

**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。

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 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

## 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。

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 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】チェリー・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
※作業安全に関する注意事項  * 右記の注意事項で怪我をした事が確認された時  点で、競技の中止をして頂く場合があります。	ナイフ・剪定バサミ等の取扱い等 ガスピボンベ取扱い等
【総合評価】	身嗜み 等

No.	質問	回答
1	レストランサービス職種設備に関して、1点質問なのですが、チェリージュビレ作成時にレードルまたはリキュールグラスを使い炎のパフォーマンスをしたいと練習に励んで参りました。 今大会で公開された設備品には含まれておりませんでしたので、こちら持参することは可能でしょうか	「持参器具一覧表」がございますのでこちらにある物でお願いします。 与えられた器材でのパフォーマンスは可能ですが、各選手公平にするために持参器具以外の持ち込みは不可です。