2025年度レストランサービス技能検定

３級実技試験問題

Ⅰ．課　題　　【 レストランにおけるブレックファストのサービス 】

(1) 試験時間　　9分間　　打切り時間10分

(2) 場面設定　　お客（鈴木）様がゲストと２名で来店された。
※ゲストは上着の胸にリボンを付けている。

(3) 指示事項　　Ａ．お客様に挨拶し、席へ案内、メニューを提示し、料理を勧めること。
（料理のお勧めは2品以上すること）

Ｂ．水をサービスし、コーヒーまたは紅茶を伺うこと。

Ｃ．コーヒーをサービスをし、注文を受けること。

Ｄ．ジュースのサービスをすること。

Ｅ．パンをサーバーでサービスすること。

Ｆ．注文の料理をサービスすること。

Ｇ．食事の感想を伺い、済んだ食器を下げること。

Ｈ．退席されるお客様をお見送りすること。

Ｉ．テーブル上を片付け、最初の状態にリセットすること。

Ｊ．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「J」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と身だしなみで行うこと。
- 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･不足があった場合には申し出ること。
- 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

2025年度　3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	【お客様に挨拶をし、席にご案内、メニューを提示し料理を勧めること】 ＊サービスタオルとメニューを持ち、 ＊お客様に挨拶し、席にご案内、ゲストを上座に誘導し着席の補助をする。 ＊メニューを提示し、料理のお勧めをする。（2品以上）	50秒	
B	【水をサービスし、コーヒーまたは紅茶を伺うこと】 ＊水を基本に沿ってサービスする。(8分目) ＊コーヒーまたは紅茶を伺う。	40秒	1分30秒
C	【コーヒーをサービスし、注文を受けること】 ＊コーヒーはポットで、基本に沿ってサービスする。（8分目） ＊セカンドサービスの案内をする。 ＊オーダーパッドを持ち、ゲストより基本に沿って注文を伺う。	1分30秒	3分00秒
D	【ジュースのサービスすること】 ＊ジュースを基本に沿ってサービスする。 ＊ジャム・バターをセットする。	30秒	3分30秒
E	【パンをサーバーでサービスすること】 ＊パンバスケットをサーバーを添えて客席に運ぶ。 ＊パンをサーバーで取り分ける。 ＊セカンドサービスの案内をし、サイドテーブルに戻す。	50秒	4分20秒
F	【注文の料理をサービスすること】 ＊注文の料理を確認する。 ＊料理を基本に沿った持ち方で客席へ運び、サービスする。	40秒	5分00秒
G	【食事の感想を伺い、済んだ食器を下げること】 ＊料理の感想と、コーヒーのお代わりを伺う。 ＊お下げしてよいかを伺う。 ＊客席での作業を念頭に、基本に沿って食器を下げる。	40秒	5分40秒
H	【退席されるお客様をお見送りすること】 ＊ゲストの離席を補助する。 ＊出口付近まで行き、挨拶してお見送りをする。	20秒	6分00秒
I	【テーブル上を片付け、最初の状態にリセットすること】 ＊忘れ物を確認し、椅子を元の位置に戻す。 ＊テーブル上の器材をトレイで下げ、そのまま下げコーナーに置き、 テーブルや椅子の汚れを確認する。 ＊別のトレイに必要器材を準備し、客用テーブルにバランス良く、 基本通りセットする。	2分20秒	8分20秒
J	【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を確認する。 （什器、リネン類が整理・整頓されているか） （審査委員が差替えた料理はそのままでよい）	10秒	8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。		

・注　セカンドサービスのあるものは、サイドテーブルに戻すこと。
・注　作業手順については、別紙の作業手順（写真）も参照のこと。

Ⅲ.　3級実技試験問題　　会話例文

〈指示事項 A ご案内〉
受検者：おはようございます。鈴木様、お二人様ですか？
鈴木様：おはよう！2名です。
ゲスト：おはよう！
受検者：かしこまりました。お席へご案内致します。
　　こちらのお席でよろしいでしょうか？
鈴木様：結構です。ありがとう。

〈指示事項 A メニューの提示〉
受検者：こちらがメニューでございます。
ゲスト/鈴木様：ありがとう！
受検者：本日のお勧めは〇〇と〇〇でございます。
　　よろしければ、お召し上がりくださいませ。

〈指示事項 B 水のサービス〉
受検者：お水をお注ぎ致します。
受検者：先にコーヒーか紅茶はいかがですか？
ゲスト：では、私はコーヒーをください。
鈴木様：私もコーヒーをお願いします。
受検者：かしこまりました。コーヒーをご用意致します。

〈指示事項 C コーヒーのサービス〉
受検者：コーヒーをお注ぎ致します。
受検者：コーヒーのお代わりもご用意しておりますのでお気軽にお申し付けください。

〈指示事項 C オーダーテイク〉
受検者：ご注文はお決まりでしょうか？
ゲスト：はい、私はアメリカンブレックファストで〇〇ジュース、卵料理は〇〇で
　　〇〇を付けて下さい。パンは〇〇でお願いします。
受検者：かしこまりました。ご注文はアメリカンブレックファストで〇〇ジュース、
　　卵料理は〇〇で〇〇をお付けして、パンは〇〇でよろしいでしょうか？
ゲスト：はい、お願いします。
受検者：メニューをお下げします。
受検者：鈴木様はいかがでしょうか？
鈴木様：はい、私もアメリカンブレックファストで〇〇ジュース、卵料理は〇〇で
　　〇〇を付けてください。パンは〇〇をお願いします。

受検者：かしこまりました。ご注文はアメリカンブレックファストで〇〇ジュース、
　　卵料理は〇〇で〇〇をお付けして、パンは〇〇でよろしいでしょうか？
鈴木様：はい、お願いします。
受検者：メニューをお下げします。

〈指示事項 D ジュースのサービス〉
受検者：お待たせ致しました。ご注文の〇〇ジュースでございます。

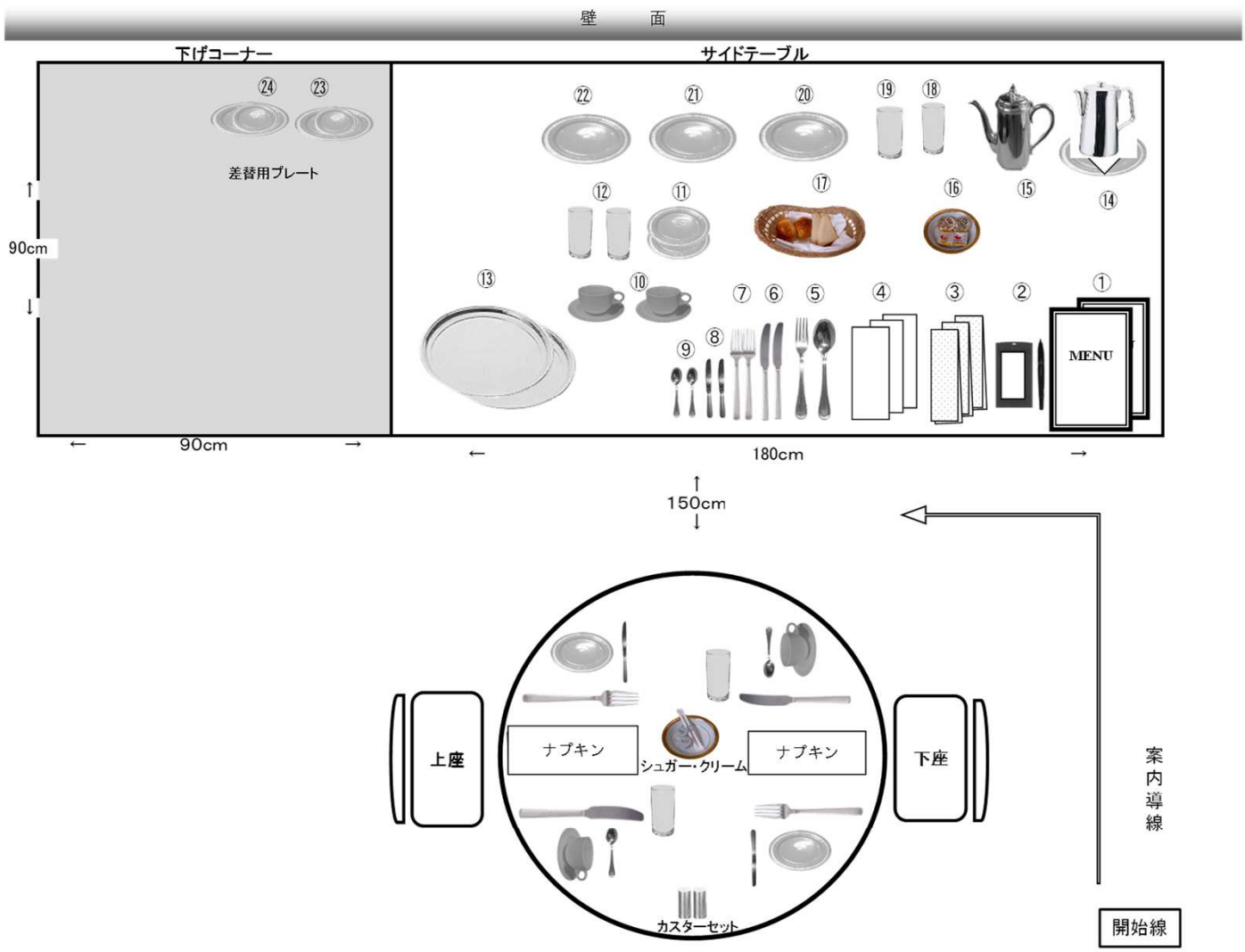
〈指示事項 E パンのサービス〉
受検者：お待たせ致しました、〇〇をお持ち致しました。
　　おいくつお召し上がりになりますか？
ゲスト/鈴木様：私は〇〇個（枚）ください。
受検者：お代わりもご用意しておりますのでお気軽にお申し付けください。

〈指示事項 F 料理のサービス〉
受検者：お待たせ致しました。ご注文いただきました〇〇でございます。
ゲスト：美味しそう！
受検者：ご注文いただきました〇〇でございます。
鈴木様：ありがとう！
受検者：それではごゆっくりお召し上がり下さいませ。

〈指示事項 G 食事の感想と下げ〉
受検者：お食事はお済みでしょうか？お味はいかがでしたか？
ゲスト：美味しかったです。
鈴木様：美味しかったよ。
受検者：コーヒーのお代わりはいかがでしょうか？
ゲスト：私は結構です。
鈴木様：私も結構です。ありがとう。
受検者：お済みのお皿をお下げしてもよろしいでしょうか？
ゲスト：鈴木様：はい、お願いします。
受検者：お皿をお下げ致します。

〈指示事項 H お見送り〉
鈴木様：そろそろ行こうか。
ゲスト：はい。
受検者：ありがとうございました。またお待ちしております。
ゲスト：ご馳走様でした！
鈴木様：ご馳走様！

Ⅳ　3級　実技試験会場ブース内レイアウト　及び　器材表



器材一覧表

◆		品　名	数量		用途　仕様
サイドテーブル		テーブル	1	台	90cm×180cm　クロス掛け
	①	・メニュー	2	部	
	②	・オーダーパッド	1	セット	メモ用紙付
		・ボールペン	1	本	
	③	サービスタオル	3	枚	サービス用2枚、予備1枚
	④	ナプキン	3	枚	リセット用2枚、予備1枚
	⑤	サーバー	1	組	パンのサービス用
	⑥	ミートナイフ	2	本	リセット用
	⑦	ミートフォーク	2	本	〃
	⑧	バタースプレッダー	2	本	〃
	⑨	ティースプーン	2	本	〃
	⑩	コーヒーカップ・ソーサー	2	組	〃
	⑪	パン皿	2	枚	〃
	⑫	8ozタンブラー（水用）	2	個	〃
	⑬	サービストレイ	2	枚	12in　（ノンスリップ又はマット敷）
	⑭	ウォーターピッチャー	1	本	氷水入り
		敷皿	1	枚	6inプレート(ナプキン敷)
	⑮	コーヒーポット	1	本	コーヒー入り
	⑯	ベリーデッシュ	1	枚	ポーションバター・ジャム各2個入り
		パンバスケット	1	個	ナプキン敷
	⑰	モーニングロール	2	個	
		トースト	2	枚	1枚を斜め切りにした物
	⑱	8ozタンブラー	1	個	オレンジジュース入り
	⑲	8ozタンブラー	1	個	グレープフルーツジュース入り
	⑳	フライドエッグ ハム添え	1	品	10inプレート
	㉑	スクランブルエッグ ベーコン添え	1	品	10inプレート
	㉒	スクランブルエッグ ソーセージ添え	1	品	10inプレート

◆		品　名	数量		用途　仕様
下げコーナー		テーブル	1	台	90cm×90cm クロス掛け
	㉓	10inプレート	2	枚	差替用
	㉔	パン皿	2	枚	差替用
◆客用テーブル		テーブル	1	台	90cm丸又は角
		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	
		バタースプレッダー	2	本	
		コーヒーカップ・ソーサー	2	組	
		ティースプーン	2	本	
		8ozタンブラー	2	個	
		ナプキン	2	枚	
		カスターセット（塩・胡椒）	1	組	
		ベリーデッシュ	1	枚	シュガー・クリーム入り
		スティックシュガー	2	本	
		ポーションクリーム	2	個	

アメリカンブレックファスト　¥3,500

American Breakfast

ジュース *Juice*
オレンジ、グレープフルーツまたはアップル
Orange,Grapefruits or Apple

卵料理 *Egg Dishes*
フライド、ポーチド、ボイルドまたはスクランブル
Fried,Poached,Boiled or Scrambled
ハム、ベーコンまたはソーセージ
with Ham,Bacon or Sausage

パン *Bread*
トースト、モーニングロールまたはクロワッサン
Toast,Morning Rolls or Croissant

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

コンチネンタルブレックファスト　¥3,000

Continental Breakfast

ジュース *Juice*
オレンジ、グレープフルーツまたはアップル
Orange,Grapefruits or Apple

パン *Bread*
トースト、モーニングロールまたはクロワッサン
Toast,Morning Rolls or Croissant

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

フルーツブレックファスト　¥2,800

Fruits Breakfast

ジュース *Juice*
オレンジ、グレープフルーツまたはアップル
Orange,Grapefruits or Apple

フルーツプレート
Assorted Fruits

シリアル *Cereal*
コーンフレーク、オールブランまたはグラノーラ
Cornflakes,All bran or Granola

ヨーグルト
Yogurt

パン *Bread*
トースト、モーニングロールまたはクロワッサン
Toast,Morning Rolls or Croissant

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

ドリンク

Drinks

フレッシュジュース：オレンジまたはグレープフルーツ　¥1,500
Fresh Squeezed Juice：Orange or Grapefruit

ジュース：オレンジ・グレープフルーツ・アップルまたはトマト　¥1,200
Juice：Orange・Grapefruit・Apple or Tomato

コーヒー・紅茶・カフェオレまたはココア　¥1,200
Coffee・Tea・Café Au Lait・Cocoa

別　紙 1

【作業手順 （例)】

A-1 客席への案内

A-2 着席補助

A-3 メニューの提示

B 水のサービス

C-1 コーヒーのサービス

C-2 オーダーテイキング

D ジュースのサービス

E-1 パンのサービス

E-2 パンのサービス

F-1 料理のサービス

F-2 料理のサービス

G-1 食器の下げ

G-2 食器の下げ

H 離席の補助

I-1 忘れ物チェック

I-2 テーブル上の片付け

I-3 テーブルの汚れチェック

I-4 椅子の汚れチェック

I-5 テーブルリセット

I-6 テーブルリセット

J 下げコーナーの整理整頓