

2025 年度レストランサービス技能検定

2 級学科試験問題

1. 食品衛生法では、食品や食品添加物のように直接人間の口に入るものと、器具や容器包装のように食品と接触するものとを同等に扱っている。
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 Bleu（ブルー）は、英語では Welldone という。
3. 日本酒の特徴と種類で、搾りたての日本酒をそのまま低温で貯蔵し、出荷時に一度だけ火入れしたものを生酒という。
4. 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その職務において、客席の整備やテーブル上の片付け、コーヒー・紅茶・ソフトドリンク等を準備するのは、主にバスボーイの職務である。
5. 多くのレストランではお客を迎え、案内し、席に着かせるのはメートル・ドテルかホステス（グリートレス）、またはヘッドウェイターが行う。
6. お客のグラスを下げるときは、飲み終わったグラスが空になっていれば、お客に了承を得ずに下げてもよい。
7. パーティにおけるテーブルプランと配席において、長テーブルの場合、夫婦が隣り合わせにならないようにするが、向かい合わせは構わない。
8. 建築基準法では、建物の種類、用途などによって幅、内装などが規定されており、ホテル、レストランの片廊下は、0.8 m 以上、中廊下は 1.0 m 以上と定められている。
9. 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、牛乳の製造基準では、保持式により 63℃で 10 分間加熱殺菌するか、またはこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌するなどがある。

10. 派遣労働者の安全衛生の確保において、派遣労働者が労働災害に被災した場合は、派遣元、派遣先の双方が労働者死傷病報告を作成し、所轄の労働基準監督署に提出する必要がある。
11. 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、「料理や飲物の適切なサジェッションを行う」がある。
12. 食文化において、キリスト教では、基本的に食に関する禁止事項はほとんどないが、一部の宗派では、アルコールやミネラルウォーターなどが禁じられている。
13. レストランにおけるサービス方法で、フランス式サービスは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）が取り分ける方法であり、イギリス式サービスはプラッターに盛りつけた料理を会食者自身に取り分ける方法である。
14. 西洋料理に使用される主な食材において、scallop は貝殻以外はほとんどの部位が食べられるが、ウロと呼ばれる中腸腺は食用にしない。
15. テーブルサービスにおいて、ボトルで注文されたワインをサービスする際は、抜いたコルクの状態や香りを嗅いで管理状態や異常の有無をチェックすれば、ホストにはコルクを提示する必要はない。
16. 食品衛生法では、食中毒患者もしくはその疑いのある者を診断した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。
17. お客を案内するときは、レディファーストで案内し、良い席の方に女性（または主客）を案内して椅子を引き、お客が椅子に腰掛ける際は少し椅子を押すようにするとよい。
18. 一般的な食器のセットにおいて、長方形のテーブルで両辺の客数が同じであれば、向かい合ったセットは対称の位置にならないといけない。
19. 食文化において、イスラム教では、イスラム法で適切な処理を施した食材は「ハラール（許された）食品」と呼ばれる。
20. 舌平目の本場は英仏海峡（ドーヴァー海峡）とされ、身が厚く大きく、日本でもドーヴァーソールの名称で使われている。

- 2 1. 多種多様にあるデザートは、おおむね①小麦類 ②クリーム類 ③卵類 ④果物類 ⑤氷菓類に分類される。
- 2 2. 食中毒予防の三原則の1つである「やっつける」の具体例として、十分な（温度と時間の管理された）加熱がある。
- 2 3. 食中毒は対象物を摂取後、すぐに症状が出るものから、数日間潜伏の後発生するものまでであるが、いずれにしても、お客の申し出に際し、特に第一報は細心の注意を払って対応することが大切である。
- 2 4. 労働安全衛生法では、屋内の通路は、つまずき、滑り、踏み抜きなどがないものとし、通路面から2. 0 m以内には障害物を置かないこととなっている。
- 2 5. 晚餐は社交上主要な催しであり、食事は形式によって、semi-formal、informalの2つに区別され、その内容によって参会者は、服装を改めなければならない。
- 2 6. 日本人が学んだテーブルマナーの原点は、文明開化の風俗習慣として明治16年頃の鹿鳴館時代に取り入れられた「食卓作法五十則」である。
- 2 7. レストランのテーブルセッティングで、飾り皿をセットするときは、糸底、表面をよく拭き、テーブルの縁から2～3 cmくらい離して置く。
- 2 8. 調理室の作業工程である「下ごしらえ」では、作業の危険性として「ミキサーによるはさまれ」等がある。
- 2 9. フランスワインはフィロキセラと呼ばれる病害虫の大発生により、19世紀後半に絶滅寸前の最大の危機にあった。
- 3 0. 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はルネサンス期における文化運動の影響を受けて洗練され、会食者がテーブルを取り囲む陣形で食事をするようになり、はじめて「席次」によるプロトコールが発生した。
- 3 1. 料理や飲物の価格設定についてはさまざまな考え方があり、ひとつに限定されることはなく、それぞれのレストランの経営方針によるところが大きい。

32. 食器のガラスは機械製造、型吹き、手吹きなどの工法があり、カット、イングレイヴィング（点刻法）、サンドブラスト（砂を吹き付けてガラスの表面をあらくする）などの手法があり、高価、美しいものがある。
33. 食中毒の原因となる化膿性疾患の原因菌である黄色ブドウ球菌は、テトロドトキシンという毒素を産生する。
34. テーブルサービスの方法は、時間帯に相応しいサービス方法を十分に検討し、個々のお客に合わせるサービス方法よりも、レストランの都合で決めた方法を行なうのが基本である。
35. 西洋料理の基本的料理法の braisé（ブレゼ）とは、魚の場合は、野菜と魚の出し汁やワインで蒸し焼きにする方法である。
36. 外国人女性の敬称において、未婚か既婚か判らないときには「Ms.」を使うが、これは書き言葉のみに使われるのが原則である。
37. 業務用消火器に表示する適応火災の絵表示において、石油類その他油類などが燃える火災は、青色の絵表示である。
38. ワゴンサービスにおいて、料理の素材または半完成品をレシヨールを用いて調理し、ワイン、ブランディーなどを加えてアルコールを燃やして仕上げをする作業を tranché（トランシェ）という。
39. 日本国内での国旗掲揚において、卓上旗の場合は、外国の来客から見て外国国旗が左に来るようにし、ポールが手前になるように置く。
40. フランスのシャンパーニュ（シャンパン）は、主に黒ぶどうのピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニヨンと白ぶどうのシャルドネの3種類のぶどう品種から造られている。
41. 苦情の原因と対応事例において、お客の苦情の原因には「施設設備に関すること」「清掃、整備に関すること」「価格について」「対応方針に関すること」などがあげられる。
42. OESとPOSシステムと連動させ、時間帯集計、販売数量、店舗売上などの分析が簡単にできるようになり、マーケティング材料として効果を上げている。

43. Bouillabaisse (ブイヤベース) の具材は、身の硬い魚と伊勢海老、オマール海老、ムール貝、にんにく、サフラン、トマト等の香草や野菜を用いる。
44. ノロウイルスの予防法の1つとして、嘔吐物や排泄物等の処理には厳重な注意を払い、ウイルスを飛散させないようにすることなどがある。
45. プロトコールの5原則のうち、「返礼・相互主義」とは、招待や接待などを受けた場合、相手の儀礼に対しては相応の儀礼をお返しすることである。
46. ミネラルウォーターの注文を受けた際、原則として氷を入れてサービスする。
47. 電子レンジ調理法は、短時間で温めることができるので、解凍作業等の調理時間を短縮することができる。
48. gnocchi (ニョッキ) とは、潰したジャガイモやカボチャに小麦粉などを混ぜて作る団子状のパスタのことである。
49. 脳卒中で倒れた場合は、顔が青白くなり、いびきをかくのですぐにわかるため、頭は動かさず、衣服をゆるめ、楽に呼吸ができるようにする。
50. ドレスコードにおいて、女性の夜間の正装は、丈が長く、一般的に肩・胸が大きく開いているカクテルドレスである。
51. 一般的な西洋料理調理法の主な肉の切り分け方で、薄切りの肉を叩いてのばし、詰め物を包み込んで巻いたものを noisette (ノワゼット) という。
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醸造酒である。
53. レストランにおいて、多数のお客の多種類の注文を受けるときは、客用伝票に直接記入するよりも多少大きめのメモを用いて注文を受けるとよい。
54. 食事バランスガイドでは、1日に摂取すべき食品を、主食、主菜、牛乳・乳製品、果物の4カテゴリーに分類している。
55. 2018年6月に食品衛生法改正が公布され、全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)に対して、HACCPに沿った衛生管理が2021年6月をもって努力義務化された。

56. 消防法では、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、平素から消火器などの使用方法を熟知し、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。
57. 西洋料理に使用される主な食材において、鶏の chick-chicken とは、孵化後4～6週間の仔鶏のことをいう。
58. 客席のセッティングにおいて、一般的なテーブルクロス の掛け方は、一端が椅子のシートに触れるくらい、約60cm前後左右均等に垂れるように掛ける。
59. 室内通路設備において、屋外への出口等の構造は、ホテル・旅館等の場合、利用者が出口でスムーズに避難する方向に開く扉(内開き戸)としている。
60. レストランにおけるサービス方法で、丸ごとの料理をテーブル脇に置いたグリドンと呼ばれるワゴンの上で、切り分けたり取り分けたりし、客用皿に盛りつけて会食者にサービスする方法を「アメリカ式サービス」と呼んでいる。
61. ドレスコードにおいて、モーニングコートは、国賓の歓迎会や園遊会など日中の式典に着用し、ネクタイは日本では縞模様が主流である。
62. レストランにおいて、サンプルケースと実物との格差が大きいと、契約違反(店側の債務不履行)となる場合がある。
63. 世界の主な紅茶と生産地には、インドのキーマン、スリランカのダージリン、中国のウバなどがある。
64. テーブルサービスにおいて、ハウスワインはホストによるテイastingをしないのが普通である。
65. フランスで escargot (エスカルゴ) は、少し小型で灰褐色の殻をしたブルゴーニュ種と、黄褐色の殻の Petit gris (プティ グリ) といわれる品種などを食用とする。
66. 保健所には、食品衛生監視員、環境衛生監視員などが配置されており、衛生行政の第一線機関としての役割を果たしている。

67. 労働災害の事例で、厨房や厨房設備等から発生している火災原因のほとんどが人の不注意によるものなので、事業主は労働者に対する防火教育や日常的に注意喚起の対策を行うことも必要である。
68. 正式な招宴の場合、お客の着席をスムーズに行うための方法の1つに、入口に番号か記号を記入した宴会場全体のテーブル配置図を置くことがある。
69. macarons（マカロン）とは、一般的には潰したアーモンドなどのナッツに砂糖と卵黄を加えて焼いた丸い小さなクッキーである。
70. 排水管の一部に排水トラップを設ける目的は、排水管内で腐敗した汚水による悪臭ガス、臭気、付着かす、害虫などの屋内侵入を防止するためである。
71. ドイツワインの13の特定ワイン生産地域の1つであるザクセンは、ドイツワイン最大の栽培地域である。
72. メニュー作成における美食のための規則において、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。
73. 食品を貯蔵する方法として、低温、乾燥、塩漬け、燻煙、CA貯蔵などによる保存法があげられる。
74. お客（拾得者）が施設内で落とし物や忘れ物を拾った場合、施設占有者に48時間以内に届けなければ拾得物件に関する権利を失う。
75. レストランにおける各種サービス準備の作業は、従業員各人の能力に応じて、その仕事に責任をもつことのできる範囲内で、公平に割り当てられなければならない。
76. 宴会の種類および内容において、レセプションの名を用いることができるのは、外国大公使ら内外の地位が高い人々が催すカクテルパーティだけである。
77. 感染症予防には、まず個々人が感染症およびこれを予防するための知識と、実行力がなければならないが、それに加えて何よりも国、地方自治体による法的整備と、関係各方面の総合力によることが重要である。
78. 銀食器で couteau de table（クトー ドゥ ターブル）とは、テーブルスプーンのことである。

79. 多人数の宴会では、ワインのテイスティングは招待者（主人）が行うので、ソムリエが行う必要はない。
80. sauce Béarnaise（ソース ベアルネーズ）とは、白ワイン、酢、エストラゴン、卵黄、バターなどで作った酸味のあるマヨネーズ状の温かいソースである。
81. 領収書の発行において、クレジットカード払いの場合、現金を受領していないので本来、領収書は発行しないが、求められたら但し書きやスタンプによって「カード支払い」を明記し、収入印紙を貼る。
82. スープの分類において、一般的に Consommé（コンソメ）と呼ばれているもので、フランス語で「完成された」という意味をもつものは、Potages liés（ポタージュ リエ）である。
83. シェーブルチーズの原料乳は、羊乳である。
84. レストランの入口は企業の顔であり、お客に第一印象を与える場所、商機をつくりだすかどうかの重大な評価を下される場所である。
85. スチーム・コンベクション・オーヴン法のコンベクションとは対流のことで、庫内に設けたファンで強制的に熱気に対流させて庫内に温度差が生じるのを防ぐことができる。
86. レストランにおける客席への誘導にあっては、繁閑の度合いをみて、特定のエリアに集中しないよう、スタッフを適切に配置し、サービスに支障がないようにする。
87. 立食（ビュッフェ形式）の宴会のセッティングで、外注する看板類、屋台、パネルなど、展示内容が主催者側の注文通りか確認することが重要であり、特に文字確認はパーティ直前でのチェックが重要である。
88. ガレット（Galette）とは、フランス・ブルターニュ地方の米粉で作ったクレープである。
89. 注文を受けるときのテクニックとして、注文伝票にあらかじめ調理場とサービススタッフ間で決めた省略語を用い、スピードアップを図るように努める。

90. 宴会などの予約の取り消しは解約であり、あらかじめ書面での「解約規定（取り消し規定）」を客に提示していなくても解約料を請求することができる。
91. レストランにおけるサービス方法で、クレープをフランベして仕上げたりするのは、ロシア式サービスの1種である。
92. オーダーテイキングでは、単にお客の注文を聞きそれを提供することであり、薦めるという販売促進などは必要ない。
93. 西洋料理の基本的料理法の rissoler（リソレ）とは、材料の表面に強く焼き色をつけて表面組織を固めて、中の肉汁を逃さないようにすることをいう。
94. プロトコールの起源は、フランスの名門フロリモンテ家の習慣が由来であるといわれている。
95. こんにゃくは、グルコマンナンという糖質が主成分で、消化が良く、栄養価も高い。
96. 豚肉の加工品である豚肉塩漬、ソーセージ、ハム等を総称して、charcuterie（シャルキュトリー）という。
97. レストランにおいて、お客同士による酔払いのトラブルについては、お客同士の問題であるから従業員は関与してはならない。
98. スパークリングワインとは、泡の立つワインという意味であり、フランスではヴァンムスーやクレマン、ドイツではシャウムヴァインやゼクト、イタリアではエスプモーソ、スペインではスプマンテと呼んでいる。
99. 西洋料理の基本的料理法の poché（ポシェ）と bouilli（ブイイ）の違いは、基本的にポシェは十分な湯で沸騰するくらい茹でることをいい、ブイイは茹でる材料に湯がかぶる程度のことをいう。
100. 野菜は、栄養的価値の観点から分類すると、ビタミンAの働きをするカロテンを多く含む淡色野菜とカロテン含量の少ない緑黄色野菜とに大別される。

2025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		●