

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オンスタンブラーグラス	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	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
コーヒーマーカー	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	