

公 表

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	フランベデザート、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	テーブルポクシング・ミサンプラス	10
A2	スパークリングワインのサービス	5
A3	オードブルのサービス	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	Moudule B バー、バリスタ	配点
B1.2	オリジナル&スタンダードカクテルの作成	10
B3	シグネチャーコーヒーの作成	10
		20

Sub ID	Moudule C フランベデザート、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	フルーツの盛り合わせの作成	10
		20

Sub ID	Moudule 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 加点方式 最高得点100点 最低得点2点

■採点細目数 総数124

ModuleA	63	M46 J17	配点比率	M23 J27
ModuleB	24	M16 J8	配点比率	M8 J12
ModuleC	24	M16 J8	配点比率	M8 J12
ModuleD	13	M10 J3	配点比率	M5 J5

■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。