

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
プレート		
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	
デザートプレート	2 枚	10インチ
アマンドデッシュorベリー皿	4 枚	
カトラリー		
ミートナイフ	2 本	
ミートフォーク	2 本	
オードブルナイフ	2 本	
オードブルフォーク	9 本	
デザートスプーン	8 本	
バターナイフ	3 本	
ティースプーン	4 本	
グラス		
赤ワイングラス	5 個	300mlウーロン茶等
ゴブレット	2 個	
コリンズグラス	1 個	
8オンスタンブラーグラス	3 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	
パースプーン	1 本	
ピターボトル	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	
オパールプラッター	1 枚	31 × 46cm 18インチ

品名	数量	寸法及び規格
オパールプラッター	2 枚	31 × 46cm 20インチ
ソースボード	3 台	
ソースレードル	2 本	
スーブレードル	1 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	
灰皿	1 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	8 個	
ホールレモン	1 個	
ホールオレンジ	1 個	
クレープ	5 枚	
SOスタフドオリーブ(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	
グランマルニエ	適量	40cc × 2人分
ブランデー	適量	
オレンジジュース	適量	500cc × 2人分
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
ウーロン茶	2 本	2Lペットボトル可
コーヒー	適量	
コーヒークリーム	適量	
シュガー	適量	
氷	適量	
大型機械類等		
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
セルヴィエツト(ナプキン)	10 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。