

公 表

第29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 【 フайн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50分（お客様は実際に食事をせず、皿を差し替え計60分、63分打ち切り）
- (2) 場面設定 予約のお客様（2名）
ビジネスの席。ゲスト側は車椅子を使用している。
オーダーは全て事前に予約で決まっている。
- (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）
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. 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。
(ゲスト側は車椅子から椅子へ移る介助をする事)
 - C. お客様へ挨拶をし、シャンパンの抜栓とサービスを行うこと。
 - D. 赤ワインのデキャンタージュすること。（サービスは肉料理時）
 - E. 真鯛のグリエをフィルタージュしサービスすること。（ゲリドンサービス）
 - F. 若鶏のローストをデクパージュしサービスすること。（ゲリドンサービス）
 - G. クレープフランベを作成しサービスすること。（ゲリドンサービス）
- (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。
 - デクパージュ・フランベなどのサービスは基本を重んじていれば方法は問わない。
 - デキャンタージュ及びゲリドンサービスは全て代替えのサービス台で行うこと。
 - お客様との台本は無いので積極的に話しかけ、サービスを行うこと。

公 表

第29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 【 筆記問題／ブラインドテイスティング 】

(1) 競技時間 筆記及びテイスティング合わせて 60 分

(2) 指示事項 20問の筆記問題を答えること

3種類の液体について答えること