

**〔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
<b>課題:1(3)カクテルの作成 ギンザ・ストリート(2杯分)</b>		
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)	60 mℓ	2杯分
クレームドカカオ・ブラウン	30 mℓ	2杯分
生クリーム(20%)	30 mℓ	2杯分
白ナプキン	1 枚	
<b>課題2:ディナーサービス／テーブルセッティング</b>		
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	
<b>課題:2(1)スパークリングワインのサービス</b>		
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	
ティスティンググラス	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	
<b>課題:2(2)パンのサービス</b>		
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
バゲット(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(ブールブラン)	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	ソースポート下皿・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
ソースポート	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	
ティスティンググラス	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	ソースポート下皿・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	
ソースポート	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	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
レモンディッシュ	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	