

公 表

THE 55 NATIONAL SKILLS COMPETITION

Restaurant Service

第55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26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 - 12:55	・競技選手の昼食休憩
12:45 - 13:00	・お客様役集合 48名
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 【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)
18:00 - 18:20	・片付け等
18:20 - 18:50	・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 90 cm）・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種類を各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
- ・モスコミュール
- ・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、競技委員に報告すること。
(競技委員からお客様に説明します)

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すること。
(競技委員からお客様に説明します)

【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しデクパージュする。

【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・ジュビレのフランバージュ（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。

（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。