

【公表】 第30回技能グランプリ「レストランサービス」職種 設備基準

課題名/品名	数量(1名)	寸法及び規格、備考
課題:1(3)カクテルの作成 ギンザ・ストリート(2杯分)		
テーブル(作業台)	1台	
シェーカー	1個	
メジャーカップ	1個	
バースプーン	1本	
カクテルグラス	2個	容量90ml
ロックグラス	1個	メジャーカップ用
タンブラー	1個	10oz(水切り用)
パン皿	1枚	バースプーン置き
アイスペール	1個	氷入り
アイストング	1本	
カラフェ	3個	日本酒・リキュール・クリーム用
日本酒(白鷹)	60ml	2杯分
クレームドカカオ・ブラウン	30ml	2杯分
生クリーム(20%)	30ml	2杯分
白ナプキン	1枚	
課題2:ディナーサービス/テーブルセッティング		
テーブル(お客様用)	1台	110cm丸
椅子	2脚	
ゲリドン(サービス台)	1台	
コンソール(仕込み台)	1台	
アンダークロス	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	
白ナプキン	2枚	
サービスタオル	3枚	
カスターセット	1組	塩・コショウ
ゴブレット	2個	
ミートナイフ	2本	
ミートフォーク	2本	
パン皿	2枚	
バタースプレッダー	2本	
サービストレイ(ノンスリップ)	1枚	
卓上花	1個	
課題:2(1)スパークリングワインのサービス		
スパークリングワイン	1本	
フルートシャンパングラス	2個	
テイastingグラス	1個	
ワインクーラー	1個	
ワインクーラースタンド	1台	
コルクソーサー	1枚	
白ナプキン	1枚	
課題:2(2)パンのサービス		
パンバスケット(ナプキン敷)	1台	
テーブルスプーン	1本	サーバー
ミートフォーク	1本	サーバー
バケット(約5cm幅)	4個	
バタークーラー	1個	

バターナイフ	1 本	
バター	4 枚	
白ナプキン	1 枚	
課題:2(3)真鯛のフィルタージュ		
真鯛のグリエ	1 尾	約800g ~ 1.0kg
ボイルドポテト	4 個	
レモン	2 個	1/6カット
ソース(ブルブラン)	適量	
料理用プラッター	1 枚	
12インチプレート	2 枚	
パン皿	2 枚	ソースボート下皿・サーバー置き
9インチ皿	1 枚	ギャベジ用
フィッシュナイフ	2 本	お客様用
フィッシュフォーク	2 本	お客様用
テーブルスプーン	1 本	サーバー
ミートフォーク	1 本	サーバー
ミートナイフ	1 本	フィルタージュ用
ソースボート	1 個	
ソースレードル	1 本	
白ナプキン	1 枚	
課題:2(4)赤ワインのサービス		
赤ワイン	1 本	
赤ワイングラス	2 個	
パニエ	1 個	
デキャンタ	1 本	
テイastingグラス	1 個	
コルクソーサー	1 枚	
キャンドル(燭台付き)	1 個	
マッチ・灰皿	1 組	
ソムリエナイフ	1 個	
白ナプキン	1 枚	
課題:2(5)鴨ローストのデクパーージュ		
鴨(クロワゼ)のロースト	1 羽	1.2 ~ 1.5kg
温野菜	適量	ガルニチュール
ソース(ジュド・カナール)	適量	
料理用プラッター	1 枚	
まな板	1 枚	
12インチプレート	2 枚	
パン皿	2 枚	ソースボート下皿・サーバー置き
9インチ皿	1 枚	ギャベジ用
ベリー皿	1 枚	血抜き用
テーブルスプーン	1 本	サーバー
ミートフォーク	1 本	サーバー
エマンスールナイフ	1 本	
ソースボート	1 個	
ソースレードル	1 本	
白ナプキン	1 枚	
課題:2(6)クレープフランベ		
レシヨール	1 台	
シュゼットパン	1 個	
固形燃料	2 個	

マッチ・灰皿	1 組	
シュガーポット	1 個	
9インチ皿	3 枚	
パン皿	1 枚	サーバー置き
ベリー皿	1 枚	バター用
レモンティッシュ	1 枚	
デザートナイフ	2 本	お客様用
デザートフォーク	4 本	お客様用2・オレンジ1・サーバー1
デザートスプーン	1 本	サーバー
スープレードル	1 本	
ティースプーン	2 本	シュガー1・バター1
ペティナイフ	1 本	
リキュールグラス	1 個	
カラフェ	1 個	オレンジジュース用
ブランデー	1 本	
グランマニエ	1 本	
バター	30 g	ベリー皿盛り
グラニュー糖	適量	
オレンジ(9インチ皿)	3 個	内1個使用
レモン(1/6カット)	1 個	
オレンジジュース	180 cc	
クレープ(9インチ皿)	4 枚	
白ナプキン	1 枚	