

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つの観点から、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
- ・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

公 表

28_Restaurant Service

評価項目		
Module ID	課題名	配点
A	専門知識問題 筆記試験	10
B	飲物ブラインドテイスティング	20
C	カクテルの作成（1種）	15
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	55
		100

副評価項目		
Sub ID	Module A 専門知識問題	配点
A	筆記試験	10
		10

Sub ID	Module B 飲物ブラインドテイスティング	配点
B	飲物ブラインドテイスティング	20
		20

Sub ID	Module C カクテルの作成（1種）	配点
C	カクテルの作成（1種）	15
		15

Sub ID	Module 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	配点
D1	ミザンプラス/テーブルセッティング	5
D2	グリーティング	5
D3	スパークリングワインの抜栓とサービス	5
D4	赤ワインのデキャンタージュ	10
D5	舌平目のフィルタージュ	10
D6	鴨のローストのデクパージュ	10
D7	クレープフランベ	10
		55