

The 59th NATIONAL SKILLS COMPETITION

Restaurant Service

第59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	配点
【課題1】ディナーセッティング	準備 全体のバランス 等	15
【課題2】食前酒の作製／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	10
【課題3】オードブルのサービス	仕込み	10
【課題4】ワインのデカンタージュ	プレゼンテーション	15
【課題5】プーレのデクパージュ	作業手順	20
【課題6】チェリー・ジュビレのフランパージュ	テクニック 後片付け 等	20
<p>※作業安全に関する注意事項</p> <p>* 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。</p> <p>* 衛生面においては、十分に配慮した上で競技に臨むこと。</p>	<p>ナイフ・剪定バサミ等の取扱い等</p> <p>ガスボンベ取扱い等</p>	
【総合評価】	身嗜み 安全 衛生観念	10