

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

1. タイムスケジュール

9:30 選手受付開始(控室①へ)
9:50 選手集合(競技のできる服装で集合)
主査挨拶
10:00 10:20 下見、競技日程及び注意事項の説明(控室①にて)

グループA

【課題1】 10:30 (1)専門業務知識試験問題 30題
(2)飲物ブラインドテイスティング
(3)カクテルの作成(1種)
11:15 競技終了 上記合計時間 45分
11:30 グループA選手控室にて食事休憩 40分

【課題2】 12:10 (1)事前準備/テーブルセッティング(什器・備品準備含む)
12:35 (2)グリーティング
(3)スパークリングワインの抜栓とサービス
(4)赤ワインのデキャンタージュ(サービスは肉料理時)
(5)真鯛のグリエ フィルタージュ
(6)鴨のローストをデクパージュ
(7)クレープフランベ
13:25 競技終了 上記合計時間 50分

グループB

【課題2】 10:30 (1)事前準備/テーブルセッティング(什器・備品準備含む)
10:55 (2)グリーティング
(3)スパークリングワインの抜栓とサービス
(4)赤ワインのデキャンタージュ(サービスは肉料理時)
(5)真鯛のグリエ フィルタージュ
(6)鴨のローストをデクパージュ
(7)クレープフランベ
11:45 競技終了 上記合計時間 50分
12:00 グループB選手控室にて食事休憩 40分

【課題1】 12:40 (1)専門業務知識試験問題 30題
(2)飲物ブラインドテイスティング
(3)カクテルの作成(1種)
13:25 競技終了 上記合計時間 45分

13:40 総評・主査挨拶

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) 赤ワインのデキヤ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。

〔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)	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	
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	
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	

公表

第30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
- ・各種ナイフ

公表

第30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

各競技課題は、【テクニカルスキル】と【マインドスキル】の双方からそれぞれ異なった専門審査委員が審査をする。

【テクニカルスキル】*各課題ごとに歴代グランプリ入賞者が審査

- ・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できるか

【マインドスキル】*マインドスキルはお客様役2名が審査

- ・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
- ・危機管理能力

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を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、語学力
- ・基本動作に問題はなかったか
- ・お客様を満足させ、お見送りできたか

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

第30回技能グランプリ「レストランサービス」 職種 Q&A

質問No	質問内容	回 答
1	コンソール及びゲリドンのそれぞれのサイズは？	コンソール 90×150×2 ゲリドン 45×180
2	競技課題に「お客様の注文は事前に予約で決まっている」とあるが、それに基づいたテーブルセッティングを行っても良いのか？（テーブルセッティングの時点でフルートグラスを卓上にセット及びスパークリングワインをクーラーに入れてテーブル脇にセットする事）	基づいたテーブルセッティングを行ってください。
3	採点項目及び観点等において「お客様を満足させ、お見送りできたか」とあり「お客様は実際に食事をしない」ということは、デザート提供後にお客様より退席の合図があるのか、お見送りをもって競技終了として良いのか？	お見送りをもって競技終了です。