

## 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	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	
ビターボトル	1 個	
パニエ	1 個	
シェカー	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

品名	数量	寸法及び規格
オバールプラッター	1 枚	31×46cm 20インチ
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・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。