

Technical Description  
**Restaurant Service**

職種定義

レストランサービス



ワールドスキルズインターナショナルは、その競技運営委員会の決議により、またその憲章、運営規則および競技規則に基づいて、技能五輪国際大会の本職種における下記の最低要件を承認している。

本職種定義は以下の内容で構成されている。

- 1 序文
- 2 ワールドスキルズ職業基準 (WSOS)
- 3 評価戦略と仕様
- 4 採点スキーム
- 5 競技課題
- 6 職種管理と情報伝達
- 7 職種限定の安全要件
- 8 材料と機材
- 9 職種限定規則
- 10 来場者とマスコミに対する職種の広報活動
- 11 持続可能性
- 12 産業界との協議に関する情報
- 13 付録

# 1 序文

## 1.1 職種競技の名称と説明

### 1.1.1 職種競技の名称

レストランサービス

### 1.1.2 関連する職務または職業の定義

レストランサービスのサービス提供者は、質の高い飲食物サービスを顧客に提供する。飲食サービスのサービス提供者は、一般に商業セクター（分野）で働き、顧客に各種サービスを提供する。要求されるサービスの性質と品質と顧客による支払額との間には直接的な関係がある。それゆえ、サービス提供者は顧客を満足させ、ビジネスを維持し発展させるため、常に責任を持ってプロらしく対話をしながら顧客に対応しなければならない。

サービス提供者は、ホテルまたはレストランで働くのが一般的である。その職場の規模、特性、質は、国際的に有名なホテルチェーンから小さな個人経営のアットホームなレストランまでさまざまである。また、提供するサービス、顧客に期待されるサービスの質やレベルも異なる。サービスの種類は対象とされる顧客に応じて異なり、簡易的なセルフサービス作業から、顧客のテーブルに料理を準備する手の込んだサービススタイルまで、範囲が広い。より手の込んだ形式のサービスにおいては、料理と飲み物のサービスは、一種の演劇のようなものでもある。

質の高い飲食物サービスを提供するため、サービス提供者は世界の料理や飲み物、ワインなどについて幅広い知識を持つ必要がある。レストランサービスに関する一般的な規則を熟知し、顧客のテーブルやバーでの特製料理や飲み物の準備の仕方を心得ている必要がある。料理の給仕は、顧客に気を配り、素晴らしい食事体験を提供することにおいて最も重要な役目を果たす。スキルと才覚、優れた作法、顧客との適切なやりとり、落ち着き、優れた個人としての習慣と食品衛生の慣行、印象のよい外見、実践的能力のすべてが不可欠である。

専門的な料理や飲み物、ワインの提供には、広範囲にわたる専門的な器具や道具を使用する。サービス提供者は、多くのレストランで見られる一般的な器具に加え、これらの専門的な器具にも精通していなければならない。

どのような職場環境であっても、優れたコミュニケーションやカスタマーケアのスキルは、優秀なサービス提供者が持つ普遍的属性である。飲食物サービスの提供者は、チームの一員として、またホテルやレストラン内の他のチームと協力して働く。業務がどのような形であっても、訓練を積んだ経験の豊かなサービス提供者は高水準の個人的責任と自主性をもって業務にあたる。これは、顧客や同僚の健康と幸福を守ることから、安全で衛生的な業務に細心の注意を払うことや、特別な機会に特別な体験を実現することまで、幅広い範囲に及ぶ。

美食文化が国際化し、出張やレジャーとしての旅行が増加し、人々が国境を越えて移動する現在において、接客業界のスタッフにとっては機会と挑戦の場が急速に広がっている。有能なレストラン店主には、商業的機会、国際的機会が多くあるが、それにより多様な文化、傾向や環境を理解し、その中で働く必要が生まれてくる。そのため、レストランサービスに関連したスキルの多様化は今後もますます拡大し続けることになるだろう。

### 1.1.3 チームの選手数

レストランサービスは選手 1 人による職種競技である。

#### 1.1.4 選手の年齢制限

選手はその技能競技大会の年において22歳以下でなければならない。

## 1.2 本書の位置づけと重要性

本文書は、この職種競技で競うために必要となる基準、また、競技を運営する上での評価指針や方法と手順に関する情報を含む。

各エキスパートと各選手は、この職種定義について理解しておく必要がある。

「職種定義」の異なる言語間の解釈の相違に際しては、英語版が優先される。

## 1.3 関連書類

この職種定義は職種限定の情報のみを含むため、以下のものと共に用いること。

- WSI-倫理行動規程
- WSI-競技規則
- WSI-ワールドスキルズ職業基準の枠組
- WSI-ワールドスキルズ評価戦略
- WSI-本文書に記されているオンラインの情報源
- ワールドスキルズ安全衛生および環境に関する方針と規制
- ワールドスキルズ基準評価ガイド（職種限定）

## 2 ワールドスキルズ職業基準（WSOS）

### 2.1 WSOSに関する一般的な説明

WSOSは、技術的および職業的能力における国際的な最良事例の土台となる知識、理解、技能と能力について詳述している。これらは職業的役割に特化していると同時に横断的である。それらは共に、業界や企業においてその関連する職務または職業が何を意味するかについて、全世界で共有される理解を反映したものでなければならない（[www.worldskills.org/WSOS](http://www.worldskills.org/WSOS)）。

職種競技はWSOSの記述に従い、国際的な最良事例を可能な限り反映することを目的としている。したがって、WSOSは職種競技のために必要とされる訓練や準備についての指針でもある。

職種競技において、知識や理解の評価は実技の評価を通して行われる。知識や理解力のテストはやむを得ない理由が無い限り、別途行うことはない。

WSOSは項目付きのセクションで区切られ、参照番号が付いている。

各セクションで合計点における割合（パーセント）が定められ、WSOSに占める相対的重要度が示されている。これはしばしば「重要度」と呼ばれる。パーセント評価をすべて合計すると100になる。重要度は、採点スキーム内の評点の配分を決めるものである。

競技課題を通して、採点スキームはWSOSに記載されている技能と能力のみを評価する。それらは職種競技の制約内で可能な限り包括的にWSOSを反映する。

採点スキームは実際に可能な範囲で、WSOS内の評点の割り当てに従う。WSOSで規定されている重要度を歪めないのであれば、最大5%までの変動は許容される。

## 2.2 ワールドスキルズ職業基準

セクション		相対的重要度 (%)
1	作業の構成と（自己）管理	10
	<p>各自は、以下を知り理解する必要がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>接客業とレストランサービス産業の組織と構造</li> <li>飲食サービスを行うさまざまな施設と、そこで行われる飲食サービスのスタイル</li> <li>全体的な食事体験に対するレストランの雰囲気的重要性</li> <li>さまざまな種類の飲食サービススタイルに向けたターゲット市場</li> <li>飲食サービスを行う施設の運営における業務上・財務上の必須事項</li> <li>安全衛生と環境、食品の取扱・衛生、アルコール飲料の販売・提供などに関わる法律や規制の要件</li> <li>無駄や事業活動による環境への悪影響を最小化し、堆肥化などにより持続可能性を最大化するために効率的に作業することの重要性</li> <li>提供されている食品の持続可能性と倫理に関する問題</li> <li>文化、宗教、アレルギー、過敏症、伝統が食事や提供される農産物の調理に与える影響</li> <li>飲食サービスに関連する倫理観</li> <li>効果的な部内作業の重要性</li> <li>細部にまで注意を払い、徹底的に作業を完了することの必要性</li> <li>レストランの設計とレイアウト</li> <li>エネルギー消費、食品廃棄物、再利用可能な包装、環境に優しい洗浄剤を管理するための持続可能なプロセス</li> <li>地元の旬の食材を使うことの重要性</li> <li>持続可能な実践の要素としてのデジタル設計とプロセスの利用</li> </ul>	
	<p>各自は以下を実施できること。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>顧客に対してプロらしい作法で振舞う。</li> <li>個人の衛生管理、洗練されてプロらしい外見や振る舞い、態度といった特性を示す。</li> <li>職務を効果的に構成しワークフローの計画を立てる。</li> <li>顧客のニーズの評価、サービスの品質基準の充足、顧客満足度の評価のプロセスを管理する。</li> <li>一貫した衛生的で安全な業務の遂行。</li> <li>廃棄物と環境への悪影響を最小限に抑える。</li> <li>すべての商品を尊重して扱い、持続可能で合理的な機知を働かせる。</li> <li>チームの一員として、また他部門との連携において効果的に働く。</li> <li>顧客、同僚、雇用主に対する振る舞いのすべてにおいて、誠実かつ倫理的に行動する。</li> <li>予想外の状況や計画外の状況に敏感に対応し、問題が発生した場合は効果的に解決する。</li> </ul>	

セクション		相 対 的 重 要 度 (%)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>継続的な専門能力開発に取り組み、料理方法やフードサービスの開発における最新の傾向・流行に関する知識を維持する。</li> <li>特に複数のテーブルに対応する場合に、作業の優先順位を付ける。</li> <li>すべてのサービス技術に持続可能な慣行を適用する。</li> <li>作業手順改善のための提案を行う。</li> <li>自らのアイデアでサービス技術を考案し、適応させ、各レストランの営業スタイルに合わせてさらに発展させていく。</li> </ul>	
2	<b>コミュニケーションと対人スキル</b>	14
	<p>各自は、以下を知り理解する必要がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>全体的な食事体験の重要性</li> <li>顧客や同僚と仕事をする際の効果的なコミュニケーションと対人スキルの重要性</li> <li>飲食物の売上を最大化する給仕人の役割</li> <li>公衆の目に触れる際と顧客対応における見た目の重要性</li> <li>海外の顧客への対応における第二言語の利点</li> </ul>	
	<p>各自は以下を実施できること。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>サービスを提供する場にふさわしい形で顧客を出迎え、席に案内する。</li> <li>正当な知識に基づいて、メニューの選択肢について、顧客に適切な助言や案内を行う。</li> <li>アレルギー、カロリー、ビーガン、食事の選択について顧客に案内する。</li> <li>紙とデジタルの両方の方法で顧客から正確に注文を受ける。</li> <li>コミュニケーションのレベルを判断し、個々の顧客やグループにふさわしい対応を心がける。</li> <li>状況や顧客の要求にふさわしい形で顧客と効果的なコミュニケーションを図る。</li> <li>礼儀正しく丁寧に振る舞う。</li> <li>顧客の邪魔をすることなく気を配る。</li> <li>顧客がすべてに満足しているかどうか確認する。</li> <li>適切なテーブル・エチケットを守る。</li> <li>非常に困難な状況であっても、平静を保ち、感情を抑え、攻撃的な行動を避ける。</li> <li>気難しい顧客や苦情を言う顧客に効果的に対応する。</li> <li>意思疎通上の困難がある客と効果的にコミュニケーションを図る。</li> <li>顧客から示される可能性のある特別なニーズを把握し対応する。</li> <li>特にプレッシャーのかかる状況で、キッチンスタッフや同僚と効果的に連携する。</li> <li>請求書の提示、支払いの処理、顧客への別れの挨拶</li> <li>サービスに関する助言やアイデアを経営陣に提示する。</li> <li>目標を見据えた解決策を提案、議論し、解決策の合意に導く。</li> <li>料理の宣伝を企画し実行する。</li> </ul>	
3	<b>食品衛生、安全衛生と環境</b>	9

セクション		相対的重要度 (%)
	<p>各自は、以下を知り理解する必要がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品と飲料の取り扱い、保管、調理、サービスに関する法律と優れた慣行</li> <li>レストラン環境とプロ用のレストランサービス機器の使用における、安全な業務の遂行のための法律と優れた慣行</li> <li>レストランでのすべての食品のサービスに関する品質指標</li> <li>高度なサービス技術によるナイフとプロ用器具の安全な使用</li> </ul>	
	<p>各自は以下を実施できること。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>すべてのサービス活動における衛生的な作業、衛生的な手順の実践</li> <li>清潔で整頓され、整然とした仕事場、保管場所と廃棄物エリアの維持</li> <li>食品の準備、調理、サービス中の食品安全の実践（HACCP原則の適用）</li> <li>食品と飲料の保管とサービスにおける二次汚染の防止</li> <li>封をし、覆いをかけ、ラベルを付け、日付を付けたすべての食品の保管</li> <li>食品以外のすべての商品、器具と機器の安全かつ衛生的な保管</li> <li>すべての機器と作業エリアが最高の水準で清掃されていることの確認</li> <li>安全に作業すること、また、事故防止のための規制の順守</li> <li>すべての器具と機器の安全かつメーカーの指示に従った使用</li> <li>作業環境内の健康、安全、環境と食品衛生の促進</li> <li>応急処置、手作業での取り扱いに関するトレーニングを受講し、安全衛生に関する確かな知識を食品取り扱いの実践に適用</li> </ul>	
4	<b>サービスの準備（下準備）</b>	9
	<p>各自は、以下を知り理解する必要がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>以下を含む一連の標準的なレストランの器具、用具を識別する             <ul style="list-style-type: none"> <li>カトラリー</li> <li>陶器類</li> <li>ガラス食器</li> <li>リネン</li> <li>家具</li> </ul> </li> <li>レストランサービスのプロが使用する器具の目的</li> <li>レストランにとっての体裁と外観の重要性</li> <li>レストランの雰囲気を出し、よいものにするのに役立つ要素</li> <li>サービスの準備のために完了しておくべき作業</li> </ul>	
	<p>各自は以下を実施できること。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>テーブルの飾り付け、セッティングの準備</li> <li>部屋が清潔で見栄えが良いことの確認</li> </ul>	



セクション		相 対 的 重 要 度 (%)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>食事を提供するためにレストランを適切に準備</li> <li>予想される顧客数に合わせてテーブルや椅子を適切に配置</li> <li>適切なりネン、カトラリー、ガラス製品、磁器、調味料入れ、必要な追加器具などを使用してテーブルをセット</li> <li>場面やセッティングに見合ったさまざまな斬新な方法でナプキンをとたむ。</li> <li>朝食、ランチ、アフタヌーンティー、ディナー、カジュアル料理、アラカルト、バー、バンケット、高級料理のサービスを含むさまざまなサービススタイル用にレストランの準備をする。</li> <li>テーブルクロスがけを含む、ビュッフェスタイルのテーブルを準備する。</li> <li>さまざまな催し物の形式に応じてファンクションルームをしつらえ、準備する。</li> <li>例えばサイドボードや食料貯蔵室などのサポート用の雑多品エリアとメニューの品目に対して期待される付け合わせや調味料などを整理、準備する。</li> </ul>	
5	<b>飲食物の提供</b>	28
	<p>各自は、以下を知り理解する必要がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>飲食物の提供の歴史と先進のサービス手法</li> <li>国内および国際的な飲食物の提供の種類と手法</li> <li>多様な飲食物のサービス手法がいつ、どのような状況で使用されるのか。</li> <li>メニューにあるすべての料理の材料、調理方法、盛り付け、サービス（顧客に十分に助言できるように）</li> <li>現在と将来のレストランサービスの傾向</li> <li>専門性の高い多様な世界の料理とサービススタイルの把握</li> </ul>	
	<p>各自は以下を実施できること</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>異なるスタイルのサービスに応じてサービスサイクルを管理する。</li> <li>専門器具を正しく安全に使用する。</li> <li>提供する料理に必要なとされる適切なカバーを施す。</li> <li>例えば以下のような、異なるスタイルのサービスにおいて料理をプロらしく効率的に給仕する。             <ul style="list-style-type: none"> <li>プレートサービス</li> <li>シルバーサービス/フレンチサービス</li> <li>ゲリドンサービス</li> </ul> </li> <li>ワゴン/カートサービス</li> <li>ゲリドンから料理を提供する。</li> <li>以下を含め、ゲリドンから特別料理を準備、盛り分けおよび提供する。             <ul style="list-style-type: none"> <li>料理の盛り付け</li> <li>食用獣肉、家禽肉、野生獣肉の切り分け</li> <li>魚の切り分け</li> <li>果物の準備と切り分け</li> <li>料理の準備のためのスパイスの使用</li> <li>さまざまな種類のチーズの提供</li> <li>サラダとサラダドレッシングの準備</li> <li>フランベ料理（肉、デザート、シーフード、フルーツ）</li> </ul> </li> </ul>	

セクション		相 対 的 重 要 度 (%)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ メインコース、前菜、デザート の 準備</li> <li>○ 好ましい照明や場の演出をする。</li> <li>○ 皿や他の物品を顧客のテーブルからさげる。</li> <li>○ コース料理の適切な合間にパンくずなどを掃除</li> <li>● 朝食、ランチ、アフタヌーンティー、ディナー、カジュアル、アラカルト、バー、バンケット、高級料理サービスを含めて一連の料理を給仕</li> <li>● 高度に専門化したレストランまたは国際的なレストランにおいて高品質のレストランサービスを提供</li> <li>● 材料リストから自分の料理（フランベ）を創作</li> <li>● 環境的に持続可能な選択と、旬の地元産の食材や飲み物を使用</li> </ul>	
6	カクテルと飲み物の提供	14
	<p>各自は、以下を知り理解する必要がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● レストランや他の販路で準備され提供される飲み物の種類</li> <li>● プロ仕様の器具などの適切、安全な使用方法</li> <li>● 飲み物を提供する際のガラス製品の種類</li> <li>● 飲み物を提供する際の磁器やガラス製品の種類</li> <li>● スプーン、ストレーナー、トングなど、使用される可能性がある磁器や銀食器、ガラス製品の種類</li> <li>● 一般的な飲み物の添えもの</li> <li>● 飲み物の販売やサービスの傾向と流行</li> <li>● 顧客が手にすることのできる持続可能な飲み物の種類</li> <li>● 飲み物提供時の技術やスタイル</li> <li>● 適切なスピリッツ、リキュール、ビール、シロップ、ジュース、水と、それらの名前</li> <li>● レストランで提供されるアルコール/ノンアルコール飲料の種類</li> <li>● ガラス製品の種類と飲み物の提供での使用法</li> <li>● アルコール/ノンアルコール飲料と合わせて提供される添え物の種類</li> <li>● アルコール飲料に関連した正直さと誠実さに関わる問題</li> <li>● アルコール飲料の販売と給仕に関連する法的要件</li> <li>● 一連のシナリオに応じた飲み物の給仕方法</li> <li>● カクテルの種類、材料、作り方、サービスの仕方</li> <li>● アルコール飲料の販売や提供に関する倫理的・道徳的責任</li> </ul>	
	<p>各自は以下を実施できること。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● さまざまな種類の飲み物や酒類を提供し、片付ける。</li> <li>● マシン: ミキサー、ジュース、製氷機、飲料炭酸化システムなど、さまざまな専門機器からの飲料の準備と提供</li> <li>● 飲み物を提供するための専用器具の使用（ソムリエナイフ、オープナー、ストレーナー、ジガーなど）</li> <li>● 許容される選択肢の範囲での独自の特製飲料の作成</li> <li>● さまざまなコールドドリンクの準備と提供</li> </ul>	

セクション	相対的重要度 (%)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• リキュールを含む飲み物の準備と提供</li> <li>• カクテルの準備</li> <li>• 飾り付けカクテルの準備</li> <li>• 飲み物、ビール、リキュール、スピリッツ、カクテル、水の提供</li> <li>• 開栓の正しい順序に従うこと</li> <li>• アルコール/ノンアルコール飲料の提供エリアの準備</li> <li>• アルコール/ノンアルコール飲料の販売・提供時のガラス製品と添え物の選択</li> <li>• アルコール/ノンアルコール飲料の販売・提供時の高水準の衛生状態、清潔性を維持する</li> <li>• 量、顧客の年齢、提供時間、提供場所などについて、現行法内でアルコール飲料を提供する</li> <li>• 飲料（ビールやリンゴ酒など）をビンから注ぐ</li> <li>• 適切な計測器具で飲料の量を計測</li> <li>• IBAカクテルのレシピに従うこと</li> <li>• さまざまな種類のサービスに向けたアルコール/ノンアルコール飲料の準備、提供、片付けをする           <ul style="list-style-type: none"> <li>○ テーブル席で</li> <li>○ レセプションサービスとして</li> </ul> </li> <li>• さまざまなスタイルのカクテル作りと提供には以下が含まれる。           <ul style="list-style-type: none"> <li>○ ステア</li> <li>○ シェイク</li> <li>○ ビルド</li> <li>○ ブレンド</li> <li>○ マドル</li> <li>○ シグネチャー</li> </ul> </li> <li>• 視覚や嗅覚によって、スピリッツ、アペリティフやリキュール類のセレクションを認識する。</li> <li>• 材料リストから独自のアルコールとノンアルコール・カクテルを創作する。</li> </ul>	
<b>7      ワインの提供</b>	<b>9</b>
<p>各自は、以下を知り理解する必要がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ワインの製造方法</li> <li>• 以下を含むさまざまなワインの詳細：           <ul style="list-style-type: none"> <li>○ ブドウの品種</li> <li>○ 製造方法</li> <li>○ 原産国や地域</li> <li>○ 醸造年</li> <li>○ 特徴</li> <li>○ 料理とワインの相性</li> </ul> </li> <li>• ワインの保管方法</li> <li>• 提供の準備方法</li> <li>• サービスに使用するガラス製品と器具</li> <li>• さまざまなワインの給仕方法</li> <li>• 色に関するワインの種類と提供に使用する適切なワイングラス</li> <li>• 「地球に優しく」「持続可能な」ワインのコンセプト</li> <li>• 料理の良きパートナーとしてのワインの使い方</li> </ul>	
<p>各自は以下を実施できること。</p>	

セクション	相 対 的 重 要 度 (%)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ワイン選びに関して必要な助言や案内を顧客に提供</li> <li>• 香りや味と見た目から一連のワインを識別</li> <li>• ワインボトルのラベルの情報を解釈する</li> <li>• 選ばれたワインに合ったグラスを選択し、テーブルにセッティングする。</li> <li>• ワインを顧客に説明する。</li> <li>• ワインに合った器具を使って客前で開栓する。伝統的コルク、シャンパン・コルク、またはねじ蓋のワインを開栓</li> <li>• 必要に応じてワインを通気（ばっ気）、またはデキャンティングする。</li> <li>• テイスティングのためにワインを提供する。</li> <li>• テーブル・エチケットを順守して客前でワインを注ぐ。</li> <li>• 最適な温度と条件でワインを給仕する。</li> <li>• レセプションドリンクサービスで飲み物を提供する（シャンパンなど）。</li> <li>• 視覚や嗅覚で、酒精強化ワインを認識する。</li> </ul>	
<b>8</b> <b>ホットドリンクの提供</b>	<b>7</b>
<p>各自は、以下を知り理解する必要がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• コーヒーやその他のホットドリンクの製造プロセス</li> <li>• 持続可能なお茶やフェアトレード・コーヒー製品を使用することの価値</li> <li>• 以下を含むさまざまなコーヒーの詳細：             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 豆</li> <li>○ 製造方法</li> <li>○ 原産国や地域</li> <li>○ 特徴</li> <li>○ プロ用のバリスタ・コーヒーマシンとその他の機器（エアロプレスなど）</li> <li>○ さまざまな種類のバリスタ・コーヒーの準備と提供</li> <li>○ 乳製品を使う方法</li> <li>○ コーヒーの提供に使用するガラス製品や器具の種類</li> <li>○ 昔ながらのコーヒー</li> <li>○ コーヒー豆をひくこと</li> </ul> </li> <li>• お茶とハーブティーの詳細：             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ ティサンティー、紅茶、ハーブティー、緑茶など</li> <li>○ タピオカティー</li> <li>○ お茶の提供</li> </ul> </li> </ul>	
<p>各自は以下を実施できること。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• さまざまな種類の飲み物や酒類を提供し、片付ける。</li> <li>• ティーポット、コーヒーマシン、煮沸器、製氷機、粉碎機、その他のホットドリンクの準備と提供に関連する機器など、さまざまな専門機器からの飲料の準備と提供</li> <li>• ホットドリンクの準備と提供</li> <li>• 伝統的なホットドリンクのレシピに従うこと</li> <li>• さまざまな世界的名産やその他のホットドリンクの準備</li> <li>• 独自のセレクトによるシグネチャー・ホットドリンクの創作</li> <li>• 適切な注ぎ技術の使用</li> <li>• コーヒーやその他のホットドリンクのデコレーション</li> </ul>	

セクション		相 対 的 重 要 度 (%)
	<ul style="list-style-type: none"><li>ホットドリンクの提供のための適切な作業プロセスに従うこと。</li></ul>	
	<b>合計</b>	<b>100</b>

## 3 評価戦略と仕様

### 3.1 一般的なガイダンス

評価はワールドスキルの評価戦略を用いて管理される。この戦略では、ワールドスキルの評価と採点において遵守すべき原則や技法を規定している。

エキスパートによる評価の実施は技能五輪国際大会の中核を成している。この理由により、継続的な専門性開発や精査の対象となっている。評価においてより多くの専門性が求められると、採点スキームや競技課題、また競技情報システム（CIS）などの技能五輪国際大会で使用される主要な評価手段において、将来的な使用法と方向付けに影響を与えることになる。

技能五輪国際大会の評価方法は、メジャメント（測定）とジャッジメント（判定）の2つに大きく分けられる。両方の評価方法につき、各評価細目を採点するのにどちらの方法を使用するかについて明確なベンチマークを適用することが、質を保証する上で不可欠となる。

採点スキームはWSOSにおける重要度に従う必要がある。競技課題は職種競技の評価手段であり、したがって、WSOSにも従うものである。CISはタイムリーで正確な採点の記録を可能にする。CISの精査、サポート、フィードバックの可能性は継続的に拡大している。

採点スキームは、概ね競技課題の考案過程でその指標となる。その後、採点スキームと競技課題は両者一体となってWSOSと評価戦略との関係性を最適化することを保証するため、反復作業を通して考案、作成および検証される。採点スキームと競技課題は共にその質とWSOSとの適合性を明らかにするため、エキスパートの同意を得、承認を求めてWSIIに提出される。

WSIの承認を得るための提出以前に、採点スキームと競技課題はその質を保証しCISの実効性を確保するため、WSIの職種アドバイザーとの情報交換の対象となる。

## 4 採点スキーム

### 4.1 一般的なガイダンス

ここでは、採点スキームの役割と位置づけ、競技課題を通して実施された選手の作業に対するエキスパートの評価方法、また、採点の手順と必要事項について記述する。

採点スキームは、それが各職種競技を表す基準と評価をつなぐものであるという点において、つまりそれ自体が世界的な職業を表すという点において、技能五輪国際大会における極めて重要なツールである。また採点スキームは、作業に対する各評価細目の評点がWSOS中の重要度に応じて配点されるように考案される。

WSOSにおける重要度を反映することにより、採点スキームは競技課題考案の制限範囲を定めることになる。職種競技の性質やその評価のために必要なニーズによっては、競技課題考案の手引きとして最初に採点スキームをより詳細に作成することが適切な場合がある。あるいは、最初の競技課題は採点スキームの概要に基づいて考案することができる。この時点より後においては、採点スキームと競技課題は同時に作成することが望ましい。

セクション2.1では、実行可能な代替案がない場合、採点スキームと競技課題がどの程度までWSOS内の重要度からかい離してよいかを説明している。

整合性と公平性のため、採点スキームと競技課題は関連する専門知識を持つ1人以上の独立した競技課題考案者によって考案および作成されるようになってきている。こうした例として、採点スキームと競技課題は職種競技または職種競技モジュールの開始直前まで、エキスパートには見られないようにしている。詳細かつ最終的な採点スキームと競技課題がエキスパートによって考案される場合、独立した認証と質の保証のための提出に先立ち、エキスパートのグループ全体でそれらを承認する必要がある。詳細は競技規則を参照のこと。

エキスパートと独立した競技課題考案者は、完了前に十分な余裕を持って、評価、検証および妥当性確認のために採点スキームと競技課題を提出する必要がある。また、質の保証のため、そしてCISの機能を最大限に活用するため、考案と作成のプロセス全体を通じて職種アドバイザー、評価者や検証者と協力して作業することも求められる。

全ての場合において、採点スキームの草案は遅くとも技能競技大会の8週間前までにCISに入力しなければならない。職種アドバイザーはこのプロセスを積極的に支援する。

### 4.2 評価基準（の項目）

採点スキームの主要な項目は評価基準（の項目）である。これらの項目は競技課題よりも前に、または競技課題と連動して得られる。職種競技の中には、評価基準（の項目）がWSOSのセクション項目と類似しているものもあれば、異なっているものもある。通常5～9個の評価基準（の項目）がある。項目が一致する、しないに関わらず、採点スキームは全体としてWSOSにおける重要度を反映しなくてはならない。

評価基準（の項目）は採点スキームを作成する個人（または複数人）により案出され、案出者は競技課題の評価や採点に最適であると考えられる評価基準（の項目）を自由に決定できる。各評価基準（の項目）はAからIまでのアルファベットで示される。評価基準（の項目）、評点の配分と評

評価方法は、この職種定義内に記載してはならない。これは、評価基準（の項目）、評点配分、そして評価方法がすべて、この職種定義の公開後に決定される採点スキームと競技課題の性質に依存するためである。

CISにより作成される採点集計様式（Mark Summary Form）は、評価基準（の項目）と副基準のリストを構成するものである。

## 4.3 副基準

各評価基準（の項目）は1つ以上の副基準に分けられる。各副基準はワールドスキルの採点様式の項目になる。各採点様式（副基準）は、メジャメントまたはジャッジメント、あるいはその両方により評価され採点される評価細目で構成される。

各採点様式（副基準）には、採点日と採点チームの識別情報を記載する。

## 4.4 評価細目

各評価細目は、評価および採点される単一の項目を評点とともに規定し、また採点のためのガイドとしての詳細な説明または指示を細かく定義する。各評価細目は、メジャメントまたはジャッジメントによって評価される。

この採点様式は、配点とともに各評価細目を細かくリスト化している。各評価細目の配点の合計は、WSOSの該当セクションで指定された評点の範囲内に収めなければならない。これは、以下に示すようなCISの配点表に示され、大会開催8週間前の採点スキームの検討時に実施される。（セクション4.1を参照）

	評価基準（の項目）								セクションごとの 配点合計	WSOSの配点	相違
	A	B	C	D	E	F	G	H			
WSOSのセクション	1	5.00							5.00	5.00	0.00
	2		2.00				7.50		10.00	10.00	0.50
	3							11.00	11.00	10.00	1.00
	4			5.00					5.00	5.00	0.00
	5				10.00	10.00	10.00		30.00	30.00	0.00
	6		8.00	5.00			2.50	9.00	24.50	25.00	0.50
	7			10.00				5.00	15.00	15.00	0.00
合計	5.00	10.00	20.00	10.00	10.00	10.00	15.00	20.00	100.00	100.00	2.00

## 4.5 評価と採点

各副基準には1つの採点チームが存在し、ジャッジメントまたはメジャメント、あるいはその両方で評価と採点を行う。同じ採点チームがすべての選手を評価し、採点しなくてはならない。これが実行不可能な場合（たとえば、すべての選手が同時に行動を取らなければならない、それを監視していなければならない場合）、競技運営委員会管理チームの承認のもとに第2段階の評価と採点が行われる。採点チームは、いかなる状況でも同国/地域人の採点をしないよう組織されなければならない。（セクション4.6を参照）



## 4.6 ジャッジメントによる評価と採点

ジャッジメント（判定）には0から3の数字を用いる。厳密に一貫性を保った尺度を適用するため、以下を用いて判定する。

- 評価細目ごとの詳細なガイダンスのためのベンチマーク（基準）(文言、画像、人工物、あるいは別のガイダンス)。これは、基準評価ガイドに記述されている。
- 0～3の数字の指標
  - 0：業界水準以下の実技
  - 1：業界水準を満足する実技
  - 2：業界水準を満足しており、特定の分野においては業界水準を上回る実技
  - 3：全体的に業界水準を上回り、優秀と判断される実技

通常は3人のエキスパートが同時に各評価細目を判定し、得点を記録する。4人目のエキスパートは採点を調整および監視し、それらの妥当性を確認する。また、彼らは同国/地域選手の採点を防止するため、必要な場合には判定員としての役割を果たす。

## 4.7 メジャメントによる評価と採点

通常、3人のエキスパートが各評価細目の評価を行い、4人目のエキスパートが監督する。状況によっては二重採点のためにチームを2組のペアとして構成する場合がある。特に規定のない場合には、最高点または零点が付与される。点数を細分化する場合は、その採点に関するベンチマークを評価細目ごとに明確に定義すること。計算または送信のエラーを回避するためCISには多数の自動計算オプションが用意されており、その使用が義務付けられている。

## 4.8 メジャメントとジャッジメントの使用

基準の選択および評価方法に関する決定は、職種競技を考案する過程で、採点スキームと競技課題を通して行うこと。

## 4.9 職種の評価戦略と手順

ワールドスキルズは過去の制約の見直しや優良事例の積み重ねなど、継続的な改善に取り組んでいる。下記に示す本職種競技における職種評価戦略と手順はこのことを踏まえ、採点プロセスがどのように管理されているかを説明したものである。

基準および評価ガイド（SAG）は、技能競技大会以前に考案され合意を得る。エキスパートは、選手の作業の採点を開始する前に、SAGに準拠したこれらの基準をよく理解しておく必要がある。

エキスパートは採点チームに分かれ、技能競技大会の4日間に同じモジュールを担当し、採点の一貫性を確保する。採点チームはさまざまな国と地域出身のエキスパートで構成され、また、経験があるエキスパートとないエキスパートの混合とする。各チームには、選手への毎日のブリーフィングを行うチームリーダーが置かれる。チーフ・エキスパートがチームリーダーとそのチームを決定する。

選手はチーフ・エキスパートによってさまざまな国/地域からなるチームに分けられる。選手チームは、技能競技大会4日間でモジュールを交代で行う。選手は毎日、自分たちの割り当てをくじで決める。

別々の採点様式で各モジュールがタスク（または副基準）に分かれており、これはエキスパートが選手の採点に使用する。この特定のモデルについて採点集計様式（評点集計様式）が毎日選手に提示される。

技能競技大会の各日の終了時に、最終評点がジャッジメント（判定）メジャメント（測定）様式に記録され、チーフ・エキスパートまたは職種アシスタントが競技情報システム（CIS）に入力する。

スキル	35 - レストランサービス	エキスパート	
評価基準項目	A1 - ワインの知識	採点スキームロック	21-08-2019 12:30:49
評価 細目ID	最高 評点	評価基準項目の評価細目 - 説明	選手IDと評点/得点
J1	0.80	<b>ワイン (大会開催4日前の定義)</b> 0- タスクに関する知識が不足している、タスクに対する自信がない、コミュニケーション能力が最小限である 1- 基本的なスキル、基本的な自信、基本的なコミュニケーション能力を備えている 2- タスクに関する十分な知識がある、高いレベルの自信がある、コミュニケーション能力が優れている 3- タスクに関する非常に高い知識がある、非常に高いレベルの自信がある、コミュニケーション能力が非常に優れている	
J2	0.30	<b>コミュニケーション (大会開催4日前の定義)</b> 0- 選手は社会的スキルを備えておらず、ゲストに対する対応ができない 1- 選手はゲストに対してある程度の対応ができ、タスクの遂行に適したレベルの自信を有している 2- 選手は高いレベルの自信を有しており、ゲストに対する応対も優れており、全体的な印象も優れている 3- 選手は優れた対人スキル、自然な才能と能力を備え、顧客への配慮ができる	
M1	0.30	<b>ワイン1 (大会開催4日前の定義)</b> 質問1	
M2	0.30	<b>ワイン2 (大会開催4日前の定義)</b> 質問2	
M3	0.30	<b>ワイン3 (大会開催4日前の定義)</b> 質問3	

上の表は、CISによって生成された横長採点様式の例である。エキスパートはこの様式を使用し、複数の選手を同時に採点する。

ジャッジメント採点の場合、エキスパートは指針として基準を利用し、3点満点で得点を決める。例えば、ユニフォームはタスクに適しているがズボンが長すぎる場合もある。

メジャメント採点の場合、選手がそのタスクを達成した場合、エキスパートはその基準に対して認められている評点のみ与えることができる。失敗した場合は零点になる。例えば、「こぼさないこと」という基準では、選手がこぼした量の多い少ないにかかわらず、零点となる。こぼさなかった場合のみ2点が与えられる。

4つのモジュールのすべては、可能かつ適切であれば、すべての評価基準（の項目）にわたって均一に重要度が配分され、最終合計に対する全体的な重要度はほぼ同じになる。

選手は、理論的な知識、製品の知識、実践的技能、個人の見栄え、社会的スキル、そして「環境に配慮した」実践をテストするためのさまざまなタスクを実行するよう求められる。タスクには時間制限があり、招待客を相手に行うものや「目隠し採点」されるものもある。

## 5 競技課題

### 5.1 一般的な説明

セクション3（評価戦略と仕様）と4（採点スキーム）は、競技課題の作成について規定している。以下の記述は補足である。

競技課題は、それが単体のものでも、複数の独立または関連したモジュールの集合体でも、WSOSの各セクションで規定された応用知識、技能や振舞いに対する評価を可能とすること。

競技課題の目的は、WSOSを通して十分に、均衡が取れ、かつ真正な評価と採点の機会を採点スキームとの連携において与えることである。競技課題と採点スキームおよびWSOSの関係性が、品質における重要な指標となる。実際の作業能力との関係性についても同様である。

競技課題は、セクション2（ワールドスキルズ職業基準）で示された状況以外では、WSOSの範囲外の領域をカバーしたり、WSOS内の評点のバランスに影響を与えることはない。この職種定義では、WSOSに関係する全範囲の評価をサポートするため、競技課題の性質に影響を与えるいかなる問題についても記載する。セクション2.1を参照のこと。

競技課題は、実際の作業における応用を通してのみ知識や理解の評価を可能とする。競技課題は、ワールドスキルズのルールと規則に関する知識を評価するものではない。

現在、ほとんどの競技課題（および採点スキーム）はエキスパートから独立して考案、そして作成されている。これらは職種競技マネージャまたは独立した競技課題考案者によって、通常は大会開催12か月前から考案、作成される。それらは独立した評価、検証と妥当性確認の対象となる。（セクション4.1を参照）

以下に掲げる情報は、この職種定義の完成時点で判明する内容と秘密保持要件の対象となるものである。

詳細については、最新版の競技規則を参照のこと。

### 5.2 競技課題の形式/構造

競技課題は、一連の独立したモジュールである。

#### ミステリーボックス/食品成分/シグネチャーメニュー創作用の商品

ミステリーボックスの食品は、最初にワークショップマネージャによって特定および提供される。このミステリーボックスの食品は、習熟日に紹介される。

#### 参考図書

The Restaurant Service Skills TRAINING BOOK（レストランサービス技能訓練読本）が基本参考図書であり、手順の議論に関して使用でき、公開性、公平性を確保し、最低限の基準を制定する役割を果たす。この書籍は[www.renovium.ch](http://www.renovium.ch)から入手できる。

Food and Beverage Service（飲食サービス（最新版） - Dennis Lillicrap、John Cousins、Suzanne Weekes

## 5.3 競技課題の考案要件

競技課題は、その基礎となる職業的役割の目的、仕組み、プロセス、成果を反映すべきである。競技課題は、その役割の小規模版を目指すことが望ましい。職種管理チームは実用性に注力する前に、競技課題の考案がセクション5.1に記されているように、WSOS全体において十分に、均衡が取れ、かつ真正な評価と採点の機会をもたらす方法を示すべきである。

ワークショップ（各職種競技場）エリアは、さまざまな提供スタイル用に設計する必要があり、次のものを含めることができる。

1. カジュアル・ダイニング
2. バンケット・サービス
3. バー
4. 高級レストラン
5. 立食パーティー
6. バリスタ・ラウンジ

## 5.4 競技課題の調整と作成

競技課題は、必ずワールドスキルズインターナショナルが提供するテンプレートを用いて提出すること（[www.worldskills.org/expertcentre](http://www.worldskills.org/expertcentre)）。テキスト文書にはWordテンプレートを、図面にはDWGテンプレートを使用すること。

### 5.4.1 競技課題の調整（技能競技大会の準備）

競技課題/モジュールの調整は、職種競技マネージャが行う。

### 5.4.2 競技課題/モジュールの作成者

競技課題/モジュールは、独立した競技課題考案者（ITPD）が職種競技マネージャと共同で作成する。

### 5.4.3 競技課題の作成時期

競技課題/モジュールは以下のタイムラインに従って作成される。

時期	活動
技能競技大会の15か月前	ITPDが特定され、WSIとITPDの間で秘密保持契約が締結される。
技能競技大会の1か月前まで	競技課題の文書が、WSIの技能競技大会管理マネージャに送られる。
技能競技大会の大会開催4日前	競技課題/モジュールが、エキスパートに提示される
技能競技大会の大会開催2日前	4日間の技能競技大会中に使用される食品と飲料が入ったミステリーボックスが選手に提示される。

追加情報/更新情報についても、技能競技大会の下準備の間にワールドスキルズのディスカッション・フォーラムにおいて合わせて決定が行われる。

## 5.5 競技課題の初期評価と検証

競技課題の目的は、特定の職業における卓越した専門家の職業生活を忠実に表現するよう、選手の課題を作成することである。こうすることにより、競技課題は採点スキームを有用のものとし、WSOSを完全に表現するものとなる。この意味で、競技課題はその背景、目的、活動と期待において類する物がない。

競技課題の考案と作成をサポートするために、厳密な質の保証と考案プロセスが整っている（競技規則の10.6-10.7を参照）。ワールドスキルズによって承認されると、独立した競技課題考案者（ITPD）は競技課題の妥当性確認に先立って独立した競技課題考案者のアイデアと計画に対する初期的な検討を行い、続いて競技課題を検証するための1人以上の独立した専門家で、かつ信頼できる個人を特定することが求められる。

スキルアドバイザーは、競技規則のセクション 10.7 に根拠を与えるリスク分析に基づき、初期評価と検証の両方の適時性と徹底性を保証するため、この取り決めを確保および調整する。

## 5.6 競技課題の妥当性確認

職種競技マネージャは、競技課題/モジュールの妥当性確認に関する調整を行い、選手の材料、機材、知識と時間の制約内で完了できることを保証する。

## 5.7 競技課題の公開

競技課題/モジュールは、技能競技大会以前には公開されない。競技課題/モジュールは、エキスパートに対して大会開催4日前に提示され、ミステリー要素は選手に対して大会開催2日前に提示される。

## 5.8 競技課題の変更

競技課題は独立した競技課題考案者（ITPD）によって作成されているため、技能競技大会で競技課題/モジュールへの変更が求められることはない。ただし、競技課題文書の技術的エラーとインフラの制約から生じる修正は除く。

既存のミステリー要素はすべて大会開催2日前に選手に提示され、職種競技日の毎晩または毎朝、無作為のくじによって選択される。

## 5.9 材料または製造業者の仕様

選手が競技課題を完了するために必要となる特定の材料および（または）製造者の仕様は、大会開催組織より提供され、エキスパートセンターにあるリンク [www.worldskills.org/infrastructure](http://www.worldskills.org/infrastructure) より入手できる。ただし、特定の材料および/または製造者仕様の詳細は秘密にされている場合があり、技能競技大会前に公開されない場合があることに注意すること。そのような物の中には、故障発見モジュールや公開されていないモジュールの物品が含まれる場合がある。

## 6 職種管理と情報伝達

### 6.1 ディスカッションフォーラム

職種競技に関する議論、情報伝達、協力と意思決定の全ては、技能競技大会に先立ち、ワールドスキルの職種限定のディスカッションフォーラムで実施すること（<http://forums.worldskills.org>）。職種に関連する決定と情報伝達は、ワールドスキルのディスカッションフォーラムで行われた場合のみ有効とする。チーフエキスパート（または職種管理チームが指名したエキスパートリード）が、このディスカッションフォーラムの進行役となる。情報伝達に関するタイムラインと職種競技作成の要件については、競技規則を参照のこと。

### 6.2 選手の情報入手

大会登録された選手のための情報は、すべて選手センター（[www.worldskills.org/competitorcentre](http://www.worldskills.org/competitorcentre)）から入手できる。

入手可能な情報は以下の通り：

- 競技規則
- 職種定義
- 採点集計様式（該当する場合）
- 競技課題（該当する場合）
- インフラリスト
- ワールドスキルズ安全衛生および環境に関する方針と規制
- その他の技能競技大会関連の情報

### 6.3 競技課題と採点スキーム

公開中の競技課題は、[www.worldskills.org/testprojects](http://www.worldskills.org/testprojects) および選手センター（[www.worldskills.org/competitorcentre](http://www.worldskills.org/competitorcentre)）から入手できる。

### 6.4 大会期間中の各日の職種管理

技能競技大会中の日々の職種競技の管理は、職種管理チームが作成した職種管理計画に定められている。職種管理チームは、SCM（職種競技マネージャ）、チーフエキスパートとエキスパートリードで構成される。職種管理計画は技能競技大会の6ヶ月前から順次作成され、技能競技大会時に完成する。職種管理計画はエキスパートセンター（[www.worldskills.org/expertcentre](http://www.worldskills.org/expertcentre)）で閲覧することができる。

## 6.5 一般的な最良事例の手順

一般的な最良事例の手順では、最良事例の手順と職種限定規則（9）の違いを明確に説明する。一般的な最良事例の手順は（倫理行動規程罰則システムを含む問題および紛争解決手順の一部として罰則が適用されるであろう）競技規則または職種限定規則への違反として、エキスパートや選手が責任を課されてはならないものである。場合により、選手に向けた一般的な最良事例の手順が採点スキームに反映されることもある。

トピック/タスク	最良事例の手順
機器、在庫と材料	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 工具箱に入れて持ち込まれた器具は、その選手のみが使用するのためのものである。これらの器具は、その選手の職種競技完了前には、いかなる時においてもワークショップから持ち出してはならない。</li> </ul>
計時	<ul style="list-style-type: none"> <li>• すべてのエキスパート、選手および通訳者は、職種管理計画に従って、自分に影響を与えるタスクに遅れないようにする必要がある。</li> <li>• 選手は、私的な理由がある場合、別の国/地域のエキスパートの付き添いを伴ってワークステーションを離れることができる。延長時間は与えられない。</li> </ul>
翻訳プロセス	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 選手には、次のモジュールの準備のための時間に加えて、モジュールの前に5～10分の読解のための時間が割り当てられる。</li> <li>• 通訳者は、職種競技が始まる前に競技課題を翻訳するための時間を最大1時間割り当てられる。通訳者はこの目的のため、翻訳用デバイスと翻訳用プログラムを使用することができる。</li> </ul>

## 7 職種限定の安全要件

### 7.1 個人用防護具

開催国/地域の規約の情報として、ワールドスキルズ安全衛生および環境に関する方針と規制を参照すること。

タスク	つま先とかかところが閉じた滑り止めソールを備えた丈夫な靴
安全エリア用の一般的なPPE (個人用防護具)	√



## 8 材料と機材

### 8.1 選手の工具箱

インフラリストには、大会開催組織が提供するすべての機材、材料、設備の詳細が記載されている。

インフラリストは、[www.worldskills.org/infrastructure](http://www.worldskills.org/infrastructure)で入手可能である。

インフラリストには、次回の技能競技大会に向けて職種管理チームが要求した品目と数量が記載されている。大会開催組織は、順次この品目の実際の数量、種類、ブランド、型式を指定したインフラリストを更新する。特定の材料および/または製造元の仕様の詳細は秘密にされている場合があり、技能競技大会の前に公開されない場合があることに注意すること。そのような物の中には、故障発見モジュールや公開されていないモジュールの詳細が含まれる場合がある。

各技能競技大会において、職種管理チームは、次回の技能競技大会に備えたインフラリストの検討と更新を行わなければならない。職種競技マネージャは、スペースおよび/または機材の増加がある場合は必ず、技能競技大会ディレクターに報告しなければならない。

各技能競技大会において、技術オブザーバーは、次回の技能競技大会に向け、その技能競技大会で使用されるインフラリストを監査する必要がある。

インフラリストには、選手および/またはエキスパートが持参する必要がある品目や選手の持参が禁止されている品目は含まれない。これらの品目は以下に記載する。

### 8.2 選手の工具箱

選手は、工具箱を最大2つまで持ち込むことができ、総外部容積は0.12m<sup>3</sup>を超えないものとする。  
(容積 = 長さ × 高さ × 幅、または  $V = L \times H \times W$ )

例えば：

- ナイフ用の箱を1個：40cm × 20cm × 15cm
- バー器具用の箱を1個：60cm × 40cm × 20cm

容積の測定には、梱包箱、その他の保護梱包材、輸送用パレット、車輪などは含まない。

### 8.3 選手が提供する材料・機材・工具

次の器具は、工具箱で持ち込むことができる。

一般的な要件：

- コルク抜き/ワインオープナー
- ダストパン
- ゲリドンまたはバーの技能に適したナイフキット
- カクテルシェイカー × 4 測定用のマークのないもの
- その他のカクテル器具ホーソーンストレーナー × 2、ダブルストレーナー × 2、マドラー × 1、ピンセット × 2、バースプーン、ポアラ

エキスパートの投票によってワールドスキルのディスカッション・フォーラムで別途決定され

ない限り、その他の備品は技能競技大会では認められない。

#### ユニフォーム要件

一部のタスク用には、大会主催組織が選手にネクタイとエプロンを支給する場合がある。この情報は競技課題の発表後、技能競技大会に先立って発表される。

## 8.4 エキスパートが提供する材料・機材・工具

エキスパートは、7の職種限定の安全要件に明記されているとおり、自身の個人用防護具を用意しなければならない。

エキスパートは、通訳者の防護具の用意についても責任を負うこと。

エキスパートと通訳者は、接客業の管理者の基準となるにふさわしい服装で技能競技大会に参加しなければならない（例えばスーツとネクタイ）。

仲間のエキスパートに贈り物をする必要はないが、贈りたい場合は、エキスパートと選手1名につき贈り物1つとメンバーバッジのみに限ること。

## 8.5 職種エリアで禁止されている材料・機材

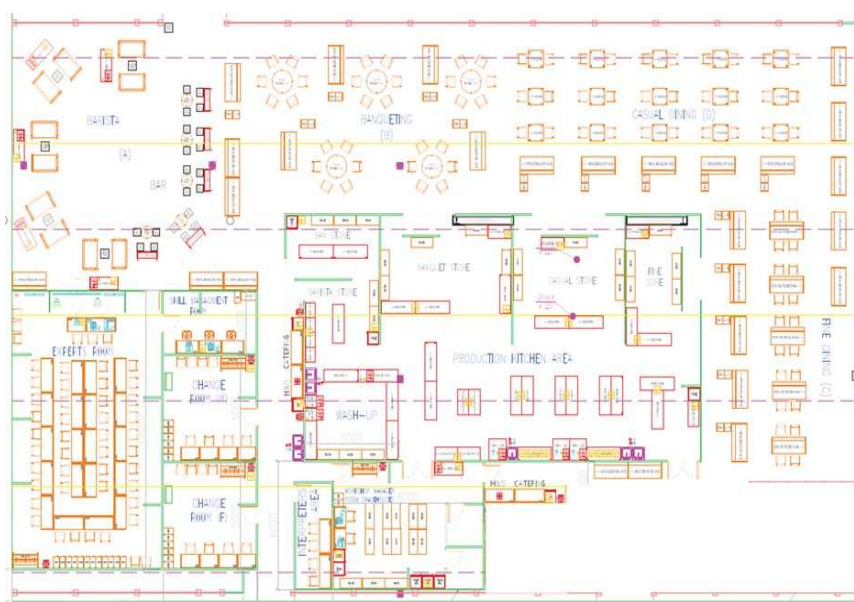
選手とエキスパートは、セクション8.3および8.4に記載されていない材料または機材を持参することを禁止されている。

技能競技大会期間中は携帯電話やカメラは許可されない。セクション9（職種限定規則）を参照すること。

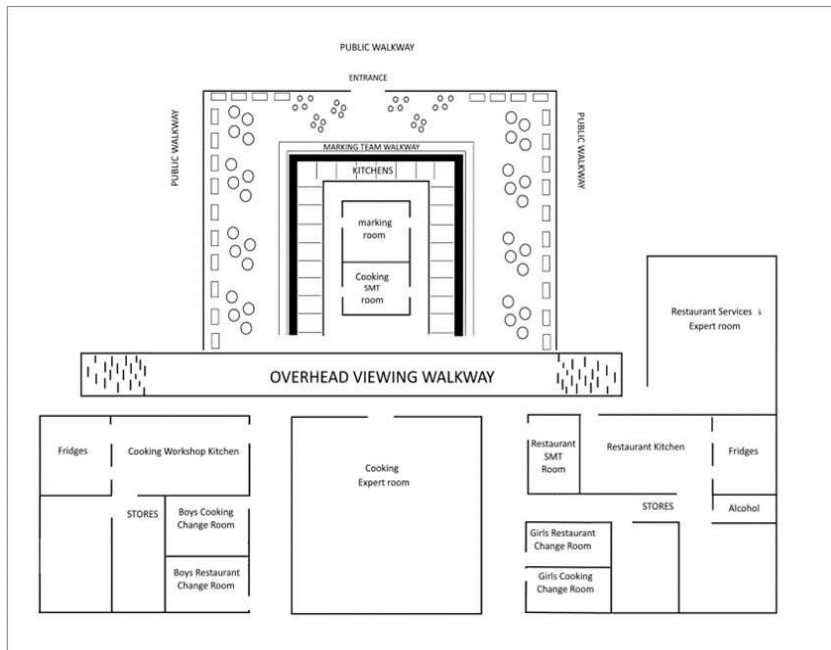
## 8.6 ワークショップとワークステーションのレイアウト案

過去大会におけるワークショップのレイアウトは、[www.worldskills.org/sitelayout](http://www.worldskills.org/sitelayout)で入手できる。

### ワークショップのレイアウト例



西洋料理とレストランサービスの職種を組み合わせた場合のワークショップレイアウトの例：



## 9 職種限定規則

### 9.1 一般的な説明

職種限定規則は競技規則と矛盾があってはならず、競技規則より優先されてはならない。職種限定規則は職種競技によって異なるであろう分野において具体的詳細を示し、明確にする。これは、個々のIT機器、データ記憶装置、インターネットアクセス、手順やワークフロー、文書管理や配布を含むが、その限りではない。これらの規則に対する違反は、倫理行動規程罰則システムを含む、問題および紛争解決の手順に従って解決される。

### 9.2 職種限定規則

トピック/タスク	職種限定規則
テクノロジーの使用 - USB、メモリースティック	<ul style="list-style-type: none"> <li>• チーフ・エキスパート、エキスパート、選手および通訳者は、メモリースティックをワークショップに持ち込むことはできない。</li> </ul>
テクノロジーの使用 - 個人用ノートパソコン、タブレット、携帯電話	<ul style="list-style-type: none"> <li>• エクスパート、選手および通訳者は、個人用ノートパソコン、タブレット、または携帯電話をワークショップに持ち込むではない。これらの物品をワークショップに持ち込む場合は、個人用ロッカーに入れて施錠する必要があり、昼食時と各日の終わりにのみ取り出すことができる。</li> <li>• 職種競技マネージャとチーフ・エキスパートにはこの規則は適用されない。</li> </ul>
テクノロジーの使用 - 個人の写真・動画撮影デバイス	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 職種競技マネージャ、チーフ・エキスパート、エキスパート、選手および通訳者は、技能競技大会の競技第4日目の終了時まで、ワークショップ内に個人の写真・動画撮影デバイス持ち込むことはできない。ワールドスキルズのディスカッション・フォーラムにおいてエキスパート全員で共有するため、指名エキスパートが技能競技大会中、終始、写真撮影する。</li> </ul>
道具箱の使用	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 電話を含め、使用していないすべての私的なツールは、個人キーでアクセスできる個人用道具箱に入れて施錠する必要がある。これらには、昼食時と職種競技日の終わりにアクセスできる。</li> </ul>

## 10 来場者とマスコミに対する職種の広報活動

### 10.1 広報活動の実施方法

来場者とメディアの参加を最大化するために考えられる方法を、以下に掲げる。

- 競技課題の説明
- 就業機会の情報提供
- マスコミやスポンサーを食事のサービスに招待する
- 技能体験（大会開催組織）
- ディスプレイ画面（大会開催組織）

# 11 持続可能性

## 11.1 持続可能性の実践

本職種競技では以下の持続可能な実践活動を重視する。

- リサイクル - 紙、段ボール、ガラス、プラスチック、生ごみ。
- できるだけ環境保全に配慮した材料を使用する。
- 廃棄をなくすような料理と飲み物の顧客への提供。
- 選手の「環境に配慮した」実践に対する採点。
- 道具箱の小型化。
- 効率性の向上と紙の削減のため、採点にタブレット端末を使用。

## 12 産業界との協議に関する情報

### 12.1 一般的な説明

ワールドスキルズは、ワールドスキルズの職業基準が業界や企業における国際的に認められた最良事例のダイナミズムを完全に反映するよう努めている。そのため、ワールドスキルズは2年周期で関連する職業の役割についての説明案とワールドスキルズ職業基準に対するフィードバックが提供可能な、世界中の多くの組織にアプローチを行っている。

並行して、WSIIは3件の国際職業分類とデータベースを参照している。

- ISCO-08: (<http://www.ilo.org/public/english/bureau/stat/isco/isco08/>)
- ESCO: (<https://ec.europa.eu/esco/portal/home> )
- O\*NET OnLine ([www.onetonline.org/](http://www.onetonline.org/))

### 12.2 参考情報

このWSOS（セクション2）が最も関連しているのは、ウェイターとウェイトレス：  
<https://www.onetonline.org/link/summary/35-3031.00>

および、ウェイター/ウェイトレス：  
<http://data.europa.eu/esco/occupation/d5db9d5c-2ebf-4a54-a79a-1b7e7ff70471>

これらのリンクにより、類似した職業のレビューも可能になる。

#### ILO 5131

以下の表に、技能五輪国際大会（2024年リヨン大会）に向け、関連する職業の役割の説明とワールドスキルズ職業基準について打診され、有益なフィードバックを提供した組織を示す。

組織	連絡先
AEHT - サン・カンタン・アン・イヴリーヌ・リセのホテル・観光高校	Guillaume Staquet、教師ホスピタリティ マネジメント - レストランサービス 審査員長
Schweizerische Hotelfachschule Luzern	Silvio Tschudi、学部長
Costadoro	Fabio Verona、トレーニング 責任者
Iconic Luxury Hotels	John Hollywood、学習開発 責任者
OUE Restaurants Pte Ltd	Kelvin Tay、ゼネラルマネージャ - Shisen Hanten by Chen Kentaro and Chatterbox
ザ・リッツ・ロンドン	Luigi Cagnin、レストランマネージャ

# 13 付録

## 13.1 付録情報

該当なし。