

THE 54 NATIONAL SKILLS COMPETITION
Restaurant Service
第54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	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	
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poons	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
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	1枚	31×46cm 18インチ
オバールプラッター	1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	
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)	8 枚	
フラワー用等		
フラワー用ベース	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。