

28 レストランサービス職種 競技課題

■モジュール A 専門知識問題 筆記試験

- * 競技時間 20 分
- * 選手控室にて非公開審査

■モジュール B 飲物ブラインドテイスティング

- * 競技時間 12 分
- * 会場にて公開審査

■モジュール C カクテルの作成 (1 種)

- * 競技時間 8 分
- * 会場にて公開審査

■モジュール D ファインダイニングにおけるディナータイムサービス

- * 競技時間 70 分 (事前準備 20 分間、その後競技時間 50 分)
お客様は食事をせず、食事の終了の合図に合わせて皿を差し替え
73 分打ち切り
- * 場面設定 予約のお客様 2 名
オーダーは予約で決まっている
- * 会場にて公開審査

- D1 事前準備／テーブルセッティング (什器・備品準備含む)
- D2 グリーティング
- D3 スパークリングワインの抜栓とサービスとパンのサービス
- D4 赤ワインのデキャンタージュ
- D5 舌平目のグリエのフィルタージュ
- D6 鴨のローストのデクパージュ
- D7 クレープフランベ

■モジュール A 専門知識問題 筆記試験 指示事項 (競技時間 20 分)

A1 業務に関する筆記問題に答える事。

■モジュール B ブラインドテイスティング 指示事項 (競技時間 12 分)

B1 出題された飲物について答える事。

■モジュール C カクテル作成 指示事項 (競技時間 8 分)

C1 当日指定されたショートカクテルを作成する事。

■モジュール D ファインダイニングにおけるディナータイムサービス 指示事項

(競技時間 20 分+50 分の合計 70 分 73 分打ち切り)

D1 事前準備／テーブルセッティング (什器・備品準備含む)

- ・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) に準備する事。

D2 グリーティング

- ・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事。

D3 スパークリングワインの抜栓とサービスとパンのサービス

- ・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事。
- ・パンのサービスを行う事。

D4 赤ワインのデキャンタージュ

- ・赤ワインのデキャンタージュをする事。(サービスは肉料理時)

D5 舌平目のグリエのフィルタージュ

- ・舌平目のグリエをフィルタージュしサービスをする事。(ゲリドンサービス)

D6 鴨のローストのデクパージュ

- ・鴨のローストをデクパージュしサービスをする事。(ゲリドンサービス)

D7 クレープフランベ

- ・クレープフランベを作成しサービスをする事。(ゲリドンサービス)

* 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事。
- 作業開始の合図により作業を開始する事。
- 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けば方法は問わない。
- お客様との台本はありませんので積極的に話しかけ、サービスを行う事。