

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

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	
グラス		
赤ワイングラス	3 個	
ゴブレット	2 個	
10オンスタンブラーグラス	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