

公表

第32回技能グランプリ インフラリスト

品名	数量	寸法および規格
<b>カクテル作成</b>		
(module C)		
カクテル用グラス	2	90ml
シェーカー	1	
メジャーカップ	1	
バースプーン	1	
ロックグラス	1	メジャーカップ用
タンブラー	1	水切り用
パン皿	1	バースプーン置き
アイスペール	1	氷入り
アイストング	1	
酒類他	1	当日指定のカクテルに適した物を使用
ナプキン	2	

品名	数量	寸法および規格
<b>テーブルセッティング</b>		
(module D1)		
テーブル	1	9 0 cm丸テーブル
椅子	2	
ゲリドン	1	W1,800×D900×H700
コンソール	1	W1,800×D600×H700
テーブルクロス (ゲスト用 アンダー)	1	9 0 cm丸テーブル用サイズ
テーブルクロス (ゲスト用 トップ)	1	9 0 cm丸テーブル用サイズ
テーブルクロス (ゲリドン)	1	W1,800×D900×H700用サイズ
テーブルクロス (コンソール)	1	W1,800×D600×H700用サイズ
セルヴィエット (ナプキン)	2	ゲスト用
カスターセット	1	ゲスト用
ミートナイフ	2	
ミートフォーク	2	
バタースプレッダー	2	
ショープレート	2	
パン皿	2	
サービストレー	1	
卓上花	1	
メニュー	2	

公表

第32回技能グランプリ インフラリスト

品名	数量	寸法および規格
<b>スパークリングワインの抜栓とサービス</b>		
(module D3-1)		
スパークリングワイン	1	
フルートシャンパングラス	2	160ml
テイスティンググラス	1	
ワインクーラー	1	
ワインクーラースタンド	1	
コルクソーサー	1	
ナプキン	2	1 枚予備

品名	数量	寸法および規格
<b>パンのサービス</b>		
(module D3-2)		
パンバスケット (ナプキン敷)	1	
バゲット (約 5 c m幅)	4	
テーブルスプーン	1	サーバー
ミートフォーク	1	サーバー
バタークーラー	1	
バターナイフ	1	
バター	1	
サービスタオル	1	

品名	数量	寸法および規格
<b>赤ワインのデキャンタージュ</b>		
(module D4)		
赤ワイン	1	
赤ワイングラス	2	
パニエ	1	
パニエ用ナプキン	1	
デキャンタ	1	
ボトルソーサー (パン皿)	1	
テイスティンググラス	1	
デポライト	1	
ソムリエナイフ	1	持ち込み可
ナプキン	2	1 枚予備
コルク置き皿	1	

公表

第32回技能グランプリ インフラリスト

品名	数量	寸法および規格
<b>舌平目のグリエのフィルタージュ</b>		
(module D5)		
舌平目のグリエ	2	250g前後2尾
ポイルドポテト	4	
レモン	2	1/6カット
ソースボート	1	
ソース（ブルーブラン）	1	100ml
料理用プラッター	1	31cmX46cmオーバル
12インチプレート	2	
パン皿	2	ソースボート下皿・サーバー置き
9インチプレート	1	くず入れ
フィッシュナイフ	2	お客様用
フィッシュフォーク	2	お客様用
テーブルスプーン	1	サーバー
ミートフォーク	1	サーバー
ミートナイフ	1	フィルタージュ用
ソースレードル	1	
ナプキン	2	1枚予備
サービスタオル	1	

品名	数量	寸法および規格
<b>鴨のローストのデクパージュ</b>		
(module D6)		
鴨ロースト	1	2kg前後
温野菜	1	ニンジン、ポテト、インゲン
ソース（ジュ・ド・カナール）	1	100ml
料理用プラッター	1	31cmX46cmオーバル
まな板	1	
12インチプレート	2	
パン皿	2	ソースボート下皿・サーバー置き
9インチプレート	1	くず入れ
ベリー皿	1	血抜き用
テーブルスプーン	1	サーバー
ミートフォーク	1	サーバー
エマンスールナイフ	1	持ち込み可
ソースボート	1	
ソースレードル	1	
ナプキン	2	1枚予備
サービスタオル	1	

公表

第32回技能グランプリ インフラリスト

品名	数量	寸法および規格
クレープフランベ		
(module D7)		
コンロ	1	
防火フード	1	コンロの左右前各三方に約20cmの間隔を取り透明防火フードを設置 (ゲリドンサイズはW1,800 x D900) * 所轄消防署・会場対応の為
シュゼットパン	1	
シュガーポット	1	
グラニュー糖	適量	
9インチプレート	5	盛付け用2, くず入れ1、オレンジ置き1、クレープ置き 1
パン皿	1	サーバー置き
ペリー皿	1	バター用
レモンディッシュ	1	
デザートナイフ	2	お客様用
デザートフォーク	4	お客様用 2、オレンジ 1、サーバー 1
デザートスプーン	1	サーバー
スープレードル	1	
ティースプーン	2	シュガー 1、バター 1
ペティナイフ	1	持ち込み可
リキュールグラス	1	
カラフェ	1	オレンジジュース用
ブランデー	1	
グランマニエ	1	
バター	1	15g×2
オレンジ	3	内1個使用
レモン (1/6カット)	1	
オレンジジュース	1	180ml
クレープ	4	
ナプキン	2	1 枚予備
サービスタオル	1	

公表
----

第32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（給仕に相応しいもの）
- ・ソムリエナイフ
- ・オープナー（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)

\* 使用器材の管理は各選手によるものとする。