

THE 49th NATIONAL SKILLS COMPETITION  
Restaurant Service

## 第49回技能五輪全国大会「レストランサービス」職種競技課題

競技日：12月17日(土)

## 1. タイムスケジュール

Time	Task
9:30-9:40	・選手受付
9:40	・選手競技会場へ集合(競技のできる服装で集合)
10:00-10:30	・下見、競技日程及び注意事項等の説明 ・課題に対するの質疑応答
10:30-11:30	【競技課題1】課題のメニューに沿って2名のディナーセッティング
11:30-12:30	・競技選手の昼食休憩
12:30-12:40	・競技主査挨拶
12:40-15:30	・各競技課題を組み込んだディナーのレストランサービス 【競技課題2】食前酒の作成/バーサービス 【競技課題3】オードブルのサービス(イギリス式サービス) 【競技課題4】ワインのデカンタージュ 【競技課題5】プーレのデクパージュ 【競技課題6】チェリー・ジュビレのフランパージュ (コーヒーのサービスも含む)
15:30-16:00	・各競技委員の総評 ・競技主査より参加証及びバッジの授与 ・競技主査閉会の挨拶
16:00-16:30	・片付け等
16:30	・競技終了

## 2. 競技課題

### 【競技課題1】

\* 課題で提供されるメニュー内容に沿って2名のテーブル及び周辺のセッティングをする。

- (1) 時間 60分間
- (2) 指示事項
  - ①課題のメニューに沿ってテーブルセッティング(2名様)をすること。
  - ②テーブル・椅子以外は、すべてバックスペースから必要備品(クロス、シルバー等)を用意すること。
  - ③フラワーアレンジメント  
花の形や色を活かして、美しく配置すること。吸水フォーム(オアシス)を用いて、レストランに合うオリジナルな「花空間」を表現して下さい。
  - ④コンソール(サイドテーブル)に競技に必要な器材の準備をすること。
- (3) 注意事項
  - ①作業開始の合図により、作業を開始すること。
  - ②作業終了後のテーブルは、すべての課題が終了するまで競技で使用する。

### 【競技課題2】

\* 食前酒の作成/バーサービス

- (1) 時間 5分(10分/オーダー、カクテル作成、提供)
- (2) 指示事項
  - ①競技課題については当日発表されるカクテルを2種類作成し提供すること。
  - ②カクテルはメジャーカップを使用せず作成すること。
  - ③以下6種類のカクテルから出題する。
    - ・マティーニ
    - ・ギブソン
    - ・モスコージュール
    - ・テキサスフィズ
    - ・シンガポールスリング
    - ・神風
- (4) 注意事項
  - ①ゲリドンに材料(各種ハードリカー、リキュール等)を用意しカクテルを作成すること。
  - ②出来上がったカクテルは、お客様の注文通りサービスすること。

### 【競技課題3】

\* オードブルのサービス(イギリス式サービス)

- (1) 時間 5分(20分)
- (2) 指示事項
  - ①バックヤードからピックアップしてきたオードブルをイギリス式でサービスする。

### 【競技課題4】

\* ワインのデカンタージュ

- (1) 時間 5分
- (2) 指示事項
  - ①赤ワインをパニエに入れたまま抜栓すること。
  - ②赤ワインをデカンタージュして、サービスする。
- (3) 注意事項
  - ①必要備品を用意し、必要備品をゲリドンに移動してから作業を開始すること。

**【競技課題5】**

**\* ブーレのデクパージュ**

- (1) 時間 10分(25分)
- (2) 指示事項
- ①ブーレのロースト(1羽)を2人前に切り分け、そのうちのムネ肉とモモ肉を1つずつ2皿に分けてサービスすること。
  - ②盛り付け終了後、イギリス式でソースをサービスすること。
  - ③切り分け後のブーレのガラは審査員に見せること。
- (3) 注意事項
- ①必要備品を用意し、必要備品をグリドンに移動してから作業を開始すること。

**【競技課題6】**

**\* チェリー・ジュビレのフランパージュ(コーヒーのサービスも含む)**

- (1) 時間 15分(30分)
- (2) 指示事項
- ①チェリー・ジュビレを2名分作成し盛り付けること。
  - ②フライパンは審査員に見せてかたずけること。
  - ③終了後、本日のお客様へご挨拶をし、お見送りをして終了すること。
- (3) 注意事項
- ①必要備品を用意し、必要備品をグリドンに移動してから作業を開始すること。

※上記の時間の( )内はそのコースの予定の目安です。

## 持参器具等一覧表

品 名	数 量
ユニフォーム	一式
ソムリエナイフ（てこ式）	1本
各種ナイフ（包丁）	各1本
エプロン（フラワーアレンジ・テーブルセッティング用）	1枚
剪定用ハサミ（フラワーアレンジ用）	1本