

公表

第31回技能グランプリ「レストランサービス職種」

1. タイムスケジュール

9:30 選手受付開始(選手合同控室[C]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(選手合同控室[C]にて)

グループA

【課題1】 10:30 (1)専門業務知識試験問題 筆記試験 *選手控室[A]にて非公開審査
(2)飲物ブラインドテースティング *会場にて公開審査
(3)カクテルの作成(1種) *会場にて公開審査
11:10 競技終了 競技時間計 40分
11:30 グループA選手控室にて食事休憩 40分

【課題2】 *課題2は全て公開審査
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)
準備時間計20分
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 競技時間計 50分

グループB

【課題2】 *課題2は全て公開審査
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)
準備時間計20分
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 競技時間計 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 筆記試験 *選手控室[B]にて非公開審査
(2)飲物ブラインドテースティング *会場にて公開審査
(3)カクテルの作成(1種) *会場にて公開審査
13:20 競技終了 競技時間計 40分

13:40 総評・主査挨拶

公 表

第31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20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40分

(2) 指示事項 業務に関する筆記問題を答えること
出題された飲物について答えること
ショートカクテルを作成すること

公 表

第31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、食事の終了の合図に合わせて皿を差し替え 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（ゲストテーブルセット2名分を含む）
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) 赤ワインのデキャンタージュをすること。（サービスは肉料理を提供する時）
- (5) 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）
- (6) 鳴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。

【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poon	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poon置き
アイスペール	1個	氷入り
アイスティング	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	
グリドン(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	
グリドン用クロス	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(セッティング)	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	テイスティング用
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poon	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	
バターカーラー	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(ブルーブラン)	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
ソースポート	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
ソースポート	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
グラニマニエ	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31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
- ・オーブナー(ソフトドリンク等)
- ・各種ナイフ(作業用として各競技者が準備する)

公表

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】*各課題には、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点を迅速な接遇で対応出来ているか

【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(ホスピタリティの有無)
- ・気付き能力(注意力・洞察力)
- ・感性(表現力)
- ・お客様満足度
- ・危機管理能力

上記2つの視点から、一定年数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(正確性)
- ・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(安全性を含む)
- ・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、お見送り出来たか

など

*ディダクション

- ・サービスパーソンとして不適切な行動をとった
- ・危険な行為があった
- ・不衛生な行動があった

など