

公表

第27回技能グランプリ「レストランサービス職種」

1. タイムスケジュール

9:00	選手受付開始
9:20	選手集合（競技のできる服装で集合） 主査挨拶
9:35 9:55	下見、競技日程及び注意事項の説明
10:00 10:30	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組目
10:45 11:15	2組目
11:30 12:00	3組目
12:15 12:45	4組目
14:00 15:00	競技課題2 フайнディングにおけるディナータイムサービス 1組目
15:15 16:15	2組目
16:20	総評・主査挨拶

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

## 公表

## 第27回技能グランプリ「レストランサービス職種」設備基準

\*課題1用

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程度、角卓
椅子	4脚	お客様用
ゲリドン	1台	60cm×150cm程度
コンソール	1台	45cm×180cm程度
会場用サイドテーブル	1台	45cm×180cm程度
リネン		
テーブルクロス	2枚	
ゲリドン用クロス	1枚	
コンソール用クロス	1枚	
ナプキン	4枚	
サービスタオル	1枚	
チャイナ		
メインディッシュ用プレート	4枚	
デザートプレート	1枚	
パン皿	1枚	
コーヒーカップ&ソーサー	5セット	
ティーカップ&ソーサー	5セット	
ベリー皿	2枚	ポーションバター、ポーションクリーム、ポーションシロップ
カトラリー		
テーブルスプーン	2本	
フィッシュナイフ	1本	
フィッシュフォーク	1本	
ミートナイフ	4本	
ミートフォーク	4本	
バタースプレッダ	1本	
ティースプーン	3本	
グラス		
白ワイングラス	1個	
タンブラー	4個	8オンス（水）
タンブラー	3個	10オンス（カクテル・アイスコーヒー等）
その他		
カスター（塩・胡椒）	1セット	
サービス用トレイ	1枚	
ウォーターピッチャー	1台	
ミルクピッチャー	1台	
コーヒーポット（シルバー）	1台	
コーヒーメーカー	1台	100V 1.2kW
アイスペール	1台	
アイストング	1本	
マドラー	2本	キューバリバー/アイスコーヒー
ストロー	1本	

品名	数量	寸法及び規格
メニュー	4 部	A4 サイズ
赤リボン	1 個	
食材・飲料等		
ハンバーグステーキ	1 塵	
サーモンムニエール	1 塵	
スパゲッティペペロンチーノ	1 塵	
シーフードピラフ	1 塵	
ライス	1 塵	デザートプレート
パン	2 個	ロールパン
ポーションバター	6 個	ベリー1塩
ポーションコーヒークリーム	3 個	
ポーションシロップ	3 個	コーヒークリーム含む
ペリエ	1 本	
赤ワイン	1 本	
白ワイン	1 本	
コーラ	1 本	
ジンジャーエール	1 本	
オレンジジュース	1 本	紙パック 1L
ビール（小瓶）	1 本	
シャトラーライム	1 個	
ホワイトラム	1 本	
ジン	1 本	
ウォッカ	1 本	
グレナデンシロップ	1 本	
ライムジュース	1 本	
氷	適量	
アイスコーヒー	1 本	

\*課題2用

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程度・角卓
椅子	2 脚	お客様用
ゲリドン	1 台	60cmX150cm程度
コンソール	1 台	45cmX180cm程度
会場用サイドテーブル	1 台	45cmX180cm程度
リネン		
アンダーカロス（テーブルクロス）	1 枚	
トップクロス	1 枚	
ゲリドン用クロス	1 枚	
コンソール用クロス	1 枚	
ナプキン	5 枚	
サービススタオル	2 枚	
チャイナ		
メインディッシュ用プレート	4 枚	ガラ入れ含む
デザートプレート	1 枚	

品名	数量	寸法及び規格
パン皿	4 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	2 枚	
アマンド皿（レモン皿）	1 枚	スー・ド・ブション
カトラリー		
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	5 本	サーバー用含む
デザートフォーク	5 本	サーバー用含む
バターナイフ	1 本	バタークーラー用
バタースプレッダ	2 本	
ティースプーン	4 本	
バタークーラー	1 台	
グラス		
ゴブレット	2 個	
赤ワイングラス	2 個	
リキュールグラス	1 個	
その他		
レシヨー	1 台	
シュゼットパン	1 台	
ペティナイフ	1 本	
ソースボード&レードル	1 セット	チキンソース用
スープレードル	1 本	
カスター（塩・胡椒）	1 セット	
サービス用トレイ	1 枚	
デキャンター	1 本	
パニエ	1 個	
カッティングボード（まな板）	1 台	
パン・バスケット	1 台	
ミルクピッチャー	1 台	コーヒー用
シュガーポット&レードル	1 台	
コーヒーポット（シルバー）	1 台	
コーヒーメーカー	1 台	100V 1.2KW
固形燃料	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	2 部	A4 サイズ
食材・飲料等		
パン	2 個	ロール1個・パケット1切れ
ローストチキン	1 羽	
チキン用ソース	1 台	
チキン用ガルニチュール	適量	温野菜2種、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）
苺	10 粒	

品名	数量	寸法及び規格
桃（ハーフ）	2 個	黄桃缶詰
チェリー	10 粒	アメリカンチェリー缶詰
バナナ	2 本	
林檎	1 個	
パイナップル	1 個	
グラニュー糖	適量	
レモン（ハーフ）	1 個	
ブランデー	1 本	
キルッシュ	1 本	
ダークラム	1 本	
コーヒー	適量	人数分 + $\alpha$
コーヒー用クリーム	適量	
赤ワイン	1 本	

※都合により一部変更される場合があります。

公表

第27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
- ・オーブンナー（ソフトドリンク等）
- ・各種ナイフ（チキン用・フルーツ用）

## 公表

### 第27回技能グランプリ「レストランサービス職種」採点項目及び観点等

#### 1. 採点項目及び観点等

##### (1) テクニカルスキル

- ・高度な技術を有しているか
- ・専門的な知識を有しているか
- ・上記2点をスピードに乗せて対応出来るか

##### (2) マインドスキル

- ・サービスマンとしての資質
- ・気付き能力
- ・感性
- ・お客様満足度

上記2つの視点から一定以上の経験を積んだ技能者として上記含む様々な観点のもと、次の主要な採点項目により採点（加点方式）を行う。  
ただし、ディダクション（違反行為・不適切行為）は減点対象となる。

- ・事前準備は万全であったか
- ・案内は的確であったか
- ・正しくオーダーテイクしたか
- ・正しいオーダーを提供したか
- ・デキヤンタージュの技術
- ・デクパージュの技術
- ・フランベの技術
- ・デザイン、演出力
- ・基本動作に問題はなかったか
- ・各口頭試問に答える事が出来たか
- ・お客様を満足させ、お見送り出来たか

など

##### \*ディダクション

- ・サービスマンとして信じ難い行動をとった
- ・危険な行為があった
- ・不衛生な行動があった

など