

## 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】 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。

### 【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】

\* ブーレのデクパージュ

- (1) 時間 15分
- (2) 指示事項
  - ①ブーレのロースト（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切り分け後のブ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。