

## 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
<b>会場設備</b>		
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
<b>カトラリー</b>		
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	
アモンドデッシュ	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	
<b>グラス</b>		
赤ワイングラス	3 個	
ゴブレット	2 個	
10オンスタンブラーグラス	1 個	
カクテルグラス	1 個	
<b>その他</b>		
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	
ビターボトル	1 個	
ロックグラス	1 個	
パニエ	1 個	
シェカー	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	1 台	
固形燃料	2 台	
フライパン	1 台	
塩・胡椒	1 個	
オパールプラッター	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	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	
ダークスイートチェリー	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	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