

2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 15分間 打切り時間17分
- (2) 場面設定 予約の鈴木様（顧客）とゲスト(外国人) が来店された。
※ゲストは上着の胸にリボンをつけている。
- (3) 指示事項 ※鈴木様には日本語、ゲストには英語で会話をする事。
- A. お客様に挨拶し、席へ案内をすること。
- B. メニューを提示し、飲み物を伺い料理の注文を受けること。
- C. スパークリングワインをサービスすること。
- D. 注文に沿ったテーブルセットにすること。
- E. パンとオマール海老のソテーをサービスすること。
(イギリス式サービス)
- F. 食事の感想を伺い、済んだ食器を下げる事。
- G. オレンジをカッティングサービス（6房以上）し、
食後の飲み物を伺うこと。
- 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、
作業を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。
 - 作業は笑顔で行うこと。
 - 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

2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	【お客様に挨拶し、席へ案内をすること】 * 鈴木様に挨拶を行い、人数確認をする。 * お客様を客席に案内し、着席の補助をする。	30秒	
B	【メニューを提示し、飲み物を伺い料理の注文を受けること】 * メニュー、オーダーパット、サービスタオルを持ち客席へ伺う。 * メニューを提示し、飲み物を伺う。 * 料理を数品お勧めする。 * 料理の注文を受け、デザートを伺う。	1分20秒	1分50秒
C	【スパークリングワインをサービスすること】 * 客席にフルーツグラスをセットする。 * サイドテーブルでスパークリングワインを抜栓する。 * ボトルを客席に運び、サービスする。 ○別紙1の作業手順を参照	2分	3分50秒
D	【注文に沿ったテーブルセットにすること】 * 注文に沿ったテーブルセット（バタークーラー含む）を行う。	2分	5分50秒
E	【パンとオマール海老のソテーをサービスすること】 (イギリス式サービス) 『パン』 * パンバスケットを客席に運び、個数を伺いサーバーでサービスする。 * バタークーラーの蓋を開け、セカンドサービスの案内を行う。 * バスケットはサイドテーブルに戻す。 『料理』 * 盛り付け用のプレートを配る。 * 料理のプラッターを客席に運び、プレゼンテーションする。 * 料理をサーバーでプレートに盛り付け、ソースがある旨を伝える。 ○別紙2の作業手順を参照	2分	7分50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、下げてよいかを確認する。 * 客席での作業を念頭に、基本に沿って下げる。	1分10秒	9分
G	【オレンジをカッティングサービス（6房以上）し、食後の飲み物を伺うこと】 作業はサイドテーブルで行う * オレンジをサービスし、食後の飲み物を伺う。 ○別紙3の作業手順を参照	5分	14分
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】 * サイドテーブルと下げコーナーの整理整頓を確認する。	30秒	14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. 2級実技試験問題 会話例文

〈指示事項 A〉

受検者： いらっしやいませ、鈴木様。いつもご利用いただきましてありがとうございます。

鈴木様： こんにちは。

受検者： 本日はご予約通り2名様でよろしいでしょうか。

鈴木様： はい。今日は海外のお客様をお連れしたのでよろしく。

受検者： かしこまりました。

Good evening, sir (ma'am). (こんにちは)

ゲスト： Good evening. (こんにちは)

受検者： I'll show you to your table. This way please.

(お席までご案内いたします。こちらへどうぞ)

〈指示事項 B〉

受検者： Here is a menu. (どうぞメニューでございます)

ゲスト： Thank you. (ありがとう)

受検者： メニューでございます。

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

(先に何かお飲物をお持ちいたしましょうか?)

鈴木様： How about you? (何にしましょうか?)

ゲスト： I'd like to have a glass of sparkling wine.

(私はグラスのスパークリングワインがいいです)

鈴木様： では、グラスのスパークリングワインを2つお願いいたします。

受検者： かしこまりました。グラスのスパークリングワインを2つでございますね。

鈴木様： 料理のお勧めがあったら、お客様に勧めてもらえますか。

受検者： かしこまりました。

I recommend ○○ for appetizer, and XX for main dish.

(お勧めは前菜は○○、メインはXXでございます)

ゲスト： Well, I'd like to have a sauteed Homard-Lobster with Beurre Blanc Sauce

and some bread please.

(そうですね、私はオマール海老のソテー ブールブランソースとパンをお願いします)

受検者： Certainly. Would you like to have a dessert?

(かしこまりました。デザートはいかがでしょう?)

ゲスト： Oh, Yes please. Do you have a fruits?

(はい お願いします。フルーツはありますか?)

受検者： Yes, We have Mango, Banana, Kiwifruit and Orange today.

(はい 本日はマンゴー、バナナ、キウイフルーツ、オレンジがございます。)

ゲスト： Can I have an orange? And could you cut it?

(それではオレンジをお願いします。食べやすくカットしていただけますか?)

受検者： Certainly. Let me check your order. (かしこまりました。オーダーを確認いたします)

Sauteed Homard-lobster with Beurre Blanc Sauce, some bread and cut Orange for you.

(オマール海老のソテー ブールブランソースとパン、カットしたオレンジでございますね)

ゲスト： That is correct. (ありがとう)

受検者： May I take your menu? (メニューをお下げしてもよろしいでしょうか?)

受検者： 鈴木様はいかがなさいますか。

鈴木様： 私もオマール海老のソテー ブールブランソースとパンをお願いします。デザートは結構です。

受検者： かしこまりました。オマール海老のソテー ブールブランソースとパンでございますね。

では、メニューをお下げいたします。

〈指示事項 C〉

受検者： Here is a glass of sparkling wine you have ordered.

(ご注文いただきました、スパークリングワインでございます)

ゲスト： Thank you. (ありがとう)

鈴木様： ありがとう。

受検者： Please enjoy. (どうぞお楽しみ下さい)

〈指示事項 D〉

受検者： Could I prepare your cutlery? (お食事の準備をしてもよろしいでしょうか?)

ゲスト： Yes, Please. (お願いします)

受検者： お食事の準備をしてもよろしいでしょうか?

鈴木様： ありがとう。

〈指示事項 E〉

受検者： Here is your bread, How many would you like?
(パンでございます。おいくつお召し上がりますか?)
ゲスト： Can I have two? (二つお願いします)
鈴木様： 私は一つお願いします。
受検者： かしこまりました。
受検者： If you need more bread, please feel free to ask me.
(おかわりもご用意しておりますので、お気軽にお申し付け下さい)

受検者： Thank you very much for waiting. (お待たせいたしました)
Here is Sauteed Homard-Lobster with Beurre Blanc Sauce.
(ご注文頂きましたオマール海老のソテー ブールブランソースでございます)
ゲスト： It looks good. (美味しそうですね)
鈴木様： 香りも良くて美味しそうだね。
受検者： ありがとうございます。お取り分けいたします。
ゲスト： Thank you. (ありがとう)
鈴木様： ありがとう。
受検者： I will bring your sauce too. (只今ソースをお持ちいたします)
受検者： Here is Beurre Blanc Sauce. Can I serve it?
(こちらブルブランソースでございます。おかけいたしましょうか)
ゲスト： Please put it on here. (こちらに置いてください)
受検者： Certainly, Please enjoy.
(かしこまりました。ごゆっくりお食事をお楽しみ下さいませ)
鈴木様： ありがとう。

〈指示事項 F〉

受検者： How was your dish? (お食事はいかがでしたか?)
ゲスト： It was very good. (大変おいしかったです)
鈴木様： いつもと変わらず、いい味だったよ。
受検者： May I take your plate? (お下げしてもよろしいでしょうか?)
ゲスト： Yes, Thank you. (ありがとう)
鈴木様： ありがとう。
受検者： I' ll prepare your dessert. (デザートをご用意させていただきます)

〈指示事項 G〉

受検者： Thank you for waiting. Here is your dessert.
(お待たせ致しました。デザートをお持ちいたしました)
ゲスト： Oh! Wonderful, Thank you. (わっ! 素敵、ありがとう)
受検者： Would you like another drink? (他にお飲み物をご用意いたしましょうか?)
ゲスト： No Thank you. (結構です)
鈴木様： 私も結構です。ありがとう。
受検者： かしこまりました。どうぞごゆっくりお過ごし下さいませ。

WINE LIST

Sparkling Wine & Champagne

<i>Les Damelieres Brut</i>	¥10,000
<i>G.H.MUMM Grand Cordon</i>	¥13,000
<i>Nicolas Feuillatte Brut Reserve Particuliere</i>	¥15,000
<i>Veuve Clicquot Yellow Label Brut</i>	¥17,000

White Wine

<i>Macon Village Grange Magnnien</i>	¥8,000
<i>William Fevre Chablis</i>	¥10,000
<i>Olivier Leflaive Puligny Montrachet</i>	¥14,000
<i>Chassagne Montrachet Domaine Marc Morey</i>	¥19,000

Red Wine

<i>Barbaresco Villadoria</i>	¥9,000
<i>CH. Tournefeuille</i>	¥11,000
<i>Ch.Reysson</i>	¥15,000
<i>Ch. Giscours</i>	¥20,000

Glass of Wine

<i>Champagne</i>	¥2,200
<i>Sparkling Wine</i>	¥1,700
<i>White Wine</i>	¥1,600
<i>Red Wine</i>	¥1,600

前菜とスープ

Appetizers and Soups

野菜のテリーヌ <i>Terrine of Seasonal Vegetables</i>	¥2,100
フォワグラのソテー オレンジソース <i>Sauteed Foie Gras with Orange Sauce</i>	¥2,700
コーンクリームスープ <i>Cream of Corn Soup</i>	¥1,700
ジャガイモのクリームスープ <i>Cream of Potato Soup</i>	¥1,900
グリーンサラダ <i>Green Salad</i>	¥1,600

メインディッシュ

Main Dishes

メカジキのグリルトマトソース <i>Grilled Swordfish with Tomato Sauce</i>	¥6,000
オマール海老のソテー ブールブランソース <i>Sauteed Homard-Lobster with Beurre blanc Sauce</i>	¥6,500
鶏腿肉のグリル グレイビーソース <i>Grilled Chicken Leg with Gravy Sauce</i>	¥6,000
ポークソテー バルサミコソース <i>Pork Saute with Balsamico Sauce</i>	¥7,000
和牛フィレ肉のソテー 赤ワインソース <i>Sauteed Japanese Fillet of Beef with Red Wine Sauce</i>	¥10,000

デザート、コーヒー

Desserts and Coffee

クリームブリュレ バニラアイスクリーム添え <i>Cream Brulee with Vanilla Ice Cream</i>	¥1,400
フルーツタルト 苺ソース添え <i>Fruits Tart with Strawberry Sauce</i>	¥1,800
季節のフルーツ (マンゴー、バナナ、キウイフルーツ、オレンジ) <i>Seasonal Fruits</i> (Mango, Banana, kiwifruit, Orange)	¥1,500
コーヒー、紅茶 <i>Coffee / Tea</i>	¥900
アイリッシュコーヒー <i>Irish Coffee</i>	¥1,800

＜ スパークリングワインの抜栓とサービス例 ＞

【作業手順】

- ① グラスを客席にセットする。
- ② ボトル口のキャップシールを取り除く。
- ③ 親指でコルクを押えながら止め金を緩める。もしくは取り除く。
- ④ そのままコルクを押えながら、ボトルの首を持ちクーラーから持ち上げる。
- ⑤ ボトルの底を利き手で握り、ボトルをゆっくり回し静かにコルクを抜く。
- ⑥ ボトルをクーラーに戻し、コルクを確認しコルクソーサーに乗せる。
- ⑦ ナプキンでボトル口をふき取った後、ボトルをクーラーから取り出し全体の水滴を拭う。
(ボトルをクーラーに入れたまま抜栓しても可)
- ⑧ ゲストよりグラスに二度注ぎで適量(8分目)サービスをする。



＜ オマール海老のサービス例 ＞

【作業手順】

- ① 盛り付け用のプレートを配る。
- ② 料理のプラッターを客席に運び、プレゼンテーションをする。
- ③ オマール海老をサーバーですくうように持ち上げてプレートに盛り付ける。
- ④ ガルニチュールはサーバーでつまんで持ちプレート上部に盛り付ける。
*オマール海老とガルニチュールを盛り付ける順番は問わない。
- ⑤ ソースをサービスする。

②



③-1



③-2



④



⑤



盛り付け例



＜ オレンジのカッティング例 ＞

【作業手順】

- ① オレンジを1つ選び、ナプキンで拭く。
- ② オレンジの頭部のヘタをナイフで取り除く。
- ③ 回転させて、底部側を切り落とす。
- ④ 切り落とした部分を伏せて、その中央にフォークを突き刺す。
- ⑤ ④のフォークをオレンジの頭部(ヘタの部分)に垂直になるよう刺し通す。
- ⑥ オレンジを横に寝かせて、手元側周囲に切り込みを入れる。
- ⑦ オレンジを胸の高さ位まで持ち上げ、ナイフで皮を縦にむく。
- ⑧ 皮を切り離す時は、オレンジを皿に近づけ切り離す。
- ⑨ 皮をむき終わったらナイフでオレンジの房の実を皿に切り落とす。
- ⑩ 実を切り取ったら、そのオレンジからサーバーでジュースを搾る。
- ⑪ オレンジの実を盛り付け、皿の周りをナプキンで拭く。



②



③



④



⑤



⑥



⑦-1



⑦-2



⑧



⑨-1



⑨-2



⑩



⑪ 盛り付け例