

## 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poon	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poon置き
アイスペール	1	氷入り
アイスティング	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	90cm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	90cm丸テーブル用サイズ
テーブルクロス (ゲスト用 トップ)	1	90cm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	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
スパークリングワインの抜栓とサービス (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
ティスティンググラス	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
パンのサービス (module D3-2)		
パンバスケット (ナプキン敷)	1	
バゲット (約 5 cm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
バターケーラー	1	
バターナイフ	1	
バター	1	
サービススタオル	1	

品名	数量	寸法および規格
赤ワインのデキャンタージュ (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	
ティスティンググラス	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
コルク置き用皿	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
舌平目のグリエのフィルタージュ (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
ソースポート	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	ソースポート下皿・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
サービススタオル	1	

品名	数量	寸法および規格
鴨のローストのデクパージュ (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	ソースポート下皿・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
エマヌールナイフ	1	持ち込み可
ソースポート	1	
ソースレードル	1	
ナプキン	2	1枚予備
サービススタオル	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
ベリー皿	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
プランデー	1	
グラムマニエ	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。