

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こと。
- 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、食事の注文を受けること。
- C. 注文に沿ったテーブルセットにすること。
- D. グラス赤ワインをパニエを使用してサービスすること。
- E. パンと仔牛のカツレツウィーン風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こと。
- G. キウイフルーツをカッティングサービスし、
食後の飲み物を伺うこと。
※キウイフルーツのカッティングは縦六つ切りとし、放射状に盛り付けること。
- 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

2026年度 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場(ブース)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、食事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、料理を数品お勧めをする。 * 料理の注文を受け、デザート伺う。	1分30秒	2分
C	【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。	1分	3分
D	【グラス赤ワインをパニエを使用してサービスすること】 * 客席に赤ワイングラスをセットする。 * ボトルを客席に運び、サービスする。(125ml) ○別紙1の作業手順を参照	2分30秒	5分30秒
E	【パンと仔牛のカツレツウィーン風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	3分	8分30秒
F	【食事の感想を伺い、済んだ食器を下げること】 * 食事の感想を伺い、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30秒	10分
G	【キウイフルーツをカッティングサービスし、食後の飲み物を伺うこと】 * キウイフルーツのカッティングは縦六つ切りとし、放射状に盛り付けること。 * 作業はサイドテーブルで行う。 * キウイフルーツをサービスし、食後の飲み物を伺う。 ○別紙3の作業手順を参照	4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： いらっしゃいませ、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。

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 the ○○ for an appetizer, and the XX for the main dish.

(お勧めは前菜ですと○○、メインはXXでございます)

ゲスト： Well, I'd like to have the Wiener schnitzel with beurre noisette sauce, some bread, and a glass of red wine please.

(そうですね、私は仔牛のカツレツ ウィーン風 ブールノワゼットソースとパン
それからグラスの赤ワインをお願いします)

受検者： Certainly. Would you like to order dessert as well ?

(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 any fruit?

(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： May I have some Kiwifruit? And could you cut it for me?

(それではキウイフルーツをお願いします。食べやすくカットしていただけますか?)

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

Wiener schnitzel with beurre noisette sauce, some bread, and a glass of red wine.

And some cut kiwifruit for dessert.

(仔牛のカツレツ ウィーン風 ブールノワゼットソースとパン、それにグラスの赤ワインと
デザートにカットしたキウイフルーツございますね)

ゲスト： Yes, that's 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： 私と一緒に、仔牛のカツレツ ウィーン風 ブールノワゼットソースとパン、グラスの赤ワイン
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。仔牛のカツレツ ウィーン風 ブールノワゼットソースとパン、

お飲み物はグラスの赤ワインをご用意いたします。

では、メニューをお下げいたします。

〈指示事項 C〉

受検者： May I set the table for your meal? (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 D〉

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

(ご注文いただきました、赤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 your wine. (どうぞお楽しみくださいませ)

〈指示事項 E〉

受検者： Here is your bread, How many pieces would you like?

(パンでございます。おいくつ召し上がりますか?)

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 would like more bread, please let me know.

(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ください)

受検者： Thank you for waiting. (お待たせいたしました)

Here is your Wiener schnitzel with beurre noisette sauce.

(ご注文頂きましたウィーン風仔牛のカツレツ ブールノワゼットソースでございます)

ゲスト： It looks delicious. (美味しそうですね)

鈴木様： 香りも良くて美味しそうですね。

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'll be right back with the sauce. (只今ソースをお持ちいたします)

受検者： This is the beurre noisette sauce. May I pour the sauce for you?

(こちらブールノワゼットソースでございます。おかけいたしましょうか)

ゲスト： Right here, please. (こちらに置いてください)

受検者： Certainly. Please enjoy your meal.

(かしこまりました。ごゆっくりお食事をお楽しみくださいませ)

鈴木様： ありがとう。

〈指示事項 F〉

受検者： How was your meal? (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 bring your dessert shortly. (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.

(お待たせいたしました。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 care for 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くださいませ。

IV 2級 実技試験会場ブース内レイアウト 及び 器材表

壁 面



開始線

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	180cm×90cm 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
	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1枚
	⑤ナプキン	3 枚	ワインサービス、キウイフルーツ、予備1枚
	デザートスプーン	3 本	パン、料理サービス用
	デザートナイフ	2 本	キウイフルーツカッティング用
	デザートフォーク	6 本	テーブルセット用
	⑥赤ワイングラス	2 脚	
	⑦・赤ワイン	1 本	
	⑧・パニエ	1 個	
	⑨パン皿	1 枚	ワイン抜栓用
	⑩・ソムリエナイフ	1 本	私物の使用も可能
	⑪コルクソーサー	1 枚	
	⑫パンバスケット	1 個	ナプキン敷
	バザット	4 個	約5cm幅
	バタークーラー	1 組	
	バターナイフ	1 本	
	⑭ソースボート	1 台	(ソース入)レードル付き
	⑮仔牛のカツレツ	2 枚	レモン、アンチョビ乗せ
	ポイルドポテ	4 個	ガルニチュール
	いんげん	8 本	〃
	ブラッター	1 枚	20in オーバル
	⑯10inプレート	2 枚	料理盛付け用
	⑰・ベティナイフ	1 本	
	⑱9inプレート	2 枚	カッティング用、デザート盛付け用
	⑲パン皿	1 枚	サーバー、ベティナイフ置き
	⑳キウイフルーツ	2 個	9inプレート盛
	㉑サービストレイ	1 枚	12in (ノンスリップ 又は ・マット敷)

	品名	数量	用途 仕様
◆ 下げ コー ナー	②2 テーブル	1 台	90cm×90cm クロス掛け
	②2 10inプレート・パン皿	2 セット	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	
	デザートナイフ	2 本	
	デザートフォーク	2 本	
	パン皿	2 枚	
	バタースプレッダー	2 本	
	ゴブレット	2 脚	
	ナプキン	2 枚	
	カスターセット(塩・胡椒)	1 組	

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
仔牛のカツレツ ウィーン風 ブールノワゼットソース <i>Wiener schnitzel with Beurre noisette 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

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

別紙1

＜ 赤ワインの抜栓とサービス 例 ＞

【作業手順】

- ①テーブルにグラスをセットする。
 - ②ボトルを丁寧にパニエに入れる。
 - ③ボトルが動かないように押さえ、キャップシールに切り込みを入れ取り除く。
 - ④瓶口をナプキンできれいに拭きとる。
 - ⑤コルクにソムリエナイフのスクリュー部分を差し込む。
 - ⑥瓶口にフックを掛け、コルクを静かに抜く。
 - ⑦コルクの状態を確認する。
 - ⑧コルクを小皿(コルクソーサー)に置き、ナプキンでボトルの口をきれいに拭く。
 - ⑨パニエに入れたまま、グラスに注ぐ。
 - ⑩注ぎ終わったワインは、サイドテーブルに戻しコルクをする。
- ※抜栓を行う際、パン皿は使用しなくてもよい。

①



②



③



④



⑤



⑥



⑦



⑧



⑨



別紙2

＜ 仔牛のカツレツウィーン風のサービス 例（イギリス式） ＞

【作業手順】

- ①盛り付け用の皿を配る。
- ②プラッターにサーバーを添え、客席に運びプレゼンテーションをする。
- ③サーバーでガルニチュールを挟み、皿の上部に盛る。
- ④サーバーを仔牛のカツレツの下に入れ、すくうように持ち上げて皿に盛る。
- ※③と④は順番が逆でもよい。
- ⑤ソースボートを客席まで運び、ソースを掛けてよいか伺う。
- ⑥ソースボートをテーブルに置く。

①



②



③



④



⑤



⑥



別紙3

＜キウイフルーツのカッティングサービス 例＞

【作業手順】

- ① キウイフルーツを1個選び、へた側1.5cmのところを周囲に切り込みを入れる。
- ② 反転させて花落ち側を切り落とす。
- ③ へた側の切り込み部分にフォークを差し込む。
- ④ 花落ち側を上に向けてフォークを持ち、皮をキウイフルーツの形状に沿って下方方向に切る。
- ⑤ キウイフルーツ全体を皿に近づけて、切り取った皮を皿の上に落とす。
- ⑥ キウイフルーツを縦にした状態で、六等分に切り目を入れる。
- ⑦ フォークを差し込んだまま皿に置き、切り離す。
- ⑧ サーバーで放射状に盛り付ける。

①



①-2



②



③



④



⑤



⑥



⑦



⑧



⑧-2

