

公 表

## 第27回 技能グランプリ レストランサービス職種 競技課題

No. 1

### 競技課題1 【カジュアルレストランにおけるランチタイムサービス】

- (1) 競技時間 30分間（スタートして10分後にお客様が来店）31分打ち切り
- (2) 場面設定 カジュアルレストランのランチタイム設定でテーブルセッティング、事前準備を全て整えて、4名のお客様のサービスを行う。  
お客様は合計4名、予約なし。A社社長1名をB社3名が接待する。
- (3) 指示事項
- A. 使用すると想定される備品をサイドテーブル（コンソール）に準備しておくこと。
  - B. 10分後に来店するお客様4名を席まで案内し、それぞれ相応しい席に着席させること。
  - C. メニューを出し、飲物と料理（1ディッシュ、1ドリンク）のオーダーテイクをすること。
  - D. お伺いしたオーダーを的確にスピードにサービスすること。  
(カトラリー・グラスのセット、飲物の作成含む)
  - E. お客様の質問に答えること。
  - F. お客様をお見送りすること。
- (4) 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。
  - 作業開始の合図により作業を開始すること。
  - 4名のお客様の内、1番大切なお客様の胸にリボンが付いている。
  - お客様の質問にはその都度答えること。

公 表

## 第27回 技能グランプリ レストランサービス職種 競技課題

No. 2

### 競技課題2 【ファインダイニングにおけるディナータイムサービス】

(1) 競技時間 事前準備10分間、その後競技時間45分（お客様が召上る時間も含む）48分打ち切り

(2) 場面設定 予約のお客様（2名）  
男性客から事前に赤ワイン（濁が多い）とローストチキンを伺っており、  
食後に何かフルーツのフランベをして連れの女性を感動させてほしい  
と言うリクエストがあった。

(3) 指示事項

- A. 競技前、10分間で事前準備を行うこと（テーブルセット含む）
- B. 使用すると想定される備品をサイドテーブル（コンソール）に準備しておくこと。
- C. お客様2名を席まで案内し、それぞれ相応しい席に着席させること。
- D. お客様へ挨拶をし、赤ワインのデキャンタージュ及びサービスを行うこと。
- E. チキンを切り分け2人前をお客様へサービスすること。  
(チキンのガラは審査用皿に乗せ審査台の各自の番号前に置くこと。)
- F. 食事を下げる、フルーツのフランベを3名分作製すること。  
(2名分はお客様へサービスし、審査用に1皿盛付け展示場所に置くこと。)
- G. コーヒーをサービスすること。
- H. お客様をお見送りすること。

(4) 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。
- 作業開始の合図により作業を開始すること。
- ワイン、チキン、フランベは基本を重んじていればサービス方法は問わない。
- フルーツフランベはフルーツ6種より1種選択する。  
各フルーツには難易度が設定されており、配点が異なる。

低難度（低配点） 莓・桃・チェリー



バナナ

林檎

高難度（高配点） パイナップル