

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。

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 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 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	
アミューズスプーン	4 本	
ミートナイフ	3 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	7 本	
グラス		
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	
その他		
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	
ビター瓶	1 個	
パニエ	1 個	
シェーカー	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
ナイフ	0 本	
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	31 × 46cm 20インチ

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	
食材・飲料等		
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	
サラダ(テリーヌ用ガルニチュール)	2 人分	ミックスサラダ(トマト・レタス)
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	
マラスキーノ・チェリー(瓶)	1 瓶	
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	
氷	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)	8 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 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 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】チエリー・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