

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。

公 表

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 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

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」職種設備基準

品名	数量	寸法及び規格
<b>会場設備</b>		
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
<b>カトラリー</b>		
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	2 個	
ソーサー	2 枚	
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	
<b>グラス</b>		
赤ワイングラス	3 個	300ml
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	
<b>その他</b>		
ワイン用デカンタ	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	ワインデキャンター用
キャンドルスタンド	1 台	ワインデキャンター用ステンレス
ガスコンロ	1 台	
フライパン	1 台	
塩・胡椒	1 セット	
ブレードバスケット	1 個	
オパールプラッター	2 枚	31 × 46cm 18インチ

品名	数量	寸法及び規格
オパールプラッター	2 枚	31 × 46cm 20インチ
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	
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	
ドライベルモット	1 本	1L
チェリー・ブランデー	適量	
ポートワイン	適量	
キルシュワッサー	適量	
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	1L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		
アイスクリーム・ストッカー	1 台	冷凍庫 65L程度
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	

※都合により一部変更される場合があります。

公表

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 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】プーレのデクパージュ 【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
【総合評価】	身嗜み 等