

公 表

THE 56 NATIONAL SKILLS COMPETITION
Restaurant Service

第56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】クレープシュゼットのフランパージュ 【課題7】英語力	仕込み プレゼンテーション 作業手順 テクニック 最低限のコミュニケーション能力 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 ガスボンベ取扱い等
【総合評価】	身嗜み 等