を所轄労働基準監督署長へ報告しなければならない。
29. プレディカーツヴァインの等級でアイスヴァインとは、ベーレンアウスレーゼの場合と同程度に熟した果実を畑の中で氷結するのを待って摘果し、凍ったまま搾汁して造ったワインである。
30. 宴会において、客席の椅子の配置の注意点で、テーブルの角の席が主客に背中を向ける位置には、席を設けないことなどがある。
31. プロトコールの発祥地はイギリスといわれているが、古代にも巨大な国家が高度な文化を創り独自の礼儀作法を決め、権威の誇示や統率を図ったとされている。
32. sauce à la Bourguignonne は、にんじん、玉ねぎ、にんにく、赤ワインなどの風味のソースで、赤身肉、鶏、固ゆで卵などに合う。
33. 腐敗現象において、人間にとって有用なものを「発酵」、無用なものを「腐敗」という。
34. OESとは、注文を取りながらハンディターミナル(端末機)にテーブル番号、人数、注文品、数量を打ち込み、厨房やドリンクカウンターなどへ瞬時に送信することでスピードと人的効率を上げているシステムである。
35. 西洋料理調理法の主な肉の切り分け方で、noisette とは、はしばみ形の意味で、mignon とも médaillon ともいう。
36. 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(迎える側から見て右側になるようにするので、来客側からは、左が上位となる)。
37. 避難設備で規模が大きい建築物は、特別避難階段等を含む2方向避難経路に加え、避難路支援の避難器具を設置している。

38. ABC分析とは、メニュー品目ごとに販売数量を把握し、どの料理が全体の料理売上に対し、どれだけのシェア(割合)を占めているかを分析する方法のことである。
39. ユダヤ教では、食べて良いものと食べてはいけないものが厳格に区別されており、食べてよい食べ物は「コーシェル」と呼び、なかでも適切な処理を施した食材は「コーシャミール」と呼ばれる。
40. イタリアワインの主な生産地で、北部イタリアの「山の麓」を意味するトスカーナ州は、世界的名声を誇っているバローロ、バルバレスコなどの高級赤ワインの産地である。
41. 公共施設や公共交通機関の他、不特定かつ多数の人が利用する商業施設、飲食店、病院、ホテルなどの場所は補助犬の同伴を受け入れるように「障害者差別解消法」により義務付けられている。
42. 陶磁器で、ボーンチャイナとは牛の骨粉を70～80%以上混ぜた磁器のことをいう。
43. スープの材料(浮きみ)で、Brunoisesとは野菜を千切りにし、ブイヨンで柔らかく茹でたものをいう。
44. サービスにおける歴史的背景で、フランス革命で王政と旧体制が崩壊し、貴族や領主に仕えていた料理人やメートル・ドテル達が市中に流出し、多くのレストランが誕生した。
45. 長テーブルの配席で、英米式は主催者と主賓がテーブルの端に座るスタイルが特徴で、末席がテーブル中央となる。
46. perdreau à la Vigneronne は、山しぎの雛をブドウと一緒にココットでバター煮した料理である。
47. 西洋料理の基本的料理法の braisé とは、肉に焼き色を付け、鍋に野菜、香草を敷き、ワインなどを少量入れて、ふたをして蒸し焼きにする方法である。
48. ルアンの鴨は、血を抜かないで市場にだされる特異なもので canard sauvage といい珍重される。
49. プロトコールの歴史で、日本においては古くから宮中(皇室)には伝統的な儀式があり、また宗教には独自の儀式や武家社会には武士の守るべき規範や礼儀作法があった。

50. 鶏肉以外の肉類は食べないベジタリアンのことを、ペスコ・ベジタリアンという。
51. プロセスチーズとは、1種類あるいはそれ以上のナチュラルチーズを加熱溶融し植物油、バター、乳化剤やその他の人工的添加物を加えて成形、包装したものである。
52. アルゼンチンワインの品質分類は、IP・IG・DOCの3つのカテゴリーに分類され、品質管理を厳格化している。
53. ドレスコードで女性の昼間の正装で和服の場合は、未婚女性は振り袖、既婚女性は黒留袖、色留袖、訪問着が適当である。
54. 消防法では、劇場、飲食店、旅館・ホテル等の不特定多数の人が利用する用途がある防火対象物を「特定防火対象物」（火災が発生した場合、人命に及ぼす危険が高い施設等）といい、この対象物全体の収容人員が50人以上の場合は、その施設の管理権原者が防火管理者を選任しなければならない。
55. 水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、公的検査機関、厚生労働大臣の登録検査機関等に依頼して、年1回以上の水質検査をしなければならない。
56. 屋内消火栓設備の1号消火栓の警戒区域半径は、水平距離が30m以下であり、防火対象物の全てがカバーできる個数を設置する必要がある。
57. 仔牛は乳だけで育てられた生後6カ月～1年のものが最高とされ、成牛にはない淡いピンクの肉色と仔牛特有の柔らかさがある。
58. 伝統的で組織的に系統立ったフランス料理のレストランにおける職階と職務で、ウェイター/ウェイトレス（シニア）はウェイターの小グループのチーフとして、割り当てられたテーブルの実務的な料飲サービスを担当する。
59. 飲食業に関し定められた食品衛生法には、飲食店では自己の判断によってお客の受け入れを拒否することができないとしている。
60. 宴会部門は計数管理を正確に行うことで、利益の増大を図ることのできる部門であり、社会的に評価を高め、大きな栄光を得るためには、可能な範囲で最良の運営ができるように心掛けたい。
61. 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。

62. 遺失物の取扱いにおける法的な義務と管理では、遺失物とは占有者の意思に基づかないでその所持を離れたもので、一般的には落し物、忘れ物という。
63. シェリーはスペイン南部の町ヘレス・デ・ラ・フロンテラを中心とした地域で造られ、キンメリジャンという石灰質の土壌が、冬に降った雨を貯め、乾燥した時期にはブドウの樹に補水ができるのが特徴である。
64. 領収書発行のポイントの1つとして、金額の後ろに「一」か「也」または「※」をつけるがある。
65. ブルターニュ地方の Homard breton は、濃い赤色で紫がかった斑点があり、身が引き締まっていて美味とされる。
66. HACCP に沿った衛生管理に関する基準では、①危害要因の分析 ②重要管理点の決定 ③管理基準の設定 ④モニタリング方法の設定 ⑤改善措置の設定 ⑥検証方法の設定の6原則をもとに行われる。
67. 安全衛生管理体制の統括安全衛生管理者の職務、役割の1つに、健康診断の実施、その他健康の保持増進のための措置がある。
68. アンフュージョン（ハーブティー）とは、煮出す“煎じ薬”のことである。
69. 英語ではカールとも呼ばれるらせん状の形をしたパスタを、orrecchiette という。
70. 身体障害者補助犬で、音が聞こえない、聞こえにくい人に、生活の中の必要な音を知らせる犬を盲導犬という。
71. スペインのスパークリングワインの Cava は、カタルーニャ語で「洞窟」を意味する。
72. table d'hôte は、食事の1コースを完全に整えたメニューであり un menu complet ともいう。
73. 淡色野菜のにんにく、たまねぎ、ねぎなどの特有の刺激臭は揮発性の硫化物、硫化アリル、アリシンに起因する。
74. 食品衛生法では、牛乳の保存基準は「殺菌後直ちに0℃に冷却して保存すること」と定められている。
75. アメリカ式サービスとは、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式をいう。

76. ラガービールを熱処理せずにごろ過したものが生ビール（ドラフトビール）である。
77. 公衆衛生とは、医学、薬学、獣医学、栄養学その他の科学を基礎として社会全体が組織的に行う衛生面での努力、すなわち公衆衛生活動を通じて認識される社会的水準である。
78. sauce Cardinal は、オマールと魚のだし汁とトリュフで作った温かいソースである。
79. 宴会の準備で、飲料（特にワイン）は、メニュー内容によって選ばれるが、季節やお客の年齢、性別などは考慮する必要はない。
80. フランス語では朝食を Déjeuner、昼食を Petit-Déjeuner、夕食を Dîner という。
81. 食器類の名称で、rinse-doigts とはフィンガーボールのことをいう。
82. 消費期限・賞味期限は、未開封で適切な保存状態での期限のことで、開封後は当てはまらず、表示された期限にかかわらず早めに食べることが望ましい。
83. bombes glacée とは、アイスクリームをホイップクリームなどで飾ったものをいう。
84. à la Diable とは、鶏や野鳥をクラポディーヌ（肉を切り開いて骨を抜き、平たくする方法）にして、辛子（マスタード）をつけて焼き sauce Diable で供する調理法である。
85. 肉の焼き加減で、Bien Cuit とは、肉の中心部まで火が通った状態によく焼くことをいう。
86. friture à l'Italienne とは、仔牛肝、脳髓、骨髄などをソテーして盛り合わせたものである。
87. コーヒー豆の種類と特徴において、ブルーマウンテンは芳純な香りと快い酸味の最優秀品で、コーヒーの王者ともいわれている。
88. 公衆衛生行政は、個人の疾病の予防や健康の増進を取り扱っている予防衛生行政と、生活環境を正常に保ち、社会全般の衛生を取り扱っている一般衛生行政の2つに分けられる。
89. 代表的な卵料理には、Oeufs bruillés、Omelette や Oeufs frits などがある。
90. 国際儀礼であるプロトコールに関する基本的な考え方、実施方法は各国の儀典部門で担当しており、日本では財務省大臣官房儀典官室が所管している。

- 9 1. 宴会のセッティングでは、お客を最初に迎える受付のセッティングを宴会場よりも先に済ませることが基本であるが、内容によっては主催者の事務局となる部屋が受付よりも優先することがある。
- 9 2. 食器類の名称で、assiette plate はデザート皿、assiette de soupe はスープボールのことをいう。
- 9 3. Livarot は、チーズをマールで洗いロクーというベニの木からとった天然染料を塗り、側面に5本のイグサ（又は紙）が巻いてあり、陸軍大佐の階級章が5本であることからニックネームはコロネル（陸軍大佐）という。
- 9 4. パーティにおけるテーブルプランと配席では、右側上位と序列の重要性の原則を基本とするが、機械的に決めるのではなく、文化や趣味など、隣り合う方同士の話が弾むかどうかといった配慮も必要である。
- 9 5. 感染症の感染源には、細菌、ウイルスなど病原体そのものと、この病原体を保有している患者、感染動物、汚染された器具、食品などの2つに分けられる。
- 9 6. 牛肉の filet は、背骨の内臓側、腎臓と骨の間の左右にある細長い肉で、牛の頭のほうから尻尾へ向かうにしたがって細くなっている。
- 9 7. レストランや宴会の予約において、旅行代理店などのエージェントを通しての申し込みであれば、支払いは主催者なのかエージェントであるのか事前に確認しておく必要がある。
- 9 8. 19世紀後半フランスワインがフィロキセラにより最大の危機にあったとき、イタリア産のぶどうの樹はこの害虫に極めて強いことがわかり、最後の手段として、イタリア産のぶどうの苗木を台木として接木をするという方法で危機を乗り越えた。
- 9 9. beignets とは、材料をフライ用の衣で包み、熱い油で揚げたものをいう。
- 1 0 0. 農林水産省では野菜と果物の分類について、はっきりした定義はないとした上で、木にならない草本性のいちご、メロン、すいかなどは野菜に分類されるが、果物的な利用をすることから果実的野菜として扱っている。

2025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	●	