

## 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)  【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。
12:45～ 13:00～ 13:15～ 13:30～ 競技終了後	Bグループ Cグループ Dグループ Eグループ 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（各種ハードリカーやリキュール等）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づけること。
- 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	仕込み
【課題4】ワインのデカンタージュ	プレゼンテーション
【課題5】チキンのデクパージュ	作業手順
【課題6】チェリー・ジュビレのフランパージュ	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	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	
<b>食材・飲料等</b>		
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	
<b>大型機械類等</b>		
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
<b>リネン</b>		
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	
<b>フラワー用等</b>		
フラワー用ベース	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	