

NO.	質問内容	回答内容
Q1	<p><競技課題 モジュールB バー・バリスタ> B2 スタンダードカクテル作成 別紙3「スタンダードカクテル6種類」とありますが、レシピに記載されている総量がまちまちで、作成するグラスのサイズを教えてください。</p>	<p>容量130mlのカクテルグラスを用意いたします。 マルガリータに使用するグラスも同様のものとします。</p>
Q2	<p><競技課題 モジュールB バー・バリスタ> 大会当日を想定したカクテル作成の練習を同じ環境で行いたいため当日使用するカクテルグラスの容量を教えてください。 また、カクテルグラスのメーカー・品番も教えてください。</p>	<p>容量130mlのカクテルグラスを用意いたします。 他の器材と同様にメーカー、品番は非公表とします。</p>
Q3	<p><インフラリスト> 氷は、クラッシュアイスも用意がありますでしょうか？</p>	<p>クラッシュアイスの用意はございません。</p>
Q4	<p><ガーニッシュ> ・試験時間にガーニッシュ作成の時間も含まれていますでしょうか？ ・ガーニッシュ作成時に型抜き使用していいのでしょうか？</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ガーニッシュの作成時間も含んでいます。 ・型抜きの使用は不可です。 ・スタンダードカクテルはガーニッシュは不要です。
Q5	<p><持参器材> カクテルピックの持ち込みは可能でしょうか？</p>	<p>オリジナルカクテルの場合は、持ち込み不可です。</p>
Q6	<p>課題Aのナプキンのpeacockという折り方が資料のものだと分かりづらく、ネットを調べたり翻訳したりしたのですが詳細がどこにもありませんでした。 詳細の参考資料のURLなどを教えていただけると助かります。</p>	<p>画像が不鮮明な部分は申し訳ございません。 英語表記ですが手順は掲載させて頂いておりますので、そちらを参考に訓練を重ねてみてください。 また、他の課題同様に参考資料のURLは公表いたしておりません。</p>
Q7	<p>持参器材にシェイカー等書いてあったのですが、このフォームに当日用意してあるシェイカーはシングル用と書いてあったのですが、運営側で用意してくださっているのでしょうか？</p>	<p>運営側ではシングルシェーカーのみご用意致します。</p>
Q8	<p>指定したガーニッシュはピックに差した状態で準備していただけるのか、自分で切ったりしなければいけないのか教えていただきたいです。</p>	<p>ガーニッシュはご自身で作成をして頂きます。</p>
Q9	<p>スノースタイルは出来ませんか。</p>	<p>スノースタイル用の塩や砂糖の用意は御座いません。</p>
Q10	<p>①スライスオレンジと一緒にシェイクすることは可能でしょうか。 ②螺旋状のオレンジピールを事前に作成して持ち込み又は休憩の際に作成は可能でしょうか。</p>	<p>①可能です。 ②ガーニッシュの作成は競技時間内をお願いいたします。</p>
Q11	<p>氷はキューブアイスやクラッシュアイス等選ぶことは可能ですか？</p>	<p>クラッシュアイスの用意は御座いません。</p>
Q12	<p>ガーニッシュの作成は競技時間内で行うのでしょうか？</p>	<p>競技時間内にてお願いいたします。</p>
Q13	<p>登録後のレシピ変更は可能でしょうか。</p>	<p>不可といたします。やむを得ない事情がある際にはお問い合わせください。</p>
Q14	<p>レモンはピールのみの使用ですが 四分の一で記載しましたが 大丈夫でしょうか？</p>	<p>大丈夫です。十分な量を用意致します。</p>

NO.	質問内容	回答内容
Q15	<ul style="list-style-type: none"> ・クラッシュアイスもありますか？ ・ガーニッシュの仕込みは競技時間内に含まれますか？事前準備でしようか？ ・ガーニッシュの飾り切りをする際は、手袋はありますか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ・クラッシュアイスの用意は御座いません。 ・ガーニッシュの作成は競技時間に含まれます。 ・手袋の用意は致しますが作業性の観点から使用は任意とします。
Q16	飾りフルーツなどは丸々フルーツがある状態から、自分自身でカットできるのでしょうか？	ご指定頂いたフルーツをそのままの状態を用意いたします。
Q17	オリジナルカクテルのレシピ変更は当日になっても可能でしょうか？	不可といたします。やむを得ない事情がある際にはお問い合わせください。
Q18	英会話でお勧めする料理とワインは当日になって発表されますか？或いは前日・1週間前に発表ですか？	詳細につきましては当日発表いたします。
Q19	競技に出されるケーキは何号サイズですか？	ケーキはお客様2名様を想定して用意いたします。
Q20	競技に出されるケーキはフルーツをのせたまま切るのですか？一度取り外してから切るケーキなのか教えてください。	より良い商品を提供するために最善の方法を選んで行ってください。
Q21	オリジナルカクテルに使用するガナッシュを作成する際と、フルーツカットを行う際は、ゴム手袋などを着用して行うのでしょうか？	<ul style="list-style-type: none"> ・手袋の用意は致しますが作業性の観点から使用は任意とします。 ・C2フルーツの盛合せの作成の際、手袋の使用は可能ですが、可食部を触ることは不可とします。
Q22	フルーツカットでは手を使用して作成してもいいのですか？それとも機材を使って作成しますか？	<ul style="list-style-type: none"> ・フルーツには直接手を触れずに作成をしてください。 ・インフラリスト、持参器材一覧表に記載された器材を使用して作成してください。
Q23	ケーキは何号ケーキですか？	ケーキはお客様2名様分を想定して用意いたします。
Q24	フルーツケーキは一旦取り外してカットするケーキなのかそのままカットするケーキなのかどちらですか？	より良い商品を提供するために最善の方法を選んで行ってください。
Q25	本日の料理とワインは当日になって発表ですか？それとも前日や1週間前に発表されますか？	詳細につきましては当日発表いたします。
Q26	カクテルレシピにクラッシュアイスと書いてしまっているのですが、キューブアイスへの変更は可能でしょうか？	クラッシュアイスの用意は御座いませんので、当日用意された氷にて作成をお願いします。
Q27	カクテルレシピに書いてないのですが、当日カクテルピックを使用しても大丈夫ですか？	事前に提出頂いたレシピどおりに作成をお願いします。
Q28	【フルーツ盛り合わせ】 工程が難しいカットについてはナフキン越しにフルーツに触れ、カットしてよいのでしょうか？	ナフキンで触れてよいのは果皮のみとなります。
Q29	【若鶏のロースト デクパージュ】 手羽の関節は最初から付いていますか？	手羽付きの若鶏を用意いたします。
Q30	フルーツをカットし終わった後、スプーンとフォーク、 Tong など盛り付けをしますか？又は手を使って盛り付けをしますか？	モジュールC2の盛り付けはサーバーを使用してください。
Q31	カクテルレシピでクラッシュアイスと書いてしまったのですが、クラッシュアイスからキューブアイスへの変更は可能でしょうか？	変更可能です。当日用意された氷にて作成をお願いします。
Q32	オリジナルカクテルのガナッシュの盛り付けは Tong を使って使用するのか手で飾り付けをするのかを教えてください。	手で直接触れずに Tong を使用してください。その際の Tong はアイス用と兼用で使用してください。

NO.	質問内容	回答内容
Q33	フルーツカットで手袋を使用した場合に、可食部に触れていけないというのは、りんごカットの場合に皮を触れたらゲストに提供してはいけないということでしょうか？	りんごを皮付きで提供する場合は、皮は可食部に当たりますので、手袋をしていても手で触れることは不可とします。
Q34	モジュールBやCでの、B1、B2、B3など、始めの器材準備も競技時間に含まれるのでしょうか。モジュールBやCでのB1・B2・B3で使用する器材は一度で全てコンソールに用意するのでしょうか。(又は、B1の課題が終わってB2の課題器材の用意をするのでしょうか。)	モジュールB、Cの器材は運営側でコンソールに用意します。B1、B2はトータルでの作業時間となります。競技が開始したら必要器材をゲリドンに移動し、作業を始めてください。B1からB2の競技課題へ移る際は、ゲリドン上をリセットしてから作業を行ってください。
Q35	使い終わった器材は、下げコーナーが別にあるのでしょうか。又はコンソールに戻すのでしょうか。	モジュールごとに違いますので当日の指示に従ってください。
Q36	ナイフの使い回しは可能ですか？(洗浄等)	可能です。洗浄場所などは当日ご案内いたします。
Q37	フルーツカットの際のナプキンが2枚とございますが、くず皿の目隠し用ナプキンは不要ということでしょうか？	くず皿用のナプキンを1枚追加いたします。
Q38	スパークリングワインに使用するグラスは何mlでしょうか？	容量160mlのものを用意いたします。
Q39	<p>【ファインダイニング】</p> <p>①コンソールの準備はステーションから自分で用意でしょうか。運営側での用意でしょうか。</p> <p>②コミドランは常駐していますでしょうか。</p> <p>③フルーツタルトでは、包丁を入れるお湯は用意されておりますでしょうか。</p> <p>④使用する包丁を選びたいのですが、タルトに使用されているフルーツは何でしょうか。</p> <p>⑤フルーツタルトの下皿はどんなものですか。タルトはホールですか、それともカットでしょうか。</p> <p>⑥フルーツタルトのカットはテーブルナイフで切りますか。それとも持参の包丁でしょうか。</p> <p>⑦フルーツタルトを取り分ける際、フォークとスプーンを使用するのでしょうか。</p> <p>⑧フルーツタルトにはアーモンドプードルは入っていますか。教えてもらえないなら生地はハード、ソフトどちらでしょうか。</p> <p>⑨セルヴィエットは自分で保持する用のものはありますか。</p>	<p>①コンソール用の器材一式は運営側で用意します。選手は使い易いように整頓して下さい。</p> <p>②コミドランはおりません。</p> <p>③お湯の用意はございません。</p> <p>④事前に公表できませんので、様々なフルーツを想定して練習を行ってください。</p> <p>⑤「ケーキ用下皿」はケーキを乗せるための丸皿です。ケーキの形状は当日発表いたします。</p> <p>⑥ご自身のナイフでカットしていただくことを想定しておりますが、必要でしたらテーブルナイフをご用意いたします。その際は当日、審査員にお申し出ください。</p> <p>⑦盛り付け用のシルバーにつきましては検討させていただきます。追加・変更がある際は追って公表させていただきます。</p> <p>⑧事前に公表できませんので、様々な生地を想定して練習を行ってください。</p> <p>⑨必要に応じて予備の1枚をお使いください。</p>
Q40	<p>【パイナップルフランベ】</p> <p>①パイナップルフランベのレシヨ-用ナプキンとは何でしょうか。</p> <p>②パイナップルフランベの参考動画どおりにやらなければいけないでしょうか。</p> <p>③レモンとパイナップルはそのままの状態ですてきますか。</p> <p>④フランベする際のフライパンは円形でしょうか、楕円形でしょうか。</p>	<p>①フランベパンの持ち手用のナプキンの誤りです。訂正します。</p> <p>②あくまで参考動画とお考え下さい。</p> <p>③パイナップルは丸のままの状態ですてきます。レモンは使用できる状態にして用意します。</p> <p>④大会当日に器材の説明、確認の時間があります。その際に確認をお願いします。</p>

NO.	質問内容	回答内容
Q41	<p>【その他】 グループBになった場合モジュールB、C、Dのコンソールの準備はいつできますか。</p>	<p>モジュールB、C、Dの必要器材のコンソールへの準備は運営側で行います。オリジナルカクテル用の指定いただいた飲材等も運営側で用意します。</p>
Q42	<p>モジュールAからB以降のコンソール準備について 通例ではミザンプラスの準備段階で、モジュールBのバーバリスタや、モジュールCのフルーツなども準備する認識でいたが、モジュールBからスタートのグループがあることを鑑みるとコンソール準備は、モジュールAのみの準備となるがそれによろしいでしょうか？ また、モジュールB、C、Dのコンソール準備もモジュールBの段階ですべて行うのか？ 全体を通したスケジュールが把握しづらくご教授頂きたい。</p>	<p>モジュールB、C、Dの必要器材のコンソールへの準備は運営側で行います。オリジナルカクテル用の指定いただいた飲材等も運営側で用意します。</p>
Q43	<p>レシヨ用ナフキン について モジュールC(パインフランベ)におけるレシヨ用ナフキンとは何を指す言葉なのか？ 流れから考えるとフランベパンの取っ手に掛けるナフキンのことなのか？</p>	<p>フランベパンの持ち手用のナフキンの誤りです。訂正します。</p>
Q44	<p>参考動画について 先行配信頂いている作業動画を参考にさせて頂いているが、必ず動画通りの作業と盛り付けにしなければならないのか？作業や盛り付けを工夫してはいけないのか？</p>	<p>あくまで参考動画とお考え下さい。</p>
Q45	<p>使用食材の準備について パインフランベのレモンやパインフルーツはアンティエ(丸のまま)で出てくるのか？ 事前準備でカットするか否かが分からないためご教授頂きたい。</p>	<p>パイナップルは丸のままの状態を用意します。レモンは使用できる状態にしてご用意します。</p>
Q46	<p>準備什器について モジュールC(パインフランベ)のフランベパンの形状はオーパル型(だ円)か？ 完全なセルクル型(丸)か？それによって調理の流れが変わるため、教えて頂きたい。</p>	<p>大会当日に器材の説明、確認の時間があります。その際に確認をお願いします。</p>
Q47	<p>コミ・ド・ランについて 通例では補佐頂くコミ・ド・ランがいたはずであるが、今回はいますか？ 有無により片付けなどの工程が変わるのでご教授頂きたい。</p>	<p>コミドランはおりません。</p>

NO.	質問内容	回答内容
Q48	<p>モジュールA デザートについて デザート提供のタルトはホールかカットですか？ また、カットするナイフはテーブルナイフですか、或いはマイナイフですか？ せめて、タルトはアーモンドプードルを使用したハードなタルトかソフトな生地か教えて頂きたい。 繰り返しになりますが、フルーツが分からなければ、カットするナイフも選べないため練習しがたい。 実務におけるデザート提供で、フルーツタルトのフルーツが不明な事などない為、先に課題としてご教授頂きたい。 タルトを盛り付けする際に、ソーススプーンは使用しないのか？またはケーキサーバー等使用しないのか？</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・タルトの形状や使用するフルーツは当日発表させていただきます。 ・ご自身のナイフでカットして頂くことを想定しておりますが、必要でしたらテーブルナイフをご用意いたします。その際は当日、審査員にお申し出ください。 ・実務通りではない点もあるかと思いますが、様々なタルトを想定して練習を行ってください。 ・盛り付け用のシルバーにつきましては検討させていただきます。 追加・変更がある際は追って公表させていただきます。
Q49	<p>セルヴィエットについて 全体の作業工程で準備をすると、自分で保持できるセルヴィエット(トーション)が1枚しか残らないようになるが、全工程を1枚でやるのか？それとも途中で追加で頂戴することはできるのか？</p>	<p>必要に応じて予備の1枚をお使いください。 追加が必要な際は当日、審査員にお申し出ください。</p>
Q50	<p>白手袋とありますがゴム製なのかビニール製なのか。</p>	<p>持参器材一覧表に記載の白手袋は作業のし易い素材のものをお持ちください。 また、運営側では白色のゴム手袋の用意もあります。必要に応じて使用してください。</p>
Q51	<p>手袋は全種目において使用しなければならないのか。</p>	<p>必要に応じて使用してください。</p>
Q52	<p>オリジナルカクテルの提出したレシピを確認の為見ることはできるのか。</p>	<p>日本ホテル・レストランサービス技能協会に直接お問い合わせください。</p>
Q53	<p>フルーツカットで、皮をむいてない部分は残してもよろしいでしょうか。又は、1個全部使わなければならないのでしょうか。</p>	<p>皮をむいていない部分は残しても構いません。必ず1個を使い切る必要は御座いません。</p>
Q54	<p>赤ワインサービスに関して質問です。 コルクソーサーがありますが、コルク置き用ナプキンが必要なのでしょうか？ 必要な場合は、どのような使用用途なのでしょうか。</p>	<p>参考画像を追加させていただきますのでそちらをご参照願います。</p>
Q55	<p>オードブルはイギリス式サービスと記載がございますが、シルバー置きプレートは必要でしょうか？</p>	<p>必要に応じて使用してください。</p>
Q56	<p>パンのサービスは、前菜提供後でよろしいのでしょうか？ パンサービス用のサーバーは、記載がないのですが、当日準備はあるのでしょうか？</p>	<p>相応しいと思うタイミングで提供してください。 パン、パンバスケットと共に用意する予定です。</p>
Q57	<p>お客様は食事をされますか？また、お客様が食事をする場合、90分の中に食事の時間も含まれますか？</p>	<p>お客様は実際に食事をします。また、90分の中に食事の時間も含まれます。 競技の妨げにはなりません。</p>
Q58	<p>《スタンダードカクテル6種》スタンダードカクテルは、指定されている量で作ると量が多い気がしますが、そのまま指定の量で作って間違いないのでしょうか？ また、その場合、当日発表されるカクテルによってグラスが変わるのでしょうか？</p>	<p>世界基準のレシピです。Q1、Q2を参考にしてください。</p>

NO.	質問内容	回答内容
Q59	<p>インフラリスト ミザンプラスで記載のメニューは、サイズはどのくらいでしょうか。 また、使用用途はゲスト用プライベートメニューという認識でよろしいでしょうか？</p>	<p>インフラリストに掲載しているメニューはお客様が見るプライベートメニュー（卓上メニュー）の事です。 サイズは当日確認してください。</p>
Q60	<p>ゲスト用テーブルにはお客様がお掛けになりますでしょうか。 それとも審査員の方がお掛けになるのでしょうか。</p>	<p>1テーブルに2名のお客様が着席をします。審査委員ではございません。Q57も参考。</p>
Q61	<p>モジュールA, B, Cではコンソール上に全ての必要器材・食材を運営が準備するという認識でよろしいでしょうか。運営が準備することでしたら持参するナイフ・シェーカー等のアイテムは全て運営に預けるのでしょうか？</p>	<p>当日ご案内致します。Q41、Q42も参考。</p>