

# 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。 ※すでに食前酒は飲み終えている。
- (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. 顧客の鈴木様とゲストに挨拶をすること。
- B. 料理のお勧めを行い、注文を伺うこと。
- C. 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。（ワゴンサービス）  
※ 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。
- 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. ピーチフランベを作成、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。  
※ペデ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

### 2026年度 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。<br>2.審査委員の指示で試験場(ブース)の下見を行う(30秒)。<br>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    | 【顧客の鈴木様とゲストに挨拶をすること】<br>*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    | 【料理のお勧めを行い、注文を伺うこと】<br>*ゲストに対しては英語で行う。<br>*メニューよりお勧め料理を数品勧める。<br>*基本に沿って注文を伺う。                                                                                                                                                                                                                                   | 2分   | 3分     |
| C    | 【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】(ワゴンサービス)<br>※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。<br>注文のワインは 1998 <i>Château Latour</i> です。<br>*別紙1の作業手順を参照に行う。<br>*必要器材をワゴンに準備し、客席にワイングラスをセットする。<br>*ボトルをパニエに丁寧に入れ、静かに運びプレゼンテーションする。<br>*ワゴンで抜栓を行う。<br>*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。<br>*ホストテイスティングを行いサービスする。<br>*ワインは客席にオンテーブルする。 | 5分   | 8分     |
| D    | 【パンのサービスを行うこと】<br>*バターをセットする。<br>*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)<br>*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】<br>*料理の感想を伺い、お下げしてよいかを確認する。<br>*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    | 【ピーチフランベを作成、サービスし、食後の飲み物を伺うこと】(ワゴンサービス)<br>*オーダー内容に合わせたカトラリーをセットする。<br>*別紙3の作業手順を参照に行う。<br>*食後の飲み物を伺う。<br>*お客様と(自主的に)適度な会話も含め、笑顔で行う。                                                                                                                                                                             | 12分  | 27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】<br>*作業ごとに整理しながら、最後に確認する。<br>再使用可能なものはサイドテーブルに戻す。<br>(パンバスケット、酒類、シュガーポットなど)<br>(審査委員が差替えた料理はそのままよい)<br>*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   | 28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。<br>*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： こんにちは、鈴木様。いつもありがとうございます。  
鈴木様： こんにちは。  
今日はフランスの方をお連れしたので、よろしくお願いします。  
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 ムッシュ (マダム) ビアンヴァ`ニュ タン ノートル レストラン  
(こんにちは) (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！  
(こんにちは)  
鈴木様： こちらの方は英語も話せるので、英語で何かおすすめしてもらえますか？  
受検者： かしこまりました。

#### <指示事項 B>

受検者： *I recommend ○○ for Appetizer , Soup is △△ , and our specialty roast chicken can be enjoyed by two persons.*  
(はい、前菜ですと○○、スープは△△、それから  
当店のスペシャリテの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. Well then, Roast chicken and Bread please, and I would like Peach flambe for dessert.*  
(ありがとうございます。では、ローストチキンとパンをください。  
それと、デザートにピーチフランベをお願いします。)  
受検者： *Roast chicken and bread. And Peach flambe for dessert. Certainly sir. (ma'am) Thank you very much.*  
(ローストチキンとパン、デザートにピーチフランベですね。  
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、  
デザートにピーチフランベをご用意いたします。  
お飲み物はいかがなさいますか？  
鈴木様： では、このワインをお願いします。  
デカンタージュしていただけますか？  
受検者： はい、かしこまりました。それでは×××をご用意させていただきます。

#### <指示事項 C>

受検者： こちら、ご注文いただきました「 」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： コルクは大変良い状態でございます。  
先にテイasting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。  
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いたします。  
鈴木様： よろしくお願いします。  
受検者： 鈴木様、テイastingをお願いします。  
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。  
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 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。

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。

受検者： 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くださいませ。

<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： とても良かったです。

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。

受検者： お待たせいたしました。ピーチ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。

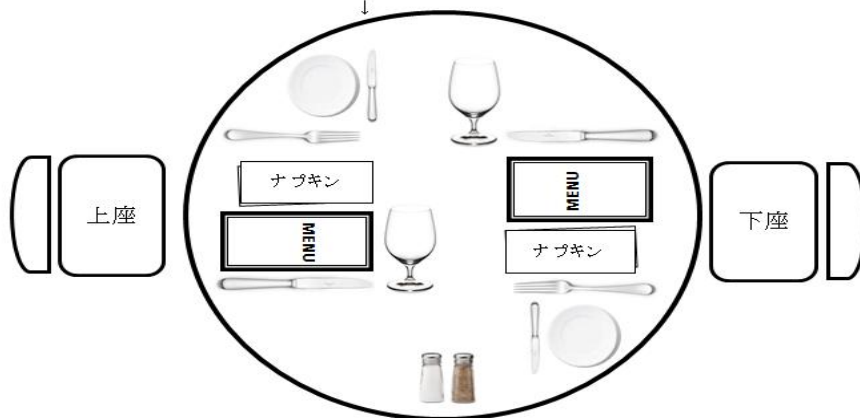
受検者： 食後の飲み物はいかがでしょうか？

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： それでは、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 | 単位  | 用途 仕様                |
| テーブル            | 1  | 台   | 180cm×90cm クロス掛け     |
| ①メニュー置き場        | 1  | 台   | メモ用紙付き               |
| ②オーダーパッド        | 1  | セット |                      |
| ③ボールペン          | 1  | 本   |                      |
| ④サービスタオル        | 2  | 枚   | サービス用、予備             |
| ⑤ナプキン           | 4  | 枚   | 赤ワイン、チキン、ピーチ、予備      |
| ⑥デザートスプーン       | 5  | 本   | パン、チキン、ピーチ、テーブルセット2  |
| ⑦デザートフォーク       | 5  | 本   | パン、チキン、ピーチ、テーブルセット2  |
| ⑧ペティナイフ         | 1  | 本   | チキンデクパージュ            |
| 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ホルソーサー         | 1  | 枚   |                      |
| ⑭ボウルソーサー        | 1  | 枚   |                      |
| ⑮パニエ            | 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パンバスケット        | 1  | 個   | ナプキン敷                |
| ⑲バケット           | 4  | 個   | 約5cm幅                |
| ⑲バタークーラー        | 1  | 組   |                      |
| ⑲バターナイフ         | 1  | 本   |                      |
| ⑲ローストチキン        | 1  | 羽   | 800g～900g            |
| ⑲ポイルドポテト        | 4  | 個   | ガルニチュール              |
| ⑲ブラッター          | 1  | 枚   | 20in オーバル            |
| ⑲ソースボート         | 1  | 台   | 赤ワインソース入り            |
| ⑲デザート皿(6inプレート) | 1  | 枚   | ソースボート敷皿             |
| ⑲ソースレードル        | 1  | 本   |                      |
| ⑲カッティングボード      | 1  | 枚   | チキンデクパージュ用           |
| ⑲10inプレート       | 3  | 枚   | 盛付け用2、ガラ入れ1          |
| ⑲パン皿            | 1  | 枚   | サーバー、ナイフ置き           |

| 品名                 | 数量 | 単位  | 用途 仕様                      |
|--------------------|----|-----|----------------------------|
| ⑲シュゼットパン           | 1  | 枚   | ピーチフランベ用                   |
| ⑲レシヨ               | 1  | 台   | 固形燃料2個付き                   |
| ⑲マッチ               | 1  | 箱   |                            |
| ⑲灰皿                | 1  | 個   |                            |
| ⑲9inプレート           | 2  | 枚   | 盛付け用                       |
| ⑲パン皿               | 1  | 枚   | サーバー置き                     |
| ⑲ピーチ(スープボウル入り)     | 2  | 個   | 1/2カット コンポート               |
| ⑲キルシュ              | 1  | 本   |                            |
| ⑲クレームドベッシュ         | 1  | 本   |                            |
| ⑲ワイングラス            | 1  | 脚   |                            |
| ⑲ピーチジュース(ネクター)     | 50 | ml  |                            |
| ⑲カットレモン(ベリー皿入り)    | 1  | 個   | 1/6カット                     |
| ⑲バター (ベリー皿入り)      | 30 | g   | ティースプーン添え                  |
| ⑲グラニュー糖(シュガーボット入り) | 適量 |     | "                          |
| ⑲テーブル              | 1  | 台   | 180cm×90cm クロス掛け           |
| ⑲10inプレート・パン皿      | 2  | セット | 差替用                        |
| ⑲アンダークロス           | 1  | 枚   |                            |
| ⑲テーブルクロス           | 1  | 枚   |                            |
| ⑲椅子                | 2  | 脚   |                            |
| ⑲ミートナイフ            | 2  | 本   |                            |
| ⑲ミートフォーク           | 2  | 本   |                            |
| ⑲パン皿               | 2  | 枚   |                            |
| ⑲バタースプレッダー         | 2  | 本   |                            |
| ⑲ゴブレット             | 2  | 脚   |                            |
| ⑲ナプキン              | 2  | 枚   |                            |
| ⑲カスターセット(塩・胡椒)     | 1  | 組   |                            |
| ⑲メニュー              | 2  | 部   |                            |
| ⑲ワゴン               | 1  | 台   | 作業テーブル<br>180cm×60cm クロス掛け |

## ***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

*Pêche flambée* ¥5,500

Peach flambe / ピーチフランベ

# 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 |

## Champagne

|                                          |         |
|------------------------------------------|---------|
| <i>Perrier - Jouët Grand Brut</i>        | ¥18,000 |
| <i>Ruinart Rosé</i>                      | ¥28,000 |
| <i>Charles Heidsieck Blanc de Blancs</i> | ¥35,000 |

## White wine

|      |                                  |                             |          |
|------|----------------------------------|-----------------------------|----------|
| 2021 | <i>Le Verger des Illarets</i>    |                             | ¥18,000  |
| 2018 | <i>Meursault 1er Cru Blagny</i>  | <i>Faiveley</i>             | ¥33,000  |
| 2016 | <i>Alsace Grand Cru Mambourg</i> | <i>Domaine Marcel Deiss</i> | ¥45,000  |
| 2017 | <i>Aile d'Argent</i>             | <i>Bordeaux</i>             | ¥45,000  |
| 2020 | <i>Bâtard-Montrachet</i>         | <i>Olivier Leflaive</i>     | ¥150,000 |

## Red wine

|      |                                  |                                |          |
|------|----------------------------------|--------------------------------|----------|
| 2020 | <i>Ermitage Les Greffieux</i>    | <i>M.Chapoutier</i>            | ¥20,000  |
| 2017 | <i>Gevrey-Chambertin</i>         | <i>Domaine Geantet-Pansiot</i> | ¥20,000  |
| 2017 | <i>Vosne-Romanée</i>             | <i>Domaine Michel Gros</i>     | ¥30,000  |
| 2019 | <i>Château Calon Segur</i>       | <i>Saint-Estèphe</i>           | ¥45,000  |
| 2007 | <i>Château Pavie</i>             | <i>Saint-Emilion</i>           | ¥120,000 |
| 1998 | <i>Château Latour</i>            | <i>Pauillac</i>                | ¥420,000 |
| 1982 | <i>Château Mouton Rothschild</i> | <i>Pauillac</i>                | ¥380,000 |

## Sweet wine

|      |                                   |                  |          |
|------|-----------------------------------|------------------|----------|
| 2006 | <i>Château Guiraud</i>            | <i>Sauternes</i> | ¥20,000  |
| 2009 | <i>Château d'Yquem 1/2 Bottle</i> | <i>Sauternes</i> | ¥150,000 |

## 別紙1

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

### 【作業手順】

- ①使用するものをワゴン(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パニエにボトルを丁寧に入れ、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、瓶口をナプキンで拭き、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ナプキンでボトルの瓶口を拭き、デカンタをリンスし、テイスティングをする。
- ⑦ライトを点灯させ、パニエからボトルを抜き取る。
- 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。

①-1



①-2



②



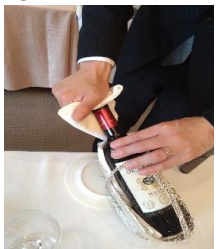
③



④-1



④-2



④-3



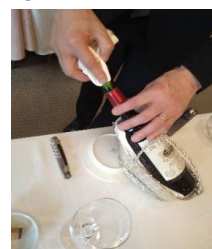
⑤-1



⑤-2



⑥-1



⑥-2



⑥-3



⑥-4



⑦



⑧



⑨-1



⑨-2



⑩-1



⑩-2



## 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 ・ソースボート 1台 ・デザート皿 1枚
- ・10inプレート 3枚 ・ソースレードル 1本 ・サービスタオル 1枚
- ・デザートスプーン 1本 ・ペティナイフ 1本 ・ナプキン 1枚
- ・デザートフォーク 1本 ・パン皿 1枚

### 【作業手順】

- ①使用するものをワゴン（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、手首を返すように引き起こし、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。
- \*盛付けは、胸肉に腿肉を立てかけるように盛り付ける。
- ⑪ソースをイギリス式でサービスする。

①



②



③



④



⑤



⑥



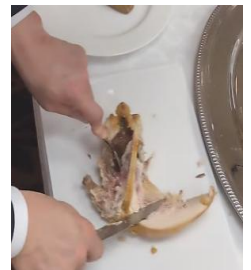
⑦



⑧-1



⑧-2



⑨



⑩-1



⑩-2



⑩-3



⑪



### 別紙3

### ＜ピーチ フランベ 例＞

#### 【準備するもの】

- |               |                         |                  |
|---------------|-------------------------|------------------|
| ・9inプレート2枚    | ・ピーチ1/2カットを2個           | ・シュゼットパン 1枚      |
| ・グラニュー糖 適量    | ・ピーチジュース(ワイングラス入り) 50ml | ・パン皿(サーバー置き用) 1枚 |
| ・カットレモン 1個    | ・バター 30g                | ・サービスタオル 1枚      |
| ・レショール 1台     | ・ナプキン 1枚                | ・マッチ 1箱          |
| ・クレームドペッシュ 1本 | ・キルッシュ 1本               |                  |
| ・デザートフォーク 1本  | ・デザートスプーン 1本            |                  |

#### 【作業手順】

- ①使用するものをワゴン（作業テーブル）に準備する。
- ②最初にレショールの固形燃料に火を点け、フライパンを温める。
- ③ナプキンでシュゼットパンの温度を確かめ、グラニュー糖(ティースプーン3杯程度)入れる。
- ④グラニュー糖がキャラメル状になったらレモンを絞り入れ、バター30gを加え馴染ませる。
- ⑤次にピーチジュース50mlを入れ掻き混ぜる。
- ⑥ピーチの切口を上にしてシュゼットパンに入れる。
- ⑦クレーム・ド・ペッシュ30mlを加え、ピーチにソースをかけながら味をしみ込ませる。
- ⑧ピーチを裏返し、表面にもソースをかけ、ワイングラスに入れたキルッシュ30mlでフランベする。
- ⑨フランベの炎が上がっているうちにピーチにグラニュー糖2杯分を振りかけ、固形燃料の火を消す。
- ⑩皿にピーチを盛り付けソースをかけて、皿の周りを拭いてサービスする。

①



③-1



③-2



④-1



④-2



⑤



⑥



⑦-1



⑦-2



⑧-1



⑧-2



⑧-3



⑨



⑩



＜盛付け例＞

