

2026年度2級レストランサービス技能検定

学科試験問題

1. 食中毒予防の三原則のひとつである「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. チーズフォンデュに欠かせない大型円盤状のチーズは、Emmental（エメンタール）とStilton（スティルトン）である。
3. ブドウの品種を大別すると、ヨーロッパ種とアフリカ種に分けられる。
4. 海産の魚介類における腸炎ビブリオの予防には、十分な洗いと、時間をおかぬ喫食が必要である。
5. 料飲サービスを支える条件には、「知識」「技術」「気持ち」の個人的要素に「チームワーク」を加えた4つの要素がある。
6. 魚の骨や甲殻類の殻、家禽や野鳥の骨を取り去り、切り分ける作業のことをtranché（トランシェ）という。
7. パーティにおけるテーブルプランと配席において、長テーブルの配席には英米式とフランス式の2通りがあり、主催者と主賓がテーブルの中央で向かい合って座るのは、英米式である。
8. 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、地色が青い絵表示である。
9. 食品衛生法において「危害のある食品等」には、①腐敗、変敗、未熟なもの②有毒、有毒物質が含まれ、もしくは付着したものまたはその疑いのあるものなどがある。
10. 労働災害の防止対策において、5S活動とは、「整理」「整頓」「清掃」「清潔」「しつけ（習慣化）」の実践である。
11. 食中毒の対策は、国の行政機関あるいはその下部機構（保健所）の定期検査・指導を依頼すれば十分である。
12. 食文化の宗教的タブーにおいて、「1回の食事で肉と乳製品を一緒に食べてはいけない」という禁忌がある宗教は、イスラム教である。
13. レストランサービスの歴史的背景において、中世からルネサンス期にかけての王侯貴族の食事形式では、温かい料理を温かく食べるという考え方はなく、テーブルを豪華にデコレーションすることで王の威厳と権威を示すことに重きがおかれた。

14. caviar（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り、その中でSevruga（セヴルーガ）は、最も高価である。
15. サービス中にテーブルクロスが汚れた場合、小さいものであれば、ナプキンをその上に広げ応急処置をするが、大きなシミなどの場合は他のテーブルに移動してもらうようにする。
16. 食中毒が発生した場合、事件を拡大させないために速やかに食品等の回収、廃棄、営業の禁、停止等の行政処分を実施するのは警察署長である。
17. サービスパーソンの身だしなみの基本は、男性、女性共に「清潔」「清楚」「控えめ」を念頭に入れて整えることである。
18. ソムリエは、食事に合うワインのサジェッションやワインのサービスを行うだけでよい。
19. ベジタリアンは、本来、「命を奪う、もしくは傷つけて得られる食品を食べない人」という意味を持つが、その種類は多岐にわたり、「ベジタリアン」という言葉でひとくくりに捉えることは難しい。
20. カフェロワイヤルの作り方は、熱いコーヒーをカップに入れ、その上でティースプーンに角砂糖をのせ、その砂糖にコニャックを注いで火を付け、火が消えたらコーヒーの中に流し入れる。
21. メニュー記載の規則として、料理名の最初の文字、固有名詞、地方名（街、地方の名）は、大文字を用いなければならない。
22. ノロウイルスの潜伏期間は、24～48時間である。
23. 店側の手違いなどによりはなはだしく提供が遅れたために、お客に迷惑をかけた場合は、店側は契約の履行遅滞として法的な対象となり得ることもある。
24. 18歳未満の年少者労働者、女性労働者等については、安全衛生に関して特別の配慮をする必要があることから、労働組合法に基づいて特別の規定が設けられている。
25. コニャックは、ブドウ品種のユニ・ブラン、フォル・ブランシュ、コロンバールなどで造られたワインを連続式蒸留器で2回蒸留して長期間熟成したものである。
26. 13～15世紀に出版されたマナー教本は、食事前に手を洗う、食事中に鼻をかむな、ナイフで歯をほじることを慎むこと等の「べからず集」として著された。

27. 伝統的なレストラン部門の職階とその職務において、複数の部下を管理し、定められたルーティン業務と一定のテーブル区画の料飲サービスの指揮を執るのは、アシスタントマネージャーである。
28. 労働者が常時50人以上の事業者は、健康診断の結果を所轄保健所へ報告しなければならない。
29. 一般的な西洋料理の基本的調理法の frit(フリ)とは、深い鍋に多めの油脂を入れ加熱して材料を揚げることである。
30. 各種宴会等のセッティングにおいて、受付よりも先に宴会場のセッティングを済ませて、主催者に安心感を持たせることが重要である。
31. 宴会場やレストランの予約において、電話だけでの予約では、お客と施設提供者（店側）間との飲食契約は成立しない。
32. 陶磁器において、粘土を成形して1200～1300℃の高温で焼いた多孔質のやや軟かいものは、磁器（ポルスレーヌ）である。
33. 毒きのこによる食中毒の症状は、嘔吐、腹痛、下痢などを主とする胃腸型と、散瞳、そう状態、筋肉硬直などを主とする神経型がある。
34. レストランで注文されたボトルワインのサービスにおいて、ホストに少量注ぎテイスティングしてもらい、了解を得たら、主客からサービスする。
35. 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 bien Cuit（ビアンキュイ）は、英語では medium rare という。
36. プロトコールとエチケットの違いは、プロトコールが国際的な儀礼や交流など公式的な機会に適用されるマナーであるのに対し、エチケットは個人間の交際の礼儀作法である。
37. 防火管理者の資格区分は、防火対象物の延べ面積300㎡以上が乙種防火管理者で、300㎡未満が甲種または乙種防火管理者である。
38. レストランのワゴンサービスにおいて、仔羊の腿肉のカーヴィングには、刃渡り10cm程度の長さのカーヴィングナイフの使用が適している。
39. 国旗掲揚において、国旗には自国に最優先権があるが、日本では相手国に敬意を表し、右上位の原則に従っている。
40. スチームコンベクションオープン法は、一定温度の熱風を素材に当て続けることで、大量で均一な料理を作ることができる。
41. お客の不満や苦情はそれだけを捉えたと、なんとかその場を処理できればという考え方に陥りやすいが、対応や処理のしかた次第では、問題がさらに広がる可能性を秘めている。

42. 会計処理において、現金払いでの領収書を発行する際の収入印紙の金額は、消費税を除いて3万円以上（3万円を含み100万円まで）の売上代金に課される印紙税は200円であり、再利用を防ぐため必ず印章や署名で消印（割印）する。
43. スープの浮きみにも使われる Tapioca（タピオカ）とは、熱帯産の manioc（マニョック）から取ったでん粉で作る小粒子を洗ったものを熱湯で透き通るまで茹でたものである。
44. 1789年にフランス革命で王政と旧体制が崩壊し、貴族や領主に仕えていた料理人やメートル・ドテル達が市中に流出し、多くのレストランが誕生した。
45. 料飲サービスの接客マナーの基本の1つに、「年輩客や幼児、子供など客層に合わせたサービスを心掛ける」がある。
46. 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よい。
47. 一般的な西洋料理の基本的調理法の rôti（ロティ）には、直火にかざして焼く「串焼きロースト」、オーブンの放射熱で行う「オープンロースト」などがある。
48. betterave（ベトラーフ）とは、ビーツ（テーブルビート）のことで、ロシア料理のボルシチには欠かせない真っ白な根菜である。
49. 日本においてサービス料の徴収には、法的な義務がある。
50. ドレスコードは「着る時間帯」（Time）、「宴会」（Party）、「行事の内容」（Occasion）に合わせる事が重要で、T. P. Oの原則といわれている。
51. Mascarpone（マスカルポーネ）は、イタリアンデザートのカスタードに使用するクリーミーなチーズである。
52. フランスのコート・デュ・ローヌ地方の赤ワインは、濃いルビー色で厚みがあり、熟成すれば豊かな味わいとなる。
53. テーブルプランでメインテーブルがある場合、各テーブルの上位席は入口から遠い場所となり、夫婦や同性が隣同士になるように配慮する。
54. 食事バランスガイドは、厚生労働省・経済産業省が2005年6月に発表した日本のフードガイドのことである。

55. 施設設備の衛生管理において、レストラン等の施設におけるネズミ、昆虫等の発生状況をひと月に1回以上巡回点検するとともに、ネズミ、昆虫の駆除を1年に1回以上（発生を確認した時にはその都度）実施し、排除に努めなければならない。
56. 消防法では、「特定防火対象物」全体の収容人員が30人以上の場合は、その施設の管理権限者が防火管理者を選任しなければならない。
57. フォワグラとは、がちょうや鴨に強制給餌し、脂肪（gras グラ）で肥大化させた肝臓（foie フォワ）のことである。
58. レストランにおける各種のサービス方法で、アメリカ式サービス（プレートサービス）とは、厨房で調理された料理を一人前ずつプレートに盛り付け、サービスパーソンが直接客席に運んで提供するスタイルをいう。
59. 消火器の配置で、各消火器までの歩行距離は、店舗内のどこからでも30m以内で取りに行けるよう配置する。
60. 着席（シッティング形式）のセッティングにおいて、食卓の1人分の幅は食事のサービスを考え、45cmは確保したい。
61. ドレスコードにおいて、ダークスーツは略礼服で、夜間にのみ着用する。
62. 苦情対応の基本として、①傾聴する ②メモを取る ③質問をし、状況を的確に把握するなどがあげられる。
63. イタリアのワインは、ワイン法によって外国産ワインとのブレンドの禁止、産地ごとの熟成年度の規定など、品質管理をしているために劣質なワインが少ない。
64. 赤ワインのサービス方法として、パニエは横にして保管していたワインでオリがある場合に使用する。
65. 若鶏（poulet プーレ）は、生後6カ月～1年位で、重さが1～2kgのものである。
66. 感染の成立にかかわる要素の1つには「宿主の感受性」があり、もし強力な病原性を持つ病原体が、発症量を超える十分な量で感染経路を経て宿主に達したとしても、宿主が感受性をもたないときには感染は成立しない。
67. PSEマークは、電気製品が電気用品安全法に定める安全性を満たしているマークである。
68. ミネラルウォーターは、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硬水、多い場合を軟水という。
69. パスタの種類で縁が波打った板状のものは、ラヴィオリである。

70. 排水設備において、グリース阻集器は、排水中の油脂分を分離・阻集・貯留し、排水管・下水道管に流さないようにする装置で、グリーストラップとも呼ばれる。
71. ブルゴーニュのワインはボルドーと違い、基本的に単一品種から造られるのが特徴である。
72. 客席のセッティングにおいて、余計な音を吸収し、物が直接的にテーブルの板に当たらないようにするために敷く、毛ばだった生地 of テーブルクロスは、トップクロスである。
73. 食品の管理における消費期限とは、品質が劣化しやすく、製造日を含めておおむね7日以内に品質が急速に劣化する食品に表示する期限表示の用語であり、容器包装を開封する前の期限を示すものである。
74. 苦情の原因と対応事例において、注文と現品の相違を避けるため、サービススタッフは必ず注文の復唱、確認を行うことが大切である。
75. レストランサービスの歴史的背景において、「ロシア式サービス」によってはじめて、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。
76. 酒精強化ワインでは、スペインのシェリー、ポルトガルのポート、マデイラ、フランスのマルサラなどが代表的である。
77. 感染症に対する予防接種は、予防接種法によって定められている。
78. 食器のガラスは、クリスタル、セミクリスタル、ソーダガラスの順に、その透明度、光輝度が高くなる。
79. 宴会の種類でビュッフェの利点として、招待者側は、多数の客を招待することができ、招待される側は、出席する時間にそれほど拘束されずにすむ場合もある。
80. 客席のセッティングにおいて、マネージャーあるいはヘッドウェイターは、予約にもとづいて、あらかじめ料理、飲み物が決まっているならば、その内容に合致したセッティングがされているかをチェックしなければならない。
81. オーダーテイキングは、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。
82. 特殊なスープにおいて、きゅうり、トマト、にんにく、玉ねぎ、パン、オリーブオイル、ヴィネガーなどを加えた濃い野菜の冷製スープは、ロシアのBortsch（ボルシチ）である。

83. truffe（トリュフ）は、フランスのペリゴール地方が白トリュフの産地として名高く、北イタリアのピエモンテ州の黒トリュフも高く評価されている。
84. 料飲サービスは、ホテルやレストランというステージ（舞台）においてお客が心地よく感じるもてなしを行うことで、お客と共に喜びを共有することが使命であるといえる。
85. 一般的な西洋料理の基本的調理法の grillé（グリエ）とは、鉄格子の上に調理材料を乗せ、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ぶることである。
86. サービスパーソンの基本的な身だしなみの基準の1つとして、「結婚指輪以外の装飾品は身につけない」がある。
87. コーヒーの原種は、アラビカ種、ロブスタ種(カネフォラ種)とリベリカ種に大別される。
88. 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、有効成分としてカロテンを含み、栄養価が高い食品である。
89. クレジットカードの取扱いについては、現金と同様として考え、処理は客前で取り扱うことが大切である。
90. シーザーサラダの作り方で、クルトンは、ドレッシングとよく混ぜ合わせ、湿らせなければならない。
91. 各種宴会等のセッティングにおいて、案内は入口付近にその日の宴会名と会場名を見やすいように掲示し、場合によっては、案内係を入口近くのクロック前や会場近くに配置して案内させる。
92. テーブルサービスにおいて、皿盛料理の出し方はお客の左からでも右からでもサービスしてよいので、その店で統一しておく必要はない。
93. パティスリーの baba（ババ）は、ラムやキルシュに浸した干しブドウ入りのスポンジケーキの一種である。
94. グラス類の破損品の点検は、「洗浄前」又は「洗浄後」のいずれかに行えばよい。
95. blinis（ブリニ）は、キャビアと共に供される米粉のパンケーキである。
96. 西洋料理に使用される主な食材において、フランスのルアン産の鴨は血を抜かないで市場にだされる特異なもので canard sauvage（カナルソヴァージュ）といい珍重される。
97. ローストチキンのデクパージュにおいて、4人前のときは、重さ500g～600g程度のチキンを用意する。

98. 一般的な西洋料理の基本的調理法の gratiné（グラティネ）とは、一般的には、熱を通した材料をグラタン皿に入れ、ソースを掛けた上に卸しチーズやパン粉を振り掛け、低温のオーブンで焼いて作ることである。
99. 一般的な西洋料理調理法の主な肉の切り分け方で、émincé（エマンセ）とは、1 cm前後にやや厚めの薄切りにしたものをいう。
100. 油脂は、1 g で90kcal のエネルギーを出し、糖質、たんぱく質の倍以上のエネルギーを産出する。

2026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		●