

2026年度3級レストランサービス技能検定

学科試験問題

1. 食中毒を予防するための三原則として、食中毒菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」がある。
2. 西洋料理に使用される主な食材において、カマンベールは、フランスのノルマンディ地方の代表的な白カビチーズである。
3. 日本のワインにおける日本固有のブドウ品種として、白ワイン用に甲州、赤ワイン用にマスカット・ベリーAなどがある。
4. 植物性自然毒による食中毒の中で最も患者発生数が多いのは、毒きのこ中毒である。
5. サービスパーソンに求められる資質において、料飲サービスは、チームワークで業務に臨むという姿勢が大切である。
6. 水をウォーターピッチャーでサービスする場合は、お客の右側からウォーターピッチャーをゴブレットにつけないように静かに5分目まで注ぐ。
7. 食器類の取り扱いにおいて、お客が帰った後のグラスを下げる時は、必ずトレイを使い、グラスをひとつひとつ持って下げ、決して数個まとめて持ち上げて下げてはいけない。
8. 日本に影響を及ぼした料理人で「フランス料理の帝王」と称され、日本にも「ヌーベル・キュイジーヌ」を伝えたのは、オーギュスト・エスコフィエである。
9. 障害者差別解消法は、行政機関等や民間事業者に対し、障害を理由とする不当な差別的取扱いを禁止している。
10. ホテル・旅館・料飲店等における労働災害において、「高温・低温の物との接触」による労働災害の例で、作業内容別の中では、調理作業中によるものが約50%となっている。
11. テーブルサービスにおいて、効率化を意識した作業として、「手ぶらでバックヤードに帰らない」という原則がある。
12. 国旗掲揚において、国旗をポールに掲揚する場合は、ポールの最上部に接していれば、地面や床面についてもかまわない。
13. 宴会の種類及び内容において、結婚披露宴は、レセプションの名を用いることができる。

14. 特殊なスープにおいて、ブイヤベースとは、イタリア特有の魚を主にしたスープである。
15. 客席案内において、客席への誘導は、絶えずレストラン内の繁閑の度合いをみて、特定のエリアに集中しないようにする。
16. 日本国憲法第25条では、「すべて国民は、健康で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する」と規定している。
17. 伝統的なレストラン部門の職階と職務において、ソムリエは、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。
18. フランスにおける一般的なコース料理において、チーズはメインの肉料理とデザートの上にワゴンサービスされる。
19. プロトコールにおける服装の規則を一般にドレスコードという。
20. 注文を受けるときのテクニックとして、注文伝票には、あらかじめ調理場とサービススタッフの間で決めた省略語を用い、注文を受けるためのスピードアップを図るように努める。
21. 料飲サービスの性格と特徴において、料飲サービスでは、サービスの提供とお客の利用が同時に行われるため、やり直しがきくことが大きな特徴である。
22. 食中毒とは、食品のみが原因の中毒のことである。
23. 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「店の都合に合わせて、ゆっくりと時間をかけた対応をする」がある。
24. 安全衛生における作業別・職業別死傷者数において、飲食店における令和6年の事故の型別死傷災害発生状況で、一番多いのは「はさまれ・巻き込まれ」である。
25. 混成ワインのサングリアは、イタリア発祥のワインカクテルの一種である。
26. 食文化におけるイスラム教の宗教的禁忌（タブー）の1つとして、アルコールの摂取がある。
27. フランスにおいて、朝食のことを「プチ・デジュネ」といい、直訳すると「小さな昼食」を意味する。
28. 食品衛生法において、飲食店等の営業をしようとする者は、厚生労働大臣の許可を受けなければならない。

29. 一般的な西洋料理のその他の調理法において、真空調理法は、食材の持つ風味や旨味成分、栄養分を損なわずに調理でき、味の均一化に優れているので大量調理が可能である。
30. コーヒー豆の品種でキリマンジャロの産地は、タンザニアである。
31. お客に合わせたサービスにおいて、ランチタイムなど繁忙時に複数卓を受け持っている場合でも、熱いもの、冷たいもの、そうでないものを同時に運んではいけない。
32. 料飲サービスの性格と特徴において、料飲サービスのどこか一部分に問題があっても、レストラン全体のイメージの低下に結びつくことはない。
33. 黄色ブドウ球菌による食中毒で、原因となるのは菌体自体ではなく、この菌が産生するペロ毒素である。
34. メニューの構成において、アミューズ・ブーシュとは、一口サイズの軽いつまみのもので、食後酒と共に提供される。
35. 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、マリネとは、「生（なま）の」という意味である。
36. 食器類の取り扱いにおいて、食べ終えたテーブルから皿とナイフ・フォークを下げる場合は、一度に10人分までとするのがよい。
37. 食育の定義として、食育とは、食に関する知識を習得し、自らの食を自分で選択する判断力を身に付けるための概念である。
38. 注文を受けるときのテクニックとして、筆記具と注文伝票を持ち、お客の中央に姿勢正しく立つことが基本である。
39. 一般的な救護方法において、レストラン内で病人が出た場合には、冷静に、静かに行動し、できるだけ他のお客に気付かれないように対処した方がよい。
40. 一般的な西洋料理のその他の調理法において、スチームコンベクションオーブンを使用した調理法は、油による煙がほとんど出ず、臭いが移りにくいので、加熱温度が同じならば複数の素材を同時に調理することができる。
41. 苦情対応の基本において、問題が発生したとき大切なことは、まず必要な応急処置を行い、最後に事実を上司に報告することである。
42. 客席のセッティングにおいて、一般的な食器のセットとして、飾り皿は、糸底、表面をよく拭き、テーブルの縁から2～3cmくらい離して置く。

- 4 3. 食品の分類別特徴において、藻類（昆布、海苔、ひじき、もずく等）は、成分表の上では炭水化物の数値がかなり低く、消化吸収が悪いのでほとんど体内に取り込まれない。
- 4 4. 宴会の運営において、閉会・閉宴後の会場内における忘れ物の確認は、主催者側の役割なのでサービススタッフは確認する必要はない。
- 4 5. 飲料のサービスにおいて、発泡性の飲み物は、温度や客席までの運搬方法によってグラスに注ぐ際に泡が吹き出すこともあるので意識を集中して行う。
- 4 6. フランスにおけるレストランの職階と職務において、片付け専門員のことを、コミドゥランという。
- 4 7. 一般的な西洋料理調理法の肉の焼き加減において、レアとは、ほとんど生の赤い状態で表面だけ焼く焼き方である。
- 4 8. 西洋料理に使用される主な食材において、仔羊（肉）として賞味されるのは、生後3～4カ月から、種類によっては8～9カ月で、柔らかく淡いうまみが魅力とされる。
- 4 9. お客に合わせたサービスにおいて、オーダー品のチェックは、食後に確認する。
- 5 0. 料飲サービスの接客マナーの基本の1つに、「料理や飲み物の基本的知識を備え、質問には適切に答える」がある。
- 5 1. 西洋料理に使用される主な食材において、チーズの分類は製造、原乳別にフレッシュ、黒カビ、ブルー、ウォッシュ、シェーブル、ハード・セミハード等のタイプに分類される。
- 5 2. 発泡性ワインの中で、シャンパーニュ（シャンパン）と呼べるのは、シャンパーニュ地方で造られたものだけである。
- 5 3. ワゴンサービスにおいて、仔羊、仔牛の背肉、腿肉、鞍下肉などの獣肉をローストした塊り、あるいは半身のスモークサーモンなどを切り身にする作業のことを、フランベという。
- 5 4. モーニングコートは、国賓の歓迎会や園遊会などの式典に着用する夜間の正礼装である。
- 5 5. 公衆衛生の意義は、人々を疾病から守り、健康を保持、増進し、人々に十分な発育をとげさせ、肉体的、精神的能力を完全に発揮させることである。
- 5 6. 日本料理の基本の味は五味といわれ、「甘味」「塩味」「苦味」「辛味」「うま味（旨味）」のことを指す。

- 57. 西洋料理に使用される主な食材の豚肉を使った加工品には、豚肉塩漬、ソーセージ、ハムなどがあり、それらを総称してシャルキュトリーという。
- 58. メニュー作成の諸規則において、1コースのメニュー構成で、同種の料理を2度のせてもよい。
- 59. 料理・飲食店および集会場の従業員は、火災発生時など緊急時の初期消火やお客の避難誘導を行わなければならないので、少なくとも年に1回はお客の避難誘導訓練を行う必要がある。
- 60. 宴会の種類及び内容において、昼餐は、晚餐と同じ要領で行うが、晚餐に比べてやや略式である。
- 61. プロトコルの5原則とは、①異文化の尊重 ②序列の重要性 ③左上位 ④返礼・相互主義 ⑤レディーファーストのことである。
- 62. 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「お客の話や言い分をしっかりと聴く」がある。
- 63. 酒精強化ワインの1つであるシェリー酒は、ポルトガルで造られている。
- 64. 客席案内において、お客を迎えるにあたっては、開店前にミーティングまたはブリーフィングを行い、諸準備を完了してお客を迎える。
- 65. 特殊なスープにおいて、ガスパーチョとは、濃い野菜の冷製スープでアメリカのスープである。
- 66. 保健所は、地方における安全衛生の向上および増進を図るために設置されたものである。
- 67. 食品衛生法において、令和3年に施行された「食品衛生法等の一部を改正する法律」によりHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が制度化された。
- 68. テキーラとは、リュウゼツラン科の植物を原料とした蒸留酒である。
- 69. 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、スパゲッティやフェットチーネは、ショートパスタに分類される。
- 70. 飲食店の化粧室とトイレは、お客用と従業員用と別々に設け、お客用のトイレは男女別に設けることが望ましい。
- 71. 白ワイン用主要ブドウ品種には、シャルドネ、リースリング、ピノ・ノワールなどがある。
- 72. サービスパーソンは、サービスの基本である①Speed（敏速）②Smile（笑顔）③Hospitality（歓待）を心に常備するようにしたい。

- 73. 食品の分類別特徴において、チーズは、牛乳、山羊乳や羊乳等のたんぱく質を凝固させたもので、たんぱく質、カルシウム、ビタミンCが多い。
- 74. 迷惑行為を行うお客への対応として、賠償や法的処置にいたるケースであっても、自分の判断で対応するのが良い。
- 75. 宴会サービスにおいて、コースに合わせて選ばれたワインは、料理を出した後サービスする。
- 76. 蒸留酒の種類で、果実を原料とする蒸留酒の総称を、ウイスキーという。
- 77. 食品の分類別特徴において、穀類は、主食として用いられ、エネルギーの供給源としてのほかに、たんぱく質の供給源としても重要な食品である。
- 78. サービスパーソンに求められる資質において、表情は心を表すともいわれており、そのための最大のポイントは笑顔（スマイル）である。
- 79. 焼酎は日本の酒税法による製法上の分類により、連続式蒸留焼酎（甲類焼酎）と単式蒸留焼酎（乙類焼酎）の2種類に分けられる。
- 80. 接客の基本として、料飲サービスの役割とは、利用されるお客が食事のひとときを心地よく、楽しく過ごしてもらえるように気持ちを込めて準備やサービスを行うことである。
- 81. 客席のセッティングにおいて、基本的テーブルセットでは、パン皿はナイフの右側に置き、バタースプレッダーを適切にセットする。
- 82. 食品の分類別特徴において、野菜は、栄養的価値の観点から、緑黄色野菜と淡色野菜に分ける事が出来るが、その違いはビタミンC含量の違いによる。
- 83. 西洋料理に使用される主な食材において、ズッキーニは、キュウリの仲間である。
- 84. サービスパーソンに求められる資質において、サービスパーソンは、お客の質問に適切に答え説明するために必要な基本的知識を身につけておかねばならないが、関連・周辺知識までは必要ない。
- 85. 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、ノワゼットとは、はしばみ形の意味で、円形の薄切りである。
- 86. レストランにおける各種サービス方法には、フランス式サービス、ロシア式サービス、イタリア式サービス、アメリカ式サービスなどがある。
- 87. カルヴァドスとは、フランスのノルマンディー地方で造られるさくらんぼを原料としたブランディーである。

88. 食品の分類別特徴において、じゃがいもは、さつまいもと成分は似ているが、ビタミン類はいくらか少ない。
89. レストランの準備作業については、1 営業日の中で、閉店後のみ行えばよい。
90. 客席での販売促進として、お客に料理や飲み物を説明し薦めることは、客単価の向上やお客とのコミュニケーションが図れるなどのメリットがある。
91. 紅茶の茶葉でダージリンの生産国は、イギリスである。
92. 客席のセッティングにおいて、格式のあるレストランでは、カスター類はデザートコースに入る前に取り除いている。
93. スフレは、小麦粉、ミルクなどの材料に泡立てた卵白を入れ、オーブンで焼いて盛り上がらせたものである。
94. 飲料のサービスにおいて、ワインのサービス手順で、ホストによるテイスティングは、ハウスワインであっても必ず行う。
95. 食品の分類別特徴において、こんにゃくは、グルコマンナンという糖質が主成分で、栄養価はほとんどないが、消化は良い。
96. 西洋料理に使用される主な食材において、リ ドゥ ヴォーとは、仔牛の胸腺肉のことである。
97. 注文の受け方として、お客がメニューを見始めてすぐに注文が決まらない場合は、少し脇に下がり、待機の姿勢をとる。
98. 一般的な西洋料理の基本的調理法において、ソテーとは、長時間で熱を通す調理法である。
99. マカロンとは、一般的に潰したアーモンドなどのナッツに砂糖と卵白を加えて焼いた丸い小さなクッキーである。
100. 食品の分類別特徴において、油脂類には、動物性と植物性の油がある。

2026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	●	