

公 表

THE 53 NATIONAL SKILLS COMPETITION

Restaurant Service

第53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：12月5日(土)

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
10:00-10:15	・下見、競技日程及び注意事項等の説明
10:15-11:15	・競技課題のデモンストレーション ・課題に対しての質疑応答
11:15-12:15	【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
12:15-13:00	・競技選手の昼食休憩
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】ブーケのデクパージュ 【競技課題6】チェリー・ジュビレのフランバージュ (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種類作成しお客様へ提供すること。
- 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
 - ・モスコーミュール
 - ・テキサスファイズ
 - ・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。

【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】

* 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。