

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 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
コンソール	1枚	60cm×180cm
会場用サイドテーブル	1台	45cm×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	5枚	
スープボール&下皿	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	5本	
テーブルスプーン	5本	
オードブルナイフ	2本	
オードブルフォーク	4本	
デザートスプーン	2本	
バターナイフ	3本	
ティースプーン	3本	
グラス		
赤ワイングラス	3個	
ゴブレット	2個	
コリンズグラス	1個	
10オンスタンプラーグラス	2個	
カクテルグラス	1個	
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	
その他		
ワイン用デキャンタ	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	
ビターボトル	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	
アイスペール	1台	ステンレス
キャンドル	1本	ワインデキャンタ用
キャンドルスタンド	1台	ワインデキャンタ用ステンレス
ナイフ	5本	(予備)
ガスコンロ	1台	
フライパン	1台	
塩・胡椒	1セット	
ブレッドバスケット	1個	
オバールプラッター	2枚	31cm×46cm 18インチ(テリーヌ用)
オバールプラッター	2枚	31cm×46cm 18インチ(チキン用)

品名	数量	寸法及び規格
ソースボード	2 台	
ソースレードル	2 本	
サービストレー	1 枚	
マッチ	1 箱	
バタークーラー	1 個	
コーヒーポット	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	
レモン	1 個	1 人（半分）
パールオニオン（瓶）	1 瓶	17粒
マラスキーノ・チェリー（瓶）	1 瓶	17粒
赤ワイン	1 本	
ジン	1 本	（全員で5本）
ドライベルモット	1 本	1 L
チェリー・ブランデー	適量	（全員で5本）
ポートワイン	適量	（全員で5本）
キルシュワッサー	適量	（全員で5本）
S&Wダークスイートチェリー	10 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	
大型機械類等		
ウォーマー	1 台	温蔵庫 100V/1.3KW
冷蔵庫	1 台	100V/650W
コーヒーメーカー	1 台	100V/1.2KW
リネン		
テーブルクロス（お客様用）	1 枚	120cm×210cm
テーブルクロス（ゲリドン）	1 枚	120cm×240cm
テーブルクロス（コンソール）	1 枚	150cm角
セルヴィエット（ナプキン）	7 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
お持ち帰り用袋	1 枚	