

公 表

THE 50th NATIONAL SKILLS COMPETITION

Restaurant Service

第50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：10月28日(日)

1. タイムスケジュール

Time	Task
10:00	・選手受付
10:10	・選手集合（競技のできる服装で集合） ・運営委員挨拶
10:20-10:40	・下見、競技日程及び注意事項等の説明
10:40-11:40	【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
11:40-12:00	・競技選手の昼食休憩
12:00-12:20	・競技選手はフレアーバーテンダーパフォーマンス見学
12:30-16:30	・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】チキンのデクパージュ 【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) <u>【競技課題7】英語による集団英会話面接(10分程度)も行います。</u>
	12:45～ Bグループ 13:00～ Cグループ 13:15～ Dグループ 13:30～ Eグループ 競技終了後 Aグループ
16:30-16:50	・片付け等
16:50-17:00	・競技終了の挨拶

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そって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課題のメニューにそ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(円卓90cm)・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)に競技で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 10分

(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
 - ・モスコミュール
 - ・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コンソールに材料(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 10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 10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】

* チキンのデクパージュ

- (1) 時間 15分
- (2) 指示事項
- ①若鶏のロースト（1羽）を4人前に切り分け、そのうちのムネ肉とモモ肉を1皿ずつ2人前でサービスすること。
 - 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切り分け後のチキンのガラと①の残りの2人前は審査員に見せること。
- (3) 注意事項
- ①必要備品を用意し、必要備品をゲ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 20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、必要備品をゲリドンに移動してから作業を開始すること。

※英語の集団面接

概ね5名1組で10分程度、英語による面接を行います。