

公 表

第26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5日(土)

1. タイムスケジュール

Time	Task
10:00	・選手受付開始
10:20	・選手集合(競技のできる服装で集合) ・主査挨拶
10:35-10:55	・下見、競技日程及び注意事項の説明
※ 1組目	
11:00-13:00	【競技課題1~5】 【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
11:00~	
11:35~	【競技課題2】 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
11:55~	【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
12:05~	【競技課題4】 鴨のローストのサービス
12:35-13:00	【競技課題5】 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)
13:05	競技委員ブリーフィング
※ 2組目	
13:35-15:35	【競技課題1~5】 【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
13:35~	
14:10~	【競技課題2】 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
14:30~	【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
14:40~	【競技課題4】 鴨のローストのサービス
15:10-15:35	【競技課題5】 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)
15:40-16:00	・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名分はラップをかけ、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展示場所に置くこと。
- ④作業終了後、サーモンボードは、コミに指示をして速やかに所定の場所に戻すこと。

(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。

※11:40(2回目14:15)ごろ最終点検を行い、お客様のお迎えの準備をすること。

※お客様は11:45(2回目14:20)から入場予定です。

【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女性のお客様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マート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開始の合図により、お客様をお席に案内して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、ゲリドン上を整理し次の準備をコミに指示すること。

【競技課題 4】

* 鴨のローストのサービス

(1)時間 30分

(2)指示事項

- ①鴨を切り分け2人前をお客様にサービスすること。
- ②鴨のガラを審査用に皿にのせ審査台の各自の番号の前に置くこと。

(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】

* 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 25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。

品名	数量	寸法及び規格
会場設備		
テーブル(お客様用)	1 台	90cm~110cm丸・角卓統一であれば可
椅子	2 脚	お客様用 (パイプ椅子/不可)
グリドン	1 台	60cm×150cm (45cm×180cm)
コンソール	1 台	45cm×180cm
会場用サイドテーブル(観客との仕切り)	1 台	45cm×180cm(セミナー用テーブル)
リネン		
テーブルクロス	2 枚	
グリドン用クロス	2 枚	
コンソール用クロス	2 枚	
セルヴィエット (ナプキン)	14 枚	リトーも含む
リトー	0 枚	(サービススタオル/サービスパーソン用)
チャイナ		
レイプレート(ショープレート)	2 枚	30.5cm/12"
オードブル用プレート	8 枚	
メインディッシュ用プレート	7 枚	
パン皿	7 枚	スー・ド・カラフ用も含む
コーヒーカップ&ソーサー	2 セット	
ベリー皿	3 枚	1/2 レモン・Hオレンジ
アマンド皿 (シャトーレモン皿)	4 枚	バター/スー・ド・ブッショ
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	8 本	サーバー用含む
デザートフォーク	8 本	サーバー用含む
バターナイフ	1 本	バターケーラー用
バタースプレッダ	2 本	フルーツorオードブルナイフ
ティースプーン	10 本	
バターケーラー	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 (60個終了時の乾杯用)
タンブラー	2 個	8オンス
リキュールグラス	2 個	(シェリーグラス可)
ブランデーグラス	1 個	(テスティンググラス可)
その他		
サーモンボード	1 台	全体で5台(w88×D20 頭尾付)
サーモン用切り分けナイフ	1 本	全体で5台
レショーアイ	1 台	
シュゼットパン	1 枚	
ペティナイフ	1 本	予備
ソースボード&レードル	1 組	
スープレードル	1 本	スパイラルオレンジ用(ブランデー)
塩・胡椒(カスターセット)	1 組	
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	無ければミートプレートにナプキン可

品名	数量	寸法及び規格
マドラー(バースプーン)	2 本	
サービス用トレイ	1 枚	30cm
バッキング用角トレイ	1 枚	大きめのもの
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	
カッティングボード(まな板)	1 枚	
オーバルプラッター	1 枚	46×35.5cm (鴨用)
カラフ	2 本	500cc(オレンジジュース用)
ミルクピッチャー	1 個	(コーヒー用)
パン・バスケット	1 個	
シュガーポット&レードル	1 組	
コーヒーポット(デキャンタ/1.5L)	2 台	
コーヒーメーカー	1 台	100V 1.2KW
固体燃料	2 個	
マッチ	1 個	
灰皿	1 個	
卓上花(作成済の物)	1 台	
メニュー	3 部	A4サイズ(選手用含む)
食材・飲料等		
スモークサーモン	全体	5 本 半身
レモン	適量	シヤト-1/6・ハーフ1/2
ケッパー	適量	サーモン用
クレソン	適量	鴨用
ブラウンブレッド&バター	4 枚	薄切り(三角切り) 1人2枚
パン	1 個	ロール2個、パケット2切れ
鴨のロースト	1 羽	
鴨用ソース	適量	
鴨用ガルニチュール	適量	温野菜2種類、クレソン
無塩カットバター	適量	5gカット4枚+4枚(バタークーラー用)
クレープ	6 枚	(1人2枚×3皿/1皿審査・展示用)
オレンジ	1 個	
シャンパン	1 本	スパークリングワイン(ヴァン・ムスー)可
赤ワイン	1 本	
クレーム・ド・カシス	1 本	全体で5 本(ロワイアル)
クレーム・ド・フランボワーズ	1 本	全体で5 本(インペリヤル)
グランマニエ	1 本	全体で10本
コアントロー	1 本	全体で10本
ブランデー	1 本	全体で10本
ミネラルウォーター	1 本	1L瓶(エビアン又は富士)
オレンジジュース	適量	100%濃縮、1L
グラニュー糖	適量	(コーヒー/クレープ用)
コーヒー	適量	人数分+ α
コーヒー用クリーム	適量	1Lパック全員で2本
水	適量	シャンパン用(その他)

公 表

第26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)