

第49回技能五輪全国大会「レストランサービス」職種 設備基準

品名	数量	寸法及び規格
会場設備		
テーブル	1台	90cm
椅子	2脚	
ゲリドン	1台	60cm×150cm
会場用サイドテーブル	1台	45cm×180cm
コンソール	1枚	60cm×180cm
カトラリー		
ショープレート	2枚	
メインディッシュ用プレート	4枚	
オードブル用プレート	6枚	
コーヒーカップ＆ソーサー	2本	
パン皿	6枚	
スープボール	2本	
アマンドデッシュ	2本	
ミートナイフ	2本	
ミートフォーク	2本	
オードブルナイフ	4本	
オードブルフォーク	7本	
オードブルスプーン	7本	
バターナイフ	2本	
ティースプーン	2本	
グラス		
赤ワイングラス	3個	
ゴブレット	2個	
10オンスタンブラー	1個	
カクテルグラス	1個	
その他		
オレンジジュース用デカンタ	1個	
レモンジュース用デカンタ	1個	
ワイン用デカンタ	1個	
ミキシンググラス	1個	
ストレーナー	1個	
バースプーン	1本	
メジャーカップ	1個	
ビター	1個	
ロックグラス	1個	
パニエ	1個	
シェカーライ	1個	ステンレス
カービングボード（まな板）	1枚	木製(45cm×60cm)位
アイスペール	1台	ステンレス
キャンドル	1本	ワインデキャンター用
キャンドルスタンド	1台	ワインデキャンター用ステンレス
ナイフ	1本	
レシヨー	1台	
固形燃料	2台	
フライパン	1台	
塩・胡椒	1個	
オバールプラッター	2枚	31×46cm 18インチ
ソースボード	2台	
ソースレードル	2本	

品名	数量	寸法及び規格
サービストレー	1 枚	
マッチ	1 箱	
灰皿	1 個	
バタークーラー	1 個	
コーヒーポット	2 台	
シュガーポット	1 個	
クリームポット	1 個	
コーヒーメーカー	1 台	
メニュー	2 冊	
カクテルピック	2 個	
食材・飲料等		
ローストチキン	1 羽	
クレッソン	適量	
ガルニチュール	2 人分	
テリーヌ	2 人分	
パン (ロール・バケット等)	4 個	
カット・バター	4 個	
オレンジ	1 個	
レモン	1 個	1 人 (半分)
パールオニオン (瓶)	1 瓶	
マラスキーノ・チェリー (瓶)	1 瓶	
赤ワイン	1 本	
ジン	1 本	
ドライベルモット	1 本	
チェリー・ブランデー	適量	
ポートワイン	適量	
キルシュワッサー	適量	
ダースイートチェリー	5 粒	
バニラアイスクリーム	2 個	
オレンジジュース	適量	
レモンジュース	適量	
ソーダ	1 本	
ミネラルウォーター	1 本	1 L瓶
コーヒー	適量	
コーヒークリーム	適量	
シュガー	適量	
リネン		
テーブルクロス	2 枚	120cm×210cm
テーブルクロス	2 枚	120cm×240cm
テーブルクロス	2 枚	105cm×240cm
テーブルクロス	2 枚	175cm角・160cm角
リトー	5 枚	
セルヴィエット (ナプキン)	5 枚	
フラワー・アレンジ用等		
フラワー・アレンジ用ベース	1 個	
オアシス	1 個	
アレンジメント用フラワー	1 人分	約5種類