

## 34\_Restaurant Service

評価項目		
Module ID	課題名	配点
A	ファインダイニング	50
B	バー、バリスタ	20
C	デザートフランベ、フルーツカービング	20
D	英会話	10
		100

副評価項目		
Sub ID	Module A ファインダイニング	配点
A1	テーブルボクシング・ミザンプラス	10
A2	スパークリングワインのサービス	5
A3	オードヴルのサービス	5
A4	赤ワインのデキャンタージュ	10
A5	若鶏のロースト デクパージュ	10
A6	デザートのサービス	5
A7	作業態度、身だしなみ	5
		50

Sub ID	Module B バー、バリスタ	配点
B1.2	オリジナル&カクテルの作成	15
B3	アイリッシュコーヒーマーの作成	5
		20

Sub ID	Module C デザートフランベ、フルーツカービング	配点
C1	フランベデザートの作成	10
C2	フルーツの盛り合せの作成	10
		20

Sub ID	Module D 英会話	配点
D1	英語でのオーダーテイク	5
D2	英語での料理説明、ワインの説明	5
		10

## 34\_Restaurant Service

### 採点方法、採点基準について

■採点方式 加算方式 最高得点100点 最低得点2点

■採点細目数 124 ModuleA 63 ModuleB 24 ModuleC 24 ModuleD 13

■採点方法 各評価細目をMeasurement（メジャメント）、Judgement（ジャジメント）のどちらかを使用して採点する。

・ **Measurement**（測定）では、採点項目に対して選手が出来たか出来なかったかを判断をする。

例）時間内に作業を終えられたか否か

例）スパークリングワインをこぼさずに注げたか否か

\* 最高点（項目により異なる）もしくは最低点（0点）のいずれかが配点される。

・ **Judgement**（判定）では、採点項目に対して選手がどの水準で出来ているかを判断する。

採点項目に対して0から3（点数ではない）までの4段階の判定基準をもうけ採点を行う。

0 業界の水準以下のパフォーマンス

1 業界の水準を満たすパフォーマンス

2 業界の水準を満たしており、いくつかの部分においては業界水準を上回るパフォーマンス

3 全体的に業界の水準を上回り、優秀と判断されるパフォーマンス

\* 4段階の点数配分は採点する項目ごとに異なる。

■M&J配点比率 M44 : J56