

公 表

第30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 【 筆記問題／ブラインドテイスティング／カクテル作成 】

(1) 競技時間 筆記問題25分 ブラインドテイスティング12分 カクテル作成8分 合計45分

(2) 指示事項 30問の筆記問題に答えること。

出題された複数の料飲について答えること。

ショートカクテル「ギンザ・ストリート」を作成すること。

公表

第30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 【 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 20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70分、73分打ち切り）

(2) 場面設定 予約のお客様（2名）
オーダーは全て事前に予約で決まっている。

(3) 指示事項

- (1) 競技前、20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。
- (2) 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。
- (3) お客様へ挨拶をし、スパークリングワインの抜栓とサービスを行うこと。
- (4) 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）
- (5) 赤ワインのデキャンタージュをすること。（サービスは肉料理時）
- (6) 鴨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）
- (7) クレープフランベを作成し、サービスをすること。（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。
- 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。
- スパークリングワイン、真鯛のグリエ、赤ワイン、鴨のロースト、クレープフランベは、それぞれ2名分作成すること。
- ナイフ類、ソムリエナイフは自分の所有物を持ち込んで使用しても構わない。