

公 表

第33回技能グランプリ 「28.レストランサービス職種」

評価項目・配点

Module ID	課題名	配点
A	専門知識問題 筆記試験	10
B	飲料ブラインドテイスティング	10
C	カクテルの作成	20
D	ファインダイニングに於けるディナータイムサービス	60
		100

副評価項目

Sub ID	Module A 専門知識問題 筆記試験	配点
A	専門知識問題30問	10
		10

Sub ID	Module B 飲料ブラインドテイスティング	配点
B	飲料 6種のブラインドテイスティング	10
		10

Sub ID	Module C カクテルの作成	配点
C	スタンダードカクテル 2種の作成	20
		20

Sub ID	Module D ファインダイニングに於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	2
D3	スパークリングワインとパンのサービス	3
D4	赤ワインのデカンタージュ	7
D5	オードブルのサービス	7
D6	鴨のローストのデクバージュ	18
D7	フランベデザートのサービス	18
		60

## 公 表

### 採点方法など

#### ■採点方式

加点方式 最高得点100点 最低得点0点

#### ■採点方法

モジュールAは正誤判定及び問い合わせに対する解答を採点とし、

モジュールBは用意された各品目に設定された問い合わせに対する解答を採点する

モジュールC及びDの評価細目は「Measurement」（測定）、「Judgement」（判定）のどちらかを使用して採点する

#### 「Measurement」

採点項目に対して選手が出来たか出来なかったかを判断をする

例) 時間内に作業を終えられたか否か

例) スパークリングワインをこぼさずに注げたか否か

\*最高点（項目により異なる）もしくは最低点（0点）のいずれかが配点される

#### 「Judgement」（判定）

採点項目に対して選手がどの水準で出来ているかを判断する

採点項目に対して0から3（点数ではない）までの4段階の判定基準を設け採点を行う

0 業界の水準以下のパフォーマンス

1 業界の水準を満たすパフォーマンス

2 業界の水準を満たしており、いくつかの部分においては業界水準を上回るパフォーマンス

3 全体的に業界の水準を上回り、優秀と判断されるパフォーマンス

\*4段階の点数配分は採点する項目ごとに異なる

## 公 表

### スケジュール

グループA、グループB（共に最大6選手）に分かれ競技を行う

#### ■競技日

2026年2月28日（土）

#### ■タイムスケジュール

Time	Task
9：30	選手受付
9：50	選手集合、主査挨拶
10：00	会場下見、非公表課題の発表、注意事項の説明、質疑応答
10：30	<グループA>はモジュールAから競技を開始し、 モジュールB、Cの順で競技を行い、 <グループB>はモジュールDから競技を開始する
11：40	食事休憩
12：10	<グループA>はモジュールDから競技を開始
12：40	<グループB>はモジュールAから競技を開始し、 モジュールB、Cの順で競技を行う
13：50	総評、主査挨拶
14：20	全日程終了予定

## 公 表

### 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）

\*熟練レストランサービス技能士として必要な専門知識問題30問に解答すること

#### ■モジュールB

「飲料ブラインドテイスティング」（競技時間8分）

\*当日準備された飲料をテイスティングし設定された問い合わせに解答すること

#### ■モジュールC

「カクテルの作成」（競技時間12分）

\*公表された25種から、当日発表される2種のカクテルを作成すること（別紙参照）

\*カクテルは1種づつ作成する。（1種類のカクテルに対しての競技時間は各6分）

#### ■モジュールD

「ファインダイニングに於けるディナータイムサービス」（競技時間合計65分）

<場面設定>ディナータイムの予約のゲスト2名（オーダーは予約時に決まっている）

\*各選手に1人コミを配置します

\*D1ミザンプラス・テーブルセッティング（競技時間10分）

\*D2以降の課題（競技時間55分、58分で打ち切り）

\*ゲストは実際には食事をしないため、食事終了の合図にあわせ皿を差し替えます

#### ◇D1 ミザンプラス・テーブルセッティング

選手自身がゲストテーブルのセッティングを行い、

モジュールD内で想定する備品をコンソールに用意すること

#### ◇D2 グリーティング

ゲスト2名を席へ案内し、それぞれ相応しい席へ着席させること

#### ◇D3 スパークリングワインとパンのサービス

スパークリングワインを抜栓しサービスし、パンをサービスすること

#### ◇D4 赤ワインのデカンタージュ

赤ワインをデキャンタージュすること（サービスは肉料理時に行うこと）

#### ◇D5 オードブルのサービス

当日発表されるオードブルバリエを、イギリス式でサービスすること

#### ◇D6 鴨のローストのデクバージュ

ゲスト2名のリクエストに応えサービスすること

#### ◇D7 デザートフランベのサービス

次の4種から当日発表されるデザートを作成しサービスすること

①クレープフランベ ②バナナフランベ ③アップルフランベ ④チェリーフランベ

\*ゲストの要望に応え、副材料として用意されたフルーツやリキュールを使用すること

#### ○注意事項

\*作業開始の合図で作業を開始すること

\*デクバージュやフランベの作業は基本を重んじていれば方法は間わない

\*ゲスト、コミとの台本はないので、積極的にコミュニケーションを取り作業を行うこと

## 公 表

### 持参工具・材料

- \* 下記の器材を選手準備持込とする。
- \* 使用器材の管理は各選手によるものとする。
- \* 会場準備品の貸出を希望する選手は事前に申し付けること。

持参器材	数量	会場貸出の有無
・ユニフォーム（給仕に相応しいもの）	一式	なし
・白手袋	一組	なし
・各種ナイフ（競技課題に合わせて）	必要数	あり
・カクテルシェーカー	必要数	あり
・ミキシンググラス	必要数	あり
・ストレーナー	必要数	あり
・メジャー・カップ	必要数	あり
・バースpoon	必要数	あり
・筆記用具	一式	あり

## 公 表

## インフラリスト

## ■モジュールA

品名	数量	寸法及び規格
専門知識問題 筆記試験		
器材		
問題用紙	1	
解答用紙	1	
筆記用具	1	

## ■モジュールB

品名	数量	寸法及び規格
飲料ブラインドティスティング		
器材		
ティスティンググラス	6	
ティスティング台紙	1	
紙コップ	1	吐器
解答用紙	1	
筆記用具	1	
食材・飲材		
課題飲料	6	
ミネラルウォーター	1	

## ■モジュールC

品名	数量	寸法及び規格
カクテルの作成		
器材		
カクテル用グラス	4	
パン皿	1	
アイスペール	1	
アイストレーナー	1	
カクテル調合ツール	-	持参工具参照
食材・飲材		
スピリット、リキュール、ジュースなど	-	当日発表の課題に準ずる
氷	適量	クラッシュドアイスの用意は無し
リネン		
ナプキン	1	

## 公表

## インフラリスト

## ■モジュールD1

品名	数量	寸法及び規格
<b>ミザンプラス・テーブルセッティング</b>		
器材		
テーブル	1	90cm丸テーブル
椅子	2	
ゲリドン	1	W1,800×D600×H700
コンソール	1	W1,800×D600×H700
カトラリー・皿・グラス他	-	モジュールDに於いて、作業に必要な器材は必要数、選手自身で用意する事
リネン		
テーブルクロス（ゲスト用）	1	90cm丸テーブル用サイズ
テーブルクロス（ゲリドン用）	2	W1,800×D600×H700用サイズ
テーブルクロス（コンソール用）	1	W1,800×D600×H700用サイズ
セルヴィエット（ナプキン）	-	モジュールDに於いて、作業に必要な器材は必要数、選手自身で用意する事
食材・飲料		
パン	2	1種類を2個
バター	1	4カット（ゲスト用）
ミネラルウォーター	1	ゲスト用

## ■モジュールD3

品名	数量	寸法及び規格
<b>スパークリングワインとパンのサービス</b>		
器材		
器材	-	必要な器材は必要数、選手自身で用意
食材・飲料		
スパークリングワイン	1	

## 公 表

## インフラリスト

## ■モジュールD4

品名	数量	寸法及び規格
赤ワインのデカンタージュ		
器材		
ワイン用デキャンタ	1	
パニエ	1	
マグライト	1	
その他器材	-	必要な器材は必要数、選手自身で用意
食材・飲材		
赤ワイン	1	

## ■モジュールD5

品名	数量	寸法及び規格
オードブルのサービス		
器材		
オバールプラッター	1	31cmX46cm
その他器材	-	必要な器材は必要数、選手自身で用意
食材・飲材		
オードブル	-	品目数含め当日発表

## 公 表

## インフラリスト

## ■モジュールD6

品名	数量	寸法及び規格
鴨のローストのデクバージュ		
器材		
オバールプラッター	1	31cmX46cm
まな板	1	
ソースボード	1	
ソースレードル	1	
その他器材		必要な器材は必要数、選手自身で用意
食材・飲材		
鴨のロースト	1	
ガルニチュール	1	課題に準じた物を当日発表
ソース	1	課題に準じた物を当日発表

## ■モジュールD7

品名	数量	寸法及び規格
フランベデザートのサービス		
器材		
カセットコンロ	1	
ガスボンベ	1	
シュゼットパン	1	
まな板	1	
その他器材	-	必要な器材は必要数、選手自身で用意
食材・飲材		
課題食材・リキュール他	1	当日会場に準備するものを事前に公開します
副材料（フルーツ）	1	当日会場に準備するものを事前に公開します

## 公 表

### 別紙 モジュールC 「カクテルの作成」事前公表25種

\* レシピはHBA（一社）日本ホテルバーメンズ協会発行の「HBAオフィシャルバーインダーズブック」（2022年7月発行第4刷）に掲載されている「HBAオフィシャルカクテルレシピ」を基準とします。

#### 1.ALEXANDER

ブランデー30mℓ、カカオリキュール15mℓ、生クリーム15mℓ

以上の材料をよくシェイクしてカクテル・グラスに注ぎ、ナツメグを振る。

#### 2.BALALAIKA

ウォッカ30mℓ、ホワイト・キュラソー15mℓ、レモン・ジュース15mℓ

以上の材料をシェイクしカクテル・グラスに注ぐ。

#### 3.BLACK RUSSIAN

ウォッカ40mℓ、コーヒー・リキュール20mℓ

以上の材料を、氷を入れたオールド・ファッションド・グラスに注いで軽くステアする。

#### 4.BLOODY MARY

ウォッカ45mℓ、トマト・ジュース適量

氷を入れたタンブラーにウォッカを注いでトマト・ジュースで満たし、軽くステアする。

グラスのエッジにカット・レモンを飾り、マドラーを添える。

#### 5.COSMOPOLITAN

ウォッカ30mℓ、ホワイト・キュラソー15mℓ、クランベリー・ジュース15mℓ、

ライム・ジュース15mℓ

以上の材料をシェイクし、カクテル・グラスに注ぐ。

#### 6.DAIQUIRI

ホワイト・ラム45mℓ、ライム・ジュース15mℓ、シュガー・シロップ1tsp

以上の材料をシェイクし、カクテル・グラスに注ぐ。

#### 7.ESPRESSO MARTINI

ウォッカ20mℓ、コーヒー・リキュール10mℓ、アイス・エスプレッソ20mℓ、

シュガー・シロップ1tsp

以上の材料をシェイクし、カクテル・グラスに注ぐ。

#### 8.GIMLET

ドライ・ジン45mℓ、ライム・ジュース15mℓ、シュガー・シロップ1tsp

以上の材料をシェイクし、カクテル・グラスに注ぐ。

#### 9.GRASSHOPPER

グリーン・ペペーミント20mℓ、ホワイト・カカオ20mℓ、生クリーム20mℓ

以上の材料をシェイクし、カクテル・グラスに注ぐ。

## **10.JACK ROSE**

カルヴァドス30mℓ、レモン・ジュース20mℓ、グレナデン・シロップ10mℓ  
以上の材料をシェイクし、カクテル・グラスに注ぐ。

## **11.MAI TAI**

ホワイト・ラム45mℓ、ホワイト・キュラソー1tsp、パイナップル・ジュース1tsp、  
レモン・ジュース1/2tsp、ダーク・ラム2tsp  
ダークラム以外をシェイクしてクラッシュド・アイスを詰めた大型グラスに注ぎ、  
ダーク・ラムをフローとする。パイナップル、オレンジ、マラスキーノ・チェリー  
などを飾り、ストローを添える。

## **12.MANHATTAN**

バーボン・ウイスキー（カナディアン・ウイスキー）40mℓ、スイート・ベルモット20mℓ  
アロマティック・ビターズ1dash  
以上の材料をステアしてカクテル・グラスに注ぎ、カクテル・ピンに刺した  
マラスキーノ・チェリーを飾る

## **13.MARGARITA**

テキーラ30mℓ、ホワイト・キュラソー15mℓ、レモン・ジュース15mℓ  
以上の材料をシェイクし、塩でスノースタイルにしたカクテル・グラスに注ぐ。

## **14.MARTINI**

ドライ・ジン50mℓ、ドライ・ベルモット10mℓ  
以上の材料をステアし、カクテル・グラスに注ぐ。カクテル・ピンに刺したオリーブを飾る。

## **15.MOJITO**

ラム45mℓ、ライム1/6個、砂糖1tsp、ミントの葉数枚、ソーダ適量  
タンブラーに入れたミントの葉をバー・スプーンで潰し、ソーダ以外の材料を加えて  
表面に霜がつくまでよくステアし、ミントの葉を添え、ストローを2本入れる。

## **16.NEGRONI**

ドライ・ジン30mℓ、カンパリ30mℓ、スイート・ベルモット30mℓ  
以上の材料を、氷を入れたオールド・ファッションド・グラスに注いで軽くステアし、  
スライス・オレンジをグラスに入れる。

## **17.NEW YORK**

ライ・ウイスキー（バーボン・ウイスキー）45mℓ、ライム・ジュース15mℓ、  
グレナデン・シロップ1/2tsp  
以上の材料をシェイクしてカクテル・グラスに注ぎ、オレンジ・ピールをふる。

## **18.OLD FASHIONED**

バーボン・ウイスキー45mℓ、角砂糖1個、アロマティック・ビターズ1dash  
オールド・ファッションド・グラスに入れた角砂糖にビターズをしみ込ませ、  
氷を入れてウイスキーを注ぐ。カクテル・ピンに刺したオレンジ、レモン・ピール、  
マラスキーノ・チェリーを飾り、マドラーを添える。

## **19.PARADISE**

ドライ・ジン30mℓ、アブリコット・ブランデー15mℓ、オレンジ・ジュース15mℓ  
以上の材料をシェイクし、カクテル・グラスに注ぐ。

## **20.PINA COLADA**

ホワイト・ラム30mℓ、パイナップル・ジュース80mℓ、ココナッツ・ミルク45mℓ  
すべての材料をよくシェイクしてクラッシュド・アイスを詰めた大きなグラスに注ぐ。  
カクテル・ピンに刺したパイナップルとマラスキーノ・チェリーを飾り、ストローを  
2本添える。

## **21.ROB ROY**

スコッチ・ウイスキー45mℓ、スイート・ベルモット15mℓ、アロマティック・ビターズ1dash  
以上の材料をステアしてカクテル・グラスに注ぎ、レッドチェリーを飾る。

## **22.SIDECAR**

ブランデー30mℓ、ホワイト・キュラソー15mℓ、レモン・ジュース15mℓ  
以上の材料をシェイクし、カクテル・グラスに注ぐ。

## **23.SINGAPORE SLING**

ドライ・ジン30mℓ、ヒーリング・チェリー15mℓ、パイナップル・ジュース15mℓ  
ライム・ジュース15mℓ、コアントロー7.5mℓ、ベネディクトインD.O.M7.5mℓ  
グレナデン・シロップ10mℓ、アンゴスチュラ・ビターズ1dash  
以上の材料をシェイクし、大きなトロピカル・グラスに注ぎ、パイナップルを飾る。

## **24.WHITE LADY**

ドライ・ジン30mℓ、ホワイト・キュラソー15mℓ、レモン・ジュース15mℓ  
以上の材料をシェイクし、カクテル・グラスに注ぐ。

## **25.XYZ**

ホワイト・ラム30mℓ、ホワイト・キュラソー15mℓ、レモン・ジュース15mℓ  
以上の材料をシェイクし、カクテル・グラスに注ぐ。

出典：（一社）日本ホテルバーメンズ協会.HBAオフィシャル バーテンダーズブック.2022.305p