

2025 年度レストランサービス技能検定

3 級学科試験問題

1. 世界保健機関（WHO）では、食品衛生の定義として「食品を最終消費の段階まで、その栽培、生産、加工のすべての段階で、食品を安全に、栄養的に、完全に保つに必要な手段」と定めている。
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、「1 c m前後にやや厚めの薄切りにした」切り分け方をエマンセという。
3. 日本酒は米、米こうじ、水を原料として発酵させて、漉したものでアルコール分が4 5 度未満のものをいう。
4. ウイルス性食中毒において、ノロウイルスは、冬場に多く発生する傾向があり、生ものや、加熱不十分な加工食品を摂取して感染するが、人から人への感染はない。
5. 客席のセッティングにおいて、サイドボードはサービスに必要な食器や備品、副材料などをその都度調理場またはバックヤードまで取りに行くことを省くために、レストラン（ホール）内に設けられている。
6. イギリス式サービスにおいて、銀盆に料理を盛り付ける場合は、通常2 0 人前を一単位として盛り付けられる。
7. 一般的な救護方法において、喉に物がつかえた時、気管に入るとせき込むので、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る。
8. 西洋料理とは、西欧諸国で発達した料理の総称であり、歴史的には、古代ギリシャを起源として古代ローマ時代の影響を受け、時代の移り変わりとともに確立されてきた。
9. 苦情の原因と対応事例において、異物混入とは、料理や飲物の中に毛髪や昆虫、また食器の破片などが混じっていることをいう。

10. 食品取扱い設備の取扱い上の留意点で、冷蔵庫などの内部で作業を行うものについては、扉を内部から開閉可能にしておく。
11. サービス上での事故対処において、事故が発生したら直ちに原因かを議論した後に、応急処置を施すことが重要である。
12. 国旗は、その国のシンボルなので、取扱いには十分注意する必要がある。
13. 各種宴会等の案内において、クロークで荷物を預かる際は、貴重品、こわれものは預かれない旨表示し、口頭でも伝える。
14. クレームヴィシソワーズとは、フランスの温かいヴィッシー風クリームスープである。
15. 食器類の運搬および持ち方において、トレイで重い物を運ぶときは、腕に重心が掛かるよう、器物をアレンジしてのせ、自分の身体から離して運んだほうがよい。
16. 平成15年度改正の食品衛生法の目的は、「食品の安全性確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害を防止し、もって国民の健康の保護を図ること」である。
17. 料飲サービススタッフに求められる資質において、表情、動作、ふるまいも大切な商品であることを自覚しなくてはならない。
18. レストランにおける各種のサービス方法において、ゲリドンで鶏丸ごと一羽をデクパージュするなど、演出効果を高める格式高いサービス方法はフランス式サービスである。
19. ドレスコードは、「着る時間帯」「開催場所」「行事の内容」に合わせる事が重要で、T.P.Oの原則といわれる。
20. 料理、飲物に応じたテーブルサービスの方法において、ビール、ウイスキー、ハウスワイン等よく売れる飲物の銘柄（ブランド名）は必ず記憶しておくことが大切である。
21. 客席のセッティングにおいて、テーブルクロスに汚れが付いたときや装飾上、色を変化させたりする際に使用するのは、アンダークロスである。

22. 食品衛生行政の仕組みにおいて、日本の食品衛生行政の推進および運営の中心は厚生労働省で、第一線機関は保健所である。
23. 苦情の原因と対応事例において、料理の注文を受ける場合、あらかじめ提供するまでに長時間かかると分かっている場合、注文時にはその旨を告げなくてもよい。
24. 一般的な西洋料理調理法の基本的調理法において、短時間で熱を通す調理法をロティという。
25. コーヒー豆の品種において、ブルーマウンテンの産地はジャマイカである。
26. 食文化における宗教上の禁忌(タブー)として、イスラム教は牛肉を食べてはいけない。
27. サーバーなどをそえたプラッター(大皿)に盛りつけられた料理を、会食者自身がこのサーバーを用いて自分の取り皿に取り分けるサービス方法をアメリカ式サービスという。
28. 食品衛生法において、アレルギー物質表示義務食品には、卵、乳、小麦、胡麻、落花生、えび、かに、くるみがある。
29. ポートワインとは、フランスを代表するフォーティファイドワインである。
30. 宴会の準備において、グラストオルは、グラス約50個当たり1枚を用意するのが望ましい。
31. 料理、飲物に応じたテーブルサービスの方法において、ラベルの貼ってあるボトル類はお客様からよく見えるようにラベルを上部にしてサービスを行うのがよい。
32. 客席のセッティングにおいて、脚(ステム)付きのゴブレットの脚を指の間に挟んで持ち運ぶことはよいが、良質のクリスタルグラスの場合はしてはならない。
33. 細菌性食中毒において、感染型食中毒の腸炎ビブリオは、病原性好塩菌とも呼ばれた海水細菌の1つであり3%前後の食塩濃度中でよく発育し、真水にも強い。

34. 注文を受けるときのテクニックにおいて、サービスの充実とミス防止のために必ず注文は復唱してお客の確認を求める。
35. 一般的な西洋料理調理法の基本的料理法において、鉄格子の下の炭火等の直火に調理材料をかざして、その火の輻射熱である料理法をソテーという。
36. 予約・解約において、予約を受けるときの確認事項として、「4W・1H」が基本である。
37. 食環境において、日本の食料自給率は、世界的水準から見てもかなり低いのが現状である。
38. 料理をサービスするときの心がけとして、熱いものは熱いうちに、冷たいものは冷たいうちにサービスすることが大切である。
39. 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「お客の食事の進み具合や、タイミングを見計らったサービスを行う」がある。
40. ビールとは、大麦麦芽とホップと水を原料として発酵させたものが原型である。
41. 苦情対応の基本において、不満や苦情に対応するポイントの1つに「お客の状況の正確に把握するために、メモを取るようにする」がある。
42. 客席への誘導において、お客を席に案内したときに、椅子にごみ等が残っていて、お客がそれを払って座ることがあってもよい。
43. 食品の貯蔵において、低温による方法に冷蔵と冷凍がある。
44. 立食（ビュッフェ形式）のセッティングにおいて、招待客が使用するグラス類、食器は入場客数の約2倍の使用量を目安として、あらかじめ用意するように心がけたい。
45. アイリッシュウイスキーと好みの量の砂糖をゴブレットに入れ、アルコールランプでグラスを温めてウイスキーに火を付けて燃やし、熱いコーヒーを注いでホイップクリームを浮かす飲物をカフェロワイヤルという。
46. 客席への誘導において、客席の選択基準の1つとして、年輩者や身体の不自由なお客は、個室か壁側のコーナーに案内する。

47. 赤ワイン用主要ブドウ品種には、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、リースリングなどがある。
48. 西洋料理に使用される主な食材において、パスタの分類で、マカロニやペンネはロングパスタに分類される。
49. 料理、飲物に応じたテーブルサービスの方法において、スパークリングワイン（発泡酒）は、勢いよく音を出して抜栓を行うのがよい。
50. 食事の国際習慣において、プロトコールとは、個人間の交流の場におけるエチケットやルールのことである。
51. 一般的な西洋料理調理法の主な魚の仕込みの表現において、フィレとは「片身、切り身」という意味である。
52. スピリッツのラムとは、サトウキビの絞り汁か、サトウキビを煮詰めて砂糖の結晶を分離したのち、残った糖蜜に水を加えてから発酵させ、その発酵液を醸造したものである。
53. 一般的な救護方法において、お客が意識を失って倒れた場合、慌てて動かすことなく、衣服をゆるめて、吐いても大丈夫なように上を向かせる。
54. ドレスコードにおいて、夜間の男性の正装はダークスーツである。
55. 感染症の予防において、一般に感染症の発生には、感染源、感染経路および宿主の3つの条件の中で、一つでも欠けていれば感染症は成立しない。
56. 日本の食文化において、仏教思想を基本とし、寺院の食事や仏事の際の料理として供されるのは、本膳料理である。
57. 西洋料理に使用される主な食材において、じゃがいもは、温度が高く暗いところに保存すると発芽しやすく、芽には毒性成分ソラニンが多く含まれる。
58. サービスにおける歴史的背景において、ロシア式サービスの広まりにより、会食者は全員同じ料理を一斉に、また温かいものを温かく食べることができるようになった。
59. 消防用設備において、屋内消火栓設備は、屋内に設置し、建物の内部に及んだ火災を人の操作によって消火する消火設備である。

60. 各種宴会等のセッティングにおいて、主催者に安心感を持たせるため、宴会場よりも先に受付のセッティングを済ませた方がよい。
61. プロトコールの5原則において、レディーファーストとは、もともと女性を思いやり、守るという騎士道精神から生まれた社交的儀礼である。
62. 苦情対応の基本の1つとして、発生した問題をお店の立場で考え、対応することにより信頼感を与える「共感の投げかけ」がある。
63. 泡盛とは、主産地は沖縄県で、原料はタイ米を使い、水と黒麹を使った米麹で発酵させたアルコール含有物を単式蒸留器で蒸留したものである。
64. 食器類の運搬および持ち方において、多量の皿を運搬する際は、サービスタオルで包むようにして両手で下を持ち、一度に30枚までとする。
65. 西洋料理に使用される主な食材において、マグロは、クロマグロ（本まぐろ）、ミナミマグロ（インドマグロ）などの種類があり、サケ科に分類される。
66. 感染症の予防において、感染経路の1つに接触感染があるが、患者ないし保菌者によって汚染された食器、ハンカチ、器具、電車のつり革などを介して起こる感染を、直接接触感染という。
67. 食品衛生法において、いくら・鮑・いか・鯖などはアレルギー物質表示義務食品である。
68. 宴会の種類および内容において、ビュッフェ形式の宴会では、お客は自由に移動して、好みの料理を自分自身で取って食べ、主人側とも他の来客とも容易に歓談できる利点がある。
69. クレープとは、小麦粉、卵黄、ミルクを混ぜた生地を薄く焼いたものである。
70. 電気設備と店内照明において、飲食店の照明は、雰囲気づくりの視点から、寒色系が望ましい。
71. 日本のウイスキーは、大阪府郊外の山崎蒸留所で造られたのが最初である。
72. レストラン部門の職階と職務において、職務として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のは、バスボーイである。

73. 食品の分類別特徴において、そばは、日本だけでなく世界各国で食用とされている穀物で、有効成分としてルチンを含むが、栄養価は低い食品である。
74. 苦情の原因と対応事例において、不注意が主な原因で、サービススタッフがお客様の肩越しに差し出したドレッシングやコーヒーなどが接触して衣服に掛けてしまった場合、サービス側の過失として、損害賠償の責任が生じる。
75. 宴会サービスは、レストランサービスと違い、すべてのお客様に対し一斉に料理や飲物をサービスする特性がある。
76. お茶の分類において、紅茶は発酵茶である。
77. 健康な体づくりと食品が含む栄養素との関係は、①たんぱく質を含む食品 ②カルシウムを含む食品 ③ビタミンCを含む食品 ④炭水化物を含む食品 ⑤脂肪を含む食品の5つの基礎食品から成り立っている。
78. 客席のセッティングにおいて、つま楊枝は、日本ではコース料理を提供し終わったときに供するのが一般的である。
79. 宴会の種類および内容において、カクテルパーティは、通例午後2時以降から始められる。
80. 客席のセッティングにおいて、テーブルの準備では、床は決してフラットではないから、テーブルのがたつきを調整する必要がある。
81. 水の注ぎ方において、ウォーターピッチャーで背の低いタンブラーに水を注ぐ場合は、こぼす可能性があるのでタンブラーを手で持って注いでも良い。
82. 食品の加工において、その目的はいろいろあげられるが、大別すると①栄養的価値の向上 ②嗜好的価値の向上 ③衛生的性質の向上 ④利用性の向上の4点があげられる。
83. 西洋料理に使用される主な食材において、世界三大ブルーチーズといわれているのは、フランスのロックフォール、イギリスのゴルゴンゾーラ、イタリアのスティルトンである。

84. 客席のセッティングにおいて、花はテーブルに是非あって欲しい装飾で、敷き花や花瓶、ボールなどの花器に活けるが、相手の顔を見るのに邪魔になってはならない。
85. 電子レンジは、電磁波、電波により水分を加熱することで冷凍の食品や料理等を調理する機器である。
86. フランスの食事では、夕食は基本的にはスープから始める。
87. ミネラルウォーターの分類において、水に含まれるカルシウムイオンとマグネシウムイオンの量の指標が一定水準より少ない場合を軟水、多い場合を硬水という。
88. 食品の分類別特徴において、食品は原料的にみると、植物性食品と動物性食品に大別できる。
89. 客席への誘導において、お客の歩行の妨げになる近さではなく、また離れすぎないよう、2～3m先に立って歩き、歩調は常にお客に合わせる。
90. 料理、飲物に応じたテーブルサービスの方法において、ワインは料理の注文前にセールスするものである。
91. 宴会の準備において、宴会に付随する食料品と飲料の手配は、宴会のバスボーイの役目である。
92. 注文の受け方において、レストランによっては価格を表示したメニューと表示のないメニューを用意してあるところもある。
93. 一般的な西洋料理調理法の肉の焼き加減において、ステーキの焼き加減は、お客が好みで注文することが普通である。
94. ワゴンサービスにおける技法の1つとして、「温かいデザート類を作る作業」があげられる。
95. 食品の分類別特徴において、玄米は精白しないので、栄養素が多いが消化吸収は悪い。
96. 西洋料理に使用される主な食材において、キャヴィアは、ちょう鮫の卵で、その種類によって卵の粒の大きさとブランド価値が異なる。

97. 料理、飲物に応じたテーブルサービスの方法において、料理を左から出すか、右から出すかは、そのレストランの決まりによるが、ベンチシート（ブース）を除き、飲物は左からサービスする。
98. ボージョレ・ヌーヴォーとは、フランスのボルドー地方で造られるワインである。
99. 「転倒」による労働災害のうち、水や油で床が濡れていて滑って転倒という「滑り」によるものが約3割となっている。
100. 食品の分類別特徴において、小麦粉はグルテン含量の少ない順に強力粉、中力粉、薄力粉に分けられる。

2025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		●