

## 第25回技能グランプリ「レストランサービス」職種 競技課題

競技日：3月21日(土)

### 1. タイムスケジュール

Time	Task
9:30	・選手受付開始
10:00	・選手集合(競技のできる服装で集合) ・主査挨拶
10:10-10:30	・下見、競技日程及び注意事項の説明
10:30-12:30	<b>【競技課題1～6】 1組目(10名)</b> <b>【競技課題1】</b> テーブルセッティング及びコンソール仕込み  <b>【競技課題2】</b> ワインのデカンタージュ スモークサーモンのトランシェ  <b>【競技課題3】</b> お迎えとシャンパンのサービス及び、 オードブルのサービス  <b>【競技課題4】</b> シーザーサラダのサービス  <b>【競技課題5】</b> 仔羊の背肉のロースト(カレ・ダニヨ)のサービス  <b>【競技課題6】</b> クレープシュゼット(クレープフランベ)のサービス (コーヒーのサービス含む)
12:30-13:30	昼食
13:30-15:30	<b>【競技課題1～6】 2組目(10名)</b>
15:30-16:00	・総評、主査挨拶

## 2. 競技課題

### 【競技課題 1】

\* テーブルセッティング及びコンソール仕込み

(1) 時間 30分(打ち切り時間 35分)

(2) 指示事項

- ①メニューに沿ったテーブルセッティング(2名)及びコンソールの仕込みをすること。  
必要備品(クロス・シルバー等)を用意すること。

(3) 注意事項

- ①作業開始の合図により、作業を開始すること。
- ②コミとのコミュニケーションを行い、協同し作業を行うこと。

### 【競技課題 2】

\* ワインのデカンタージュ

(1) 時間 8分(打ち切り時間 10分)

(2) 指示事項

- ①赤ワインをパニエに入れたまま抜栓すること。
- ②赤ワインをデカンタージュして、お客様の来店後サービスすること。
- ③自らテースティングする場合は、お客様(審査員)に確認してからテースティングを行うこと。

(3) 注意事項

- ①作業開始の合図により、作業を開始すること。
- ②必要備品は、ゲリドン上に移動してから作業を開始すること。
- ③作業終了後、ゲリドン上を整理すること。

\* スモークサーモンのトランシェ

(1) 時間 8分(打ち切り時間 10分)

(2) 指示事項

- ①スモークサーモンをトランシェし、オードブルとして3名分作製すること。
- ②2名分は各自のテーブル番号をつけて、冷蔵庫に保管すること。
- ③1名分を審査用に盛り付けること。

(3) 注意事項

- ①作業開始の合図により、作業を開始すること。
- ②必要備品は、ゲリドン上に移動してから作業を開始すること。
- ③作業終了後、ゲリドン上を整理すること。

### 【競技課題 3】

\* お迎えとシャンパンのサービス及びオードブルのサービス

(1) 時間 10分

(2) 指示事項

- ①お客様をお出迎えすること。
- ②シャンパンクーラーに入れたシャンパンを抜栓すること。
- ③ゲストにシャンパンを使った食前酒をサービスすること。
- ④先にトランシェしたスモークサーモンをオードブルとしてサービスすること。

(3) 注意事項

- ①作業開始の合図により、作業を開始すること。
- ②必要備品は、ゲリドン上に移動してから作業を開始すること。
- ③作業終了後、ゲリドン上を整理すること。

**【競技課題 4】**

\*シーザーサラダのサービス

(1)時間 15分

(2)指示事項

①シーザーサラダを2名分作製してサービスすること。

(3)注意事項

①必要備品は、ゲリドン上に移動してから作業を開始すること。

②作業終了後、ゲリドン上を整理すること。

**【競技課題 5】**

\*仔羊の背肉のロースト(カレ・ダニヨ)のサービス

(1)時間 25分

(2)指示事項

①カレ・ダニヨを切り分け2人前(3本/人)をお客様にサービスし、  
審査用に1皿(2本)盛り付けること。

(3)注意事項

①必要備品は、ゲリドン上に移動してから作業を開始すること。

②作業終了後、ゲリドン上を整理すること。

**【競技課題 6】**

\*クレープシュゼット(クレープフランベ)のサービス (コーヒーのサービス含む)

(1)時間 24分

(2)指示事項

①クレープシュゼットを3名分(6枚)を作成し、  
2名分はお客様にサービスし、審査用に1皿盛り付けること。

(3)注意事項

①必要備品は、ゲリドン上に移動してから作業を開始すること。

②作業終了後、ゲリドン上を整理すること。

第25回技能グランプリ「レストランサービス」職種 設備基準

品名	数量	寸法及び規格	備考
会場設備			
テーブル	1台	90cm	丸卓・角卓統一であれば可
椅子	2脚		
ゲリドン	1台	45cm×180cm	セミナー用テーブル
コンソール	1台	45cm×180cm	
会場用サイドテーブル	1台	45cm×180cm	審査用テーブル
リネン			
テーブルクロス	4枚		
トップクロス	4枚		
ゲリドン用クロス	4枚		
ナフキン	15枚		
サービスタオル	5枚		
サイドテーブル用クロス	5枚		
チャイナ			
ショープレート	2枚	30.5cm	飾り皿プレスプレート
オードブル用プレート	2枚		
メインディッシュ用プレート	7枚		
パン皿	5枚		
コーヒーカップ&ソーサー	2セット		
ベリー皿	4枚		
アモンドディシュ	1枚		
レモン入れ	1個		
カトラリー			
オードブルナイフ	2本		
オードブルフォーク	2本		
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		
デザートスプーン	6本		
デザートフォーク	8本		
バターナイフ	2本		フルーツナイフ
バタースプレッダ	2本		
ティースプーン	10本		
バタークーラー	1個		
グラス			
ゴブレット	2個		
シャンパングラス	2個	フルート型	
赤ワイングラス	3個	300ml	
タンブラー	2個	8オンス	
シェリーグラス	2個		
ブランデーグラス (テストインググラス)	1個		
その他			
サーモンボード	5台		全体で5台
サーモン用切り分けナイフ	5本		
ガルニ用プラッター	1本	30cmミートプレート	サーモンガルニ用
ココット	7個		
レシヨール	1台		
シュゼットパン	1枚		
ペティナイフ	1本		予備
シュガーポット&レードル	1組		
固形燃料	2個		
マッチ	1個		
ソースボード&レードル	2組		
スープレードル	1本		
塩・胡椒	1組		

※都合により一部変更される場合もございます。

品名	数量	寸法及び規格	備考
卓上花	1 台		
シャンパンクーラー	1 台		
シャンパンクーラースタンド	1 台		
マドラー	2 本		
サービス用トレイ	1 枚		
バッシング用角トレイ	1 枚		大きめのもの
サラダ用ボウル	1 個		
レタス用ボウル	1 個		
サラダ用サーバー	1 組		大きめのもの
ココット用プラッター	1 枚	30cmミートプレート	ココットが6個入るもの
ソルトミル	1 個		
ペッパーミル	1 個		
ワインデキャンター	1 本		
パニエ	1 個		
キャンドル	1 本		
キャンドルスタンド	1 個		
まな板	1 枚		
オーバルプラッター	1 枚	46×35.5cm	仔羊用
ラウンドプラッター	1 枚	36cm	ベリー皿 (4枚) 用
カラフ	1 本	500cc	オレンジジュース、ネクター用
ミルクピッチャー	1 個		
パンバスケット	1 個		
コーヒーポット	1 台		
メニュー	2 部		A4サイズ
<b>食材・飲料等</b>			
スモークサーモン	5	半身	
レモン	適量		
ケッパー	適量		
クレソン	適量		
グラニュー糖	適量		
シャンパン	1 本		
クレームド・カシス	1 本		
クレームド・フランボワーズ	1 本		
ブラウンブレッド&バター	5 枚	薄切り (三角切り) 1人2枚	バターを事前に塗っておく
パン	4 個		ロール2個、フランスパン2切れ
レタス	適量		
卵黄	1 個		
フレンチマスタード	1 本		
にんにく	1 片		
アンチョビ	適量		
パルメザンチーズ	適量		
クルトン	適量		
ワインビネガー	適量		
オリーブオイル	適量		
赤ワイン	1 本		
仔羊背肉のロースト	1 塊		
仔羊背肉のロースト用ソース	適量		
仔羊背肉のロースト用ガルニ	適量		ベイクトポテト、クレソン
ミネラルウォーター	1 本	1L瓶	
クレープ	6 枚		
オレンジ	1 個		
オレンジジュース	適量	100%濃縮、1L	
ピーチネクター	適量		
無塩バター	適量	1皿20~30g	ベリー皿に用意
無塩バター	適量	5gカット4枚	バタークーラー用
グランマニエ	1 本		
コアントロー	1 本		
ブランディー	1 本		
コーヒー	適量		
コーヒー用ミルク	適量		

公 表

第25回技能グランプリ「レストランサービス」職種 持参品リスト

- ・ ユニフォーム
- ・ ソムリエナイフ
- ・ オープンナー（ミネラルウォーター用）
- ・ 各種ナイフ（トランシェ用、スモークサーモン用）