

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。

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 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

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 採点項目及び観点

項 目	観 点
【課題1】ディナーセッティング	準備 全体のバランス 等
【課題2】食前酒の作成／バーサービス	グリーティング インフォメーション 仕込み プレゼンテーション 作業手順 テクニック 後片付け 等
【課題3】オードブルのサービス 【課題4】ワインのデカンタージュ 【課題5】チキンのデクパージュ 【課題6】チェリー・ジュビレのフランパージュ	仕込み プレゼンテーション 作業手順 テクニック 後片付け 等
【課題7】英会話	語学力 等
【総合評価】	身嗜み 等

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	