

THE 51st NATIONAL SKILLS COMPETITION  
Restaurant Service  
第51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:11月24日(日)

1. タイムスケジュール

Time	Task
9:30-9:40	・選手受付
9:40	・選手集合(競技のできる服装で集合) ・運営委員挨拶
10:00-11:00	・下見、競技日程及び注意事項等の説明 ・課題に対しての質疑応答
11:00-12:00	【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
12:00-12:45	・競技選手の昼食休憩
12:45-13:00	・フレアーバーテンダーパフォーマンス(シノ&オーリー) (お客様役集合時間)
13:10-16:30	・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】プーレのデクパージュ 【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)
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沿って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課題のメニューに沿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)に競技に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種類について各1個ずつ作成し提供すること。
    - ・シェーク
    - ・ミキシング
  - 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
    - ・モスコージュール
    - ・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ゲリドンに材料(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。
  - ③作業終了後は、各種の材料は指定の場所に速やかに返却すること。
  - ④2名とも同じ注文をした場合、競技委員に報告をすること。  
(競技委員はお客様に指示通りの注文をお願いすること)
  - ⑤お客様からカクテルの追加注文が来たら競技委員に報告をすること。  
(競技委員はお客様にコンクールの競技であることを説明すること)

### 【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】**

**\* プーレのデクパージュ**

- (1) 時間 15分
- (2) 指示事項
  - ①プーレのロースト（1羽）を2人前に切り分け、そのうちのムネ肉とモモ肉を1つずつ2皿に分けてサービスすること。
  - 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切り分け後のプーレのガラ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すること。
  - 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。  
(フラワーアレンジメントで作成した花は、お客様の退席時にお土産として渡すこと。)
- (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。