

1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 30分間 打切り時間33分
- (2) 場面設定 顧客の鈴木様とゲスト（英語が話せるフランス人）が着席してメニューを見ている。
- (3) 指示事項 ゲストに対する会話は指示事項Aは仏語、BおよびCは英語、Dからは日本語で行うこと。
- A. 鈴木様とゲストに挨拶をすること。
- B. 食前酒を伺い、注文の赤ワインをデカンタージュし、サービスをすること。
(試験会場に用意してあるワインを注文のワインとして作業を行うこと)
- C. 料理のお勧めを行い、注文を伺うこと。
- D. パンのサービスを行うこと。
- E. ローストチキンをデクパージュし、サービスすること。(ワゴンサービス)
- F. 食事の感想を伺い、済んだ食器を下げること。
- G. クレープフランベを作成、サービスし、食後の飲み物を伺うこと。
(ワゴンサービス)
- 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、審査委員に作業が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。
 - 作業はお客様との適度な会話も含め笑顔で行うこと。
 - ワゴンサービスはサービスワゴンの規格を全国統一規格とする為、180cm×60cmのテーブル（固定）をワゴンと見立てて作業を行うこと。
 - 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会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。
※ペティナイフは会場の物を使用すること。
 - この問題用紙及び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

1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	【鈴木様とゲストに挨拶をすること】 ＊鈴木様には日本語、ゲストには仏語で挨拶し感謝の気持ちを伝える。	1分	
B	【食前酒を伺い、注文の赤ワインをデカンタージュし、サービスをすること】 (試験会場に用意してあるワインを注文のワインとして作業を行うこと) 注文のワインは <i>Château Mouton-Rothschild 1982</i> です。 ＊必要器材を作業テーブルに準備し、最初にワイングラスをセットする。 ＊ボトルにパニエを丁寧に入れ、静かに運びプレゼンテーションする。 ＊作業テーブルで抜栓を行う。 ＊ホストにワインの状態を確認して良いかを伺い、テイスティングする。 ＊ホストテイスティングを行いサービスする。 ＊ワインは客席にオンテーブルする。 ＊別紙1の作業手順を参照に行う。(ゲストには英語)	5分	6分
C	【料理のお勧めを行い、注文を伺うこと】 ＊ゲストに対しては英語で行う。 ＊メニューよりお勧め料理を数品勧める。 ＊基本に沿って注文を伺う。	2分	8分
D	【パンのサービスを行うこと】 ＊バターをセットする。 ＊サーバーで基本に沿ってパンをサービスする。	30秒	8分30秒
E	【ローストチキンをデクパージュし、サービスすること】(ワゴンサービス) ＊別紙2の作業手順を参照に行う。	6分	14分30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、お下げしてよいかを確認する。 ＊食器を下げる際は、客席での作業を念頭に、基本に沿って下げる。	1分	15分30秒
G	【クレープフランベを作成、サービスし、食後の飲み物を伺うこと】(ワゴンサービス) ＊オーダー内容に合わせたカトラリーをセットする。 ＊別紙3の作業手順を参照に行う。 ＊食後の飲み物を伺う。 ＊お客様と(自主的に)適度な会話も含め、笑顔で行う。	12分	28分30秒
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】 ＊作業ごとに整理しながら、最後に確認する。 再使用可能なものはサイドテーブルに戻す。 (パンバスケット、酒類、シュガーポットなど) (審査委員が差替えた料理はそのままよい) ＊各課題での作業途中で下げコーナーへ下げ物をしないこと。	1分	29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. 1級実技試験問題 会話例文

<指示事項 A>

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： いつもありがとう。

今日はフランスの方をお連れしたので、よろしく願います。

受検者： はい、かしこまりました。

Bonsoir Monsieur. (Madame) Bienvenue dans notre restaurant.

ボンソワール ムッジュ (マダム)

ビアンヴァニュ タン ノートル レストラン

(こんばんは)

(当レストランへようこそ)

ゲスト： *Bonsoir. Merci !*

ボンソワール メルシ！

(こんばんは)

鈴木様： こちらの方は英語も話せるので、英語で注文を聞いてくれますか。

受検者： かしこまりました。

<指示事項 B>

受検者： *Would you like something to drink before your dinner ?*

(お食事の前に何かお飲み物はいかがでしょう？)

ゲスト： *I would like to have red wine.*

(私は赤ワインが飲みたいです。)

鈴木様： *Sounds good !*

(いいね)

では、このワインをデカンタージュして、先に用意して下さい。

受検者： はい、かしこまりました。それでは△△を先にご用意させていただきます。

(赤ワインのサービス)

受検者： こちら、ご注文いただきました〇〇〇〇でございます。

鈴木様： ありがとう。

ゲスト： *Thank you.* (ありがとう)

受検者： (お客様の前で抜栓し、デカンタージュする。)

コルクは大変良い状態でございます。

先にテイステイングをさせて頂いても、よろしいでしょうか？

鈴木様： はい、もちろん。

受検者： 失礼いたします。(テイステイングを行い)

香りやワインの状態もよろしいと思います。ではデカンタージュ致します。

鈴木様： よろしく願います。

受検者： 鈴木様、テイステイングをお願いします。

受検者： いかかでございますか？

鈴木様： うん。いいね。お願いします。

受検者： ありがとうございます。お注ぎいたします。

(ワインのサービス後…)

ゲスト： *Thank you.* (ありがとう)

鈴木様： ありがとう。

受検者： どうぞお楽しみください。

<指示事項 C>

受検者： *May I take your order sir? (ma'am)*

(ご注文はお決まりですか？)

ゲスト： *What do you recommend?*

(おすすめては何でしょうか？)

受検者： *I recommend ○○ for Appetizer , Soup is △△ , and*

Roast chicken can be enjoyed by two persons.

(はい、前菜ですと○○、スープは△△、それから

ローストチキンはお二人でお召し上がりいただけます。)

ゲスト： *Really? Well, I'd like to try that Roast chicken. what do you think?*

(本当？それじゃ、そのローストチキンが食べたいですね。どうですか？)

鈴木様： *Sounds good !*

(いいですね！)

ゲスト： *Thank you. (ありがとう)*
Well then, Roast chicken and Bread please.
(では、ローストチキンとパンをください。)

受検者： *Roast chicken and bread. thank you very much.*
How about dessert after dinner sir?(ma'am)
(食後にデザートはいかがですか?)

ゲスト： *Then I would like Crepes flambe.*
(では、クレープフランベをお願いします。)

受検者： *Crepes flambe for dessert. Certainly sir. (ma'am)*
(デザートにクレープフランベですね。かしこまりました。)

受検者： 鈴木様も一緒によろしいですか？

鈴木様： はい、お願いします。

受検者： かしこまりました。それでは、ローストチキン赤ワインソースとパンを、デザートにクレープフランベをご用意いたします。

<指示事項 D >

受検者： パンをお持ちいたしました。

ゲスト： ありがとう。

鈴木様： ありがとう。

<指示事項 E >

受検者： お待たせいたしました。ローストチキン赤ワインソースでございます。

ゲスト： 美味しそう！

鈴木様： 本当だね。

受検者： それでは、こちらでお取り分けいたします。

(デクパージュを終えて・・・)

受検者： お待たせいたしました。ローストチキンでございます。
只今ソースをお持ちいたします。

こちら赤ワインソースでございます。お掛けしてよろしいでしょうか？

ゲスト： はい、お願いします。ありがとう。

鈴木様： どうも、ありがとう。

受検者： それでは、どうぞごゆっくりお楽しみ下さいませ。

<指示事項 F >

受検者： お料理はお楽しみいただけましたでしょうか？

ゲスト： 美味しかったです。

鈴木様： とても良かったよ。

受検者： ありがとうございます。お下げしてよろしいですか？

ゲスト： はい、お願いします。

鈴木様： ありがとう。

<指示事項 G >

受検者： それではデザートをお作りいたします。

ゲスト： ここで作ってくれるんですね？

鈴木様： それは楽しみだな。

受検者： ありがとうございます。
(フランベを終えて・・・)

受検者： お待たせいたしました。クレープフランベでございます。

ゲスト： 美味しそう！

鈴木様： う〜ん、香りもいいね。

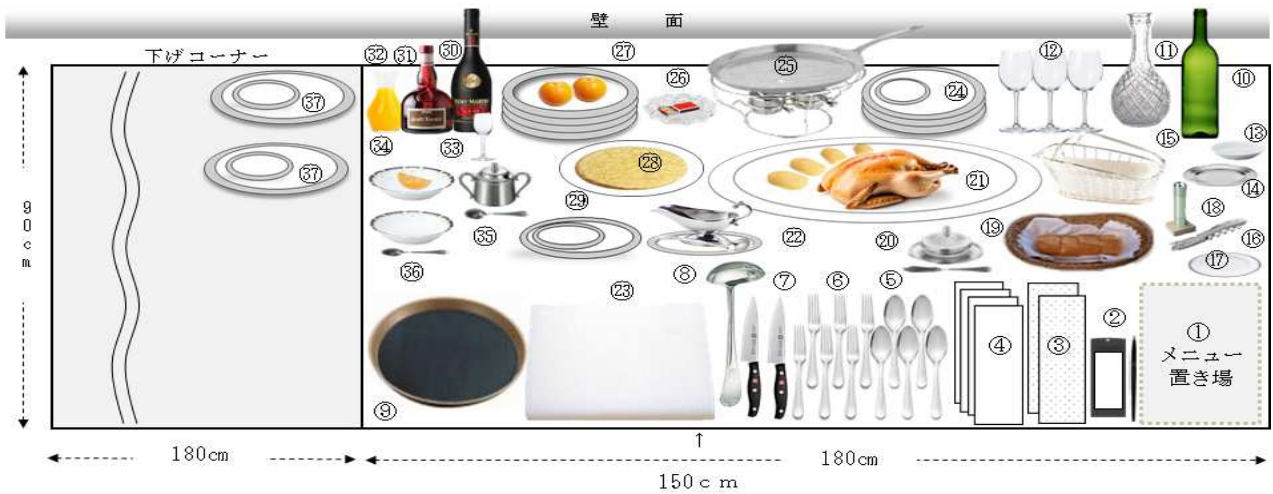
受検者： 食後の飲み物はいかがでしょう？

ゲスト： 私は結構です。

鈴木様： 私も結構です。ありがとうございます。

受検者： かしこまりました。鈴木様 本日は誠にありがとうございます。
どうぞ、ごゆっくりお過ごしくださいませ。

IV 1級実技試験会場 ブース内レイアウト 及び 器材表



1級 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 メニュー置き場	1 台		
② ・オーダーパッド ・ボールペン	1 セット	メモ用紙付き	
③ サービスタオル	2 枚	サービス用、予備	
④ ナプキン	4 枚	赤ワイン、チキン、クレープ、予備	
⑤ デザートスプーン	5 本	パン、チキン、クレープ、テーブルセット2	
⑥ デザートフォーク	6 本	パン、チキン、クレープ2、テーブルセット2	
⑦ ・ベティナイフ	2 本	チキンデクパー、クレープフランベ	
⑧ スープレードル	1 本	クレープフランベ用	
⑨ サービストレイ	1 枚	12in (ノンスリップ 又は マット敷)	
⑩ ・赤ワイン	1 本		
⑪ ・ワインデカンタ	1 個	デカンタージュ	
⑫ ワイングラス	3 脚	客用2脚、テイスティング1脚	
⑬ コルクソーサー	1 枚		
⑭ ボトルソーサー	1 枚		
⑮ ・バニエ	1 個	ナプキン敷	
⑯ ・ソムリエナイフ	1 本		
⑰ パン皿	1 枚	抜栓時に使用しても可	
⑱ ・ライト	1 個		
⑲ バンバスケット	1 個	ナプキン敷	
⑲ バケット	4 個	約5cm幅	
⑳ バタークーラー	1 組		
⑳ バターナイフ	1 本		
⑳ ローストチキン	1 羽	800g～900g	
㉑ ボイルドポテト	4 個	ガルニチュール	
㉑ プラッター	1 枚	20in オーバル	
㉑ ソースボート	1 台	赤ワインソース入り	
㉒ デザート皿 (6inプレート)	1 枚	ソースボート敷皿	
㉒ ソースレードル	1 本		
㉒ ・カッティングボード	1 枚	チキンデクパー用	
㉒ 10inプレート	3 枚	盛付け用2、ガラ入れ1	
㉒ パン皿	1 枚	サーバー、ナイフ置き	

品名	数量	用途	仕様
㉓ ・シュゼットパン	1 枚	クレープフランベ用	
㉓ ・レシヨ	1 枚	固形燃料2個付き	
㉓ マッチ	1 箱		
㉓ 灰皿	1 個		
㉔ オレンジ	2 個	予備1個	
㉔ 10inプレート	4 枚	オレンジ盛1、作業1、盛付け用2	
㉔ クレープ	4 枚		
㉔ 10inプレート	1 枚		
㉔ パン皿	1 枚	サーバー、ナイフ置き	
㉔ デザート皿 (6inプレート)	1 枚	オレンジの房取り用	
㉔ ・コニャック	1 本		
㉔ ・グランマルニエ	1 本		
㉔ カラフェ	1 個		
㉔ オレンジジュース	180 ml		
㉔ シェリーグラス	1 脚		
㉔ カットレモン (ベリー皿入り)	1 個	1/6カット	
㉔ バター (ベリー皿入り)	30 g	スプーン添え	
㉔ グラニュー糖 (シュガーボット入り)	適量	スプーン添え	
◆ テーブル	1 台	90cm×180cm	クロス掛け
㉕ 10inプレート・パン皿	2 セット	差替用	
◆ サイドテーブル	1 台	120cm丸	
アンダークロス	1 枚		
テーブルクロス	1 枚		
椅子	2 脚		
ミートナイフ	2 本		
ミートフォーク	2 本		
パン皿	2 枚		
バタースプレッター	2 本		
ゴブレット	2 脚		
ナプキン	2 枚		
カスターセット (塩・胡椒)	1 組		
・メニュー	2 部		

WINE LIST

BY THE GLASS

<i>Champagne</i>	¥4,000
<i>White wine</i>	¥3,100
<i>Red wine</i>	¥3,300
<i>Rosé wine</i>	¥3,000

BY THE BOTTLE

Champagne

<i>PERRIER JOUET GRAND BRUT</i>		¥18,000
<i>RUINART ROSÉ</i>		¥28,000
<i>CHARLES HEIDSIECK BLANC DE BLANCS</i>		¥35,000

White wine

<i>LE VERGER DES ILLARETS</i>	2021	¥18,000
<i>MARCEL DEISS AOC. ALSACE GRAND CRU</i>	2016	¥30,000
<i>FAIVELEY AOC. MEURSAULT</i>	2018	¥33,000
<i>AILE D'ARGENT AOC. BORDEAUX</i>	2017	¥45,000
<i>OLIVIER LEFLAIVE AOC. BATARD MONTRACHET</i>	2020	¥150,000

Red wine

<i>GEANTET PANSIOT AOC. GEVREY CHAMBERTIN</i>	2017	¥20,000
<i>MICHEL GROS AOC. VOSNE ROMANEE</i>	2017	¥30,000
<i>CH.CALON SEGUR AOC. SAINT ESTEPHE</i>	2019	¥45,000
<i>CH.PAVIE AOC. SAINT EMILION</i>	2007	¥120,000
<i>CH.LATOUR AOC. PAUILLAC</i>	1998	¥420,000
<i>CH.MOUTON ROTHSCHILD AOC. PAUILLAC</i>	1982	¥380,000
<i>MICHEL CHAPOUTIER AOC. HERMITAGE</i>	2006	¥100,000

Sweet wine

<i>CH.GUIRAUD AOC. SAUTERNES</i>	2006	¥20,000
<i>CH.D'YQUEM [HALF BOTTLE] AOC. SAUTERNES</i>	2009	¥150,000

Les Hors-d'oeuvre

前 菜

Terrine de foie gras de canard ¥6,500
Terrine of goose liver / フォアグラのテリーヌ

Mariné de saumon et légumes de saison ¥3,800
Salmon marine with seasonal vegetables / サーモンのマリネ 菜園風

Les Potages

スープ

Consommé de boeuf ¥4,000
Beef Consomme / ビーフ・コンソメスープ

Potage aux légumes ¥3,500
Vegetable soup / 季節野菜のスープ

Les Poissons

魚料理

Sole meunière sauce tomate ¥7,000
Sole meuniere with tomato sauce / 舌平目のムニエルトマトソース

Grillé de daurade sauce beurre blanc (pour 2 person) ¥16,000
Grilled sea bream with beurre blanc sauce (for 2 person)
真鯛のグリエ ブールブランソース(2名様)

Les Viandes

肉料理

Grillé d'agneau sauce Balsamic ¥9,800
Grilled of lamb with Balsamico sauce / 仔羊のグリエ バルサミコソース

Rôti de poulet sauce vin rouge (pour 2 person) ¥18,000
Roast chicken with red wine sauce (for 2 person)
ローストチキン 赤ワインソース(2名様)

Les Desserts / pour 2 person

デザート(各2名様)

Bananes flambée ¥5,000
Bananas flambe / バナナフランベ

Pommes flambée ¥5,000
Apples flambe / アップルフランベ

Crêpes flambée ¥5,500
Crepes flambe / クレープフランベ

別紙1

＜ 赤ワインの抜栓とサービス 例 ＞

【準備するもの】

- ・赤ワイン 1本
- ・ワインデカンタ 1個
- ・ワイングラス 3脚
- ・ソムリエナイフ 1本
- ・コルクソーサー 1枚
- ・ボトルソーサー 1枚
- ・パニエ(ナブキン敷) 1個
- ・ライト 1個
- ・パン皿 1枚
- ・ナブキン 1枚



①使用するものを作業テーブルに準備し、ワイングラスを客席にセットする。



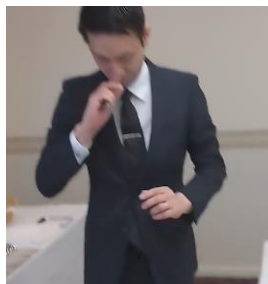
②ボトルにパニエを丁寧に入れ、ワインを客席に運びプレゼンテーションする。



③パニエの下にパン皿を敷く。(使用しなくても可)



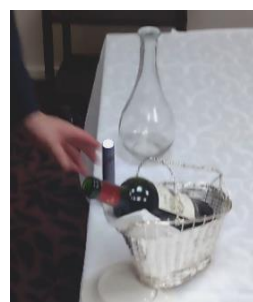
④キャップシールを切り取り、瓶口をナブキンで拭き、コルクを静かに抜く。



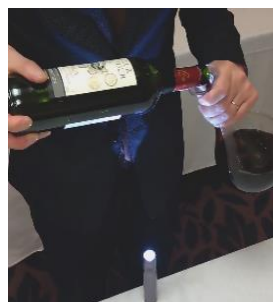
⑤コルクの状態を確認し、ホストに提示する。



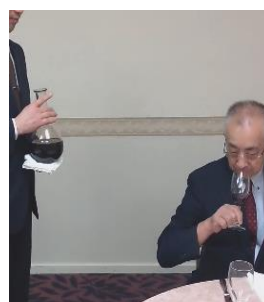
⑥ナブキンでボトルの瓶口を拭き、テイスティングをする。



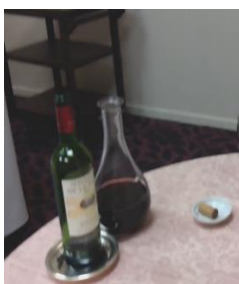
⑦ライトを点灯させ、ボトルからパニエを抜き取る。



⑧静かに、一定の量でデカンタージュする。



⑨ホストテイスティングを行い、ゲストからサービスを行う。



⑩サービス後、客席にオンテーブルする。

別紙2

＜ ローストチキン デクパージュ 例 ＞

【準備するもの】

- ・ローストチキン(プラッター1台 ボイルドポテト含む) 1羽
- ・カッティングボード 1枚
- ・10inプレート 3枚
- ・デザートスプーン 1本
- ・デザートフォーク 1本
- ・ソースボード 1台
- ・ソースレードル 1本
- ・ペティーナイフ 1本
- ・パン皿 1枚
- ・デザート皿 1枚
- ・サービスタオル 1枚
- ・ナプキン 1枚



①使用する器材を作業テーブルに準備し、料理のプレゼンテーションを行う。



②先にガルニチュールを皿の上部に盛り付ける。



③ローストチキンを持ち上げ脂を切る。



④両方の手羽を元（付け根）から切り離す。



⑤フォークを腿肉に刺し、手首を返すよに引き起こし、ナイフで皮を切り離す。



⑥はずした腿肉関節に内側から切り込みを入れ、プラッターに戻し、もう一方の腿肉も同様に行う。



⑦ローストチキンの側面にフォークを刺し固定する。



⑧ナイフで胸骨に沿って切り込みを入れ、胸肉の半身を切り離してプラッターに戻す。もう一方も同様に行う。



⑨両方のソリレスをスプーンで取り外す。



⑩プレートに盛り付け、皿の周りを拭き、サービスする。



⑪ソースをイギリス式でサービスする。



* 盛付けは、胸肉に腿肉を立てかけるように盛り付ける。

別紙3

〈クレープフランベ 例〉

【準備するもの】

- | | | | |
|----------------------|--------------|-------------|------------------|
| ・10inプレート3枚 | ・オレンジ 1個 | ・ペティーナイフ 1本 | ・シュゼットパン 1枚 |
| ・デザート皿(オレンジ房用) 1枚 | ・グラニュー糖 適量 | ・スूपレードル 1本 | ・パン皿(サーバー置き用) 1枚 |
| ・クレープ 4枚 | ・バター 30g | ・シェリーグラス 1脚 | ・サービスタオル 1枚 |
| ・オレンジジュース(カラフェ入り) 1個 | ・カットレモン 1個 | ・レシヨ 1台 | ・ナプキン 1枚 |
| ・コニャック 1本 | ・デザートフォーク 2本 | ・灰皿 1個 | |
| ・グランマルニエ 1本 | ・デザートスプーン 1本 | ・マッチ 1箱 | |



①使用する器材を作業テーブルに準備する。



②固形燃料を点火し、シュゼットパンを温める。



③オレンジを拭き、ペティーナイフでヘタを取り、底部を切り落とす。フォークで切り落とした底部を刺し、それをオレンジのヘタ側中央に刺す。



④オレンジの皮を螺旋状に剥き（4巻き以上）果肉を4房切り外す。



⑤ナプキンでシュゼットパンを拭き温度を確認後、グラニュー糖をティースプーン4杯分入れる。



⑥グラニュー糖をカラメル状にし、レモンを絞る。



⑦バターを30g入れ溶かし、オレンジジュースを180ml入れ、馴染ませる。



⑧クレープの焼き面を下にしてソースの中に入れ、四つ折りにし、切り外したオレンジ4房を入れる。



⑨シェリーグラスでグランマルニエ15mlをソースに入れ、馴染ませる。



⑩コニャックをスूपレードルに30ml入れ点火し、フレイミングする。



⑪サーバーでオレンジを絞り、固形燃料の火を消す。



⑫プレートに盛付け、周りを拭きサービスする。



〈盛付け例〉