

【公表】 第31回技能グランプリ 設備基準

課題名／品名	数量(1名)	寸法及び規格、備考
課題:1 カクテルの作成 (2杯分) 作成するカクテルは当日指定する		
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	
スピリッツ		指定のカクテルに適した物を使用
リキュール		指定のカクテルに適した物を使用
副材料		指定のカクテルに適した物を使用
デコレーション		指定のカクテルに適した物を使用
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	
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
ミートナイフ	2 本	
ミートフォーク	2 本	
ショープレート	2 枚	
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 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	
白ワイングラス	1 個	テイasting用
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 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 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	
白ワイングラス	1 個	テイスティング用
デポライト	1 個	
ソムリエナイフ	1 個	持ち込み可
紙ナプキン	2 枚	
課題:2 鴨ローストのデクパージュ		
鴨ロースト	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	持ち込み可
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 クレープフランベ			
卓上コンロ	1	台	
シュゼットパン	1	個	
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	