

THE 62nd NATIONAL SKILLS COMPETITION

Restaurant Service

第 62 回技能五輪全国大会「レストランサービス職種」競技課題

■ モジュール A ファインダイニング

* 競技時間 90 分

* 4 名 1 組の計 3 組とし、2 組目以降は 30 分毎に順次競技開始する

- A1 テーブルボクシング・ミザンプラス
- A2 スパークリングワインのサービス
- A3 オードヴルのサービス
- A4 白ワインのサービス
- A5 真鯛のグリエのフィルタージュ
- A6 チーズの盛合わせ&食後酒のサービス
- A7 作業態度・身だしなみ・衛生観念

■ モジュール B バー・フルーツのカーヴィング

* 競技時間 33 分 (B1・B2 合わせて 13 分、B3 は 20 分)

- B1 オリジナルカクテル作成
- B2 スタンダードカクテル作成
- B3 フルーツの盛合せの作成

■ モジュール C フランベデザート・バリスタ

* 競技時間 33 分 (C1 は 20 分、C2 は 13 分)

- C1 フランベデザートの作成
- C2 シグネチャーコーヒーの作成

■ モジュール D 英会話

* 競技時間 5 分

- D1 オーダーテイク

■モジュール A ファインダイニング 指示事項 (競技時間 90 分)

A1 ミザンプラス

- ・選手は必要な備品を自身で準備し、テーブルセッティングする事
- ・ゲリドンは指定されたクロスを使用して仕上げる事。
- ・コンソール上の必要備品は運営側が用意。選手はそれを整頓する事。
- ・ナプキンは別紙 1 記載の 4 種類の折り方の中から、当日発表される折り方にてゲスト用 2 名分を作成し、セッティングする事。

A2 スパークリングワインのサービス

- ・プレゼンテーション、抜栓等は基本に沿って行う事。
- ・ゲリドン上のグラス 6 脚に均等に注ぎ入れ、内 2 脚をトレイにてお客様 2 名にサービスする事。
- ・注ぎ足しは 1 回まで可能とする。

A3 オードヴルのサービス

- ・イギリス式サービスにてテリーヌ、ガロニチュールを皿に盛り付け、ソースをかけ仕上げる事。ゲストに料理内容の説明をする事。

A4 白ワインのサービス

- ・プレゼンテーション、抜栓、テイスティング等は基本に沿って行う事。
- ・お客様のお飲みになるペースに合わせて注ぎ足しをする事。

A5 真鯛のグリエのフィルタージュ

- ・ゲリドン上にて基本に沿ってフィルタージュを行う事。
- ・ゲストと料理の説明等を含めたコミュニケーションを取りながら作業を進める事。
- ・一尾をゲスト2名分、2皿に盛り付けて提供する事。
- ・ソースをイギリス式でサービスする事。

A6 チーズの盛合わせ&食後酒のサービス

- ・ゲリドン上にてチーズをカット、盛り付けを行いサービスする事。
- ・食後酒をお勧めし提供する事。

A7 作業態度・身だしなみ・衛生観念

- ・お客様に対して提供する料理や飲み物の説明を行なう事。
- ・レストランサービスに相応しい、衛生的なユニフォームを着用。
- ・身だしなみを整える事。(頭髪、爪、着衣の乱れ、汚れ等)
- ・サービスパーソンとして相応しい作業態度、言葉遣いでゲストに接する事。
- ・正しい衛生観念を持ち作業にあたる事。
- ・刃物には十分注意し全ての作業を安全に進める事。

B1 オリジナルカクテル作成

- ・別紙3に記載された材料一覧から2名分のオリジナルカクテルを作成する事。
- ・オリジナルレシピ提出フォームから作成するカクテル2名分の材料、分量、ガーニッシュ、グラス、作業手順を入力し提出する事。(事前提出)
- ・使用器材、飲材、グラス等を作業台に用意する事。
- ・ガーニッシュの作成も競技時間に含む。
- ・仕上がったカクテルの1つは味覚審査用、1つは展示用とする。

B2 スタンダードカクテル作成

- ・別紙4に記載された6種類のスタンダードカクテルの中から当日発表される1種類のカクテルを2名分作成する事。
- ・作業手順、レシピ、グラス等も事前資料に順ずる。(ガーニッシュは使用しません。)
- ・使用器材、飲材、グラス等を作業台に用意する事。
- ・仕上がったカクテルの1つは味覚審査用とする。展示はなし。

B3 フルーツの盛合せの作成

- ・選手には下記のフルーツが支給されます。
① キウイフルーツ ② オレンジ ③ リンゴ ④ ラズベリー ⑤ バナナ
- ・用意されたフルーツを使用してフルーツの盛合せを2皿作成する事。
- ・2皿は同じ盛り付けとする事。
- ・皮をむいた部分は必ず使用しなければならない。
- ・皮が食用可能な場合は取り除かず使用してよいものとする。
- ・フルーツには直接手を触れずに作業する事。
- ・一皿を展示用とする。

C1 フランベデザートの作成

- ・クレープフランベを 2 皿、2 名分作成する事。
- ・オレンジの皮はスパイラル状にカットする事。
- ・果肉は 6 房以上カットし盛り付けに使用する事。
- ・ゲリドンに用意された器材、食材を使用し作成する事。
- ・仕上がったデザートの 1 つは味覚審査用、1 つは展示用とする。
- ・火器や刃物の取り扱いには十分留意し作業を行う事。

C2 シグネチャーコーヒーの作成

- ・2 名分のシグネチャーコーヒーを作成する事。
- ・別紙 5 の材料一覧から選ばれた食材・飲材（競技当日に発表）を使用する事。
- ・午前の競技説明終了後、指定用紙に使用食材、飲材、容量、作業工程を記入し提出する事。
- ・必要な食材、飲材、カトラリー、皿などはサイドテーブルから作業台に用意する事。

（競技時間内にて）

- ・使用器材、飲材、グラス等を作業台に用意してから作成をする事。
- ・グラス・カップ類は選手で持参の事。
- ・仕上がったコーヒーの 1 つは味覚審査用、1 つは展示用とする。

■ モジュール D 英会話 (競技時間 5 分)

D1 オーダーテイク

・外国人の仮想客から料理と飲み物のオーダーテイクを英語で行う事。

* 会場内での日本語の使用を禁ずる

別紙1 「ゲスト用ナプキンの折り方」

Crown



Lay the napkin face-down in front of you. Fold the napkin in half diagonally.



Position the napkin so the open ends are pointing away from you. Fold the right corner up. The point rests directly on top of the middle. The edge should lie on the center line. Repeat on the other side. The leftmost corner meets the middle corner.



Fold the bottom of the napkin up about 2/3's of the way and press this fold down well.



Fold the smaller triangle down so the point rests on the near edge of the napkin.



Curl the left and right sides of the napkin up so they meet in the middle and tuck one into the other.



Pull the upper right and left corners down. Stand it up ensure that all parts of the napkin are even and look identical — you can manipulate the napkin by pulling gently on each part of it if necessary.

Cockscomb (bird of paradise)



Open the napkin into a square shape and fold it in half.



Fold it in half again to make a square (quarter of origin napkin).



Rotate the square so that it now forms a diamond shape. Make sure the four single folds are at the bottom of the diamond.



Turn the napkin around. Fold the bottom corner of the diamond to the top corner. There is a triangular shape.



Take the right side of the triangle and fold it over on to the centre line. Do the same with the left side.



Tuck the two lower triangles under the main triangle.

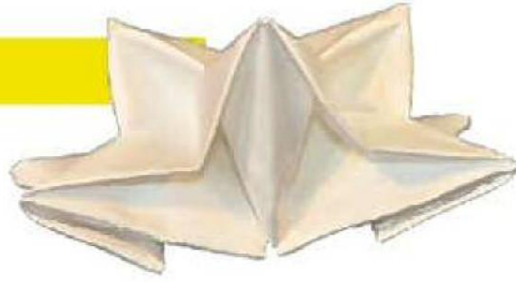


Fold the two triangles down from the centre line and hold it together. The four single folds should now be on top and at the peak of this fold.



Hold this narrow fold firmly, ensuring the four folds are away. In turn, pull each single fold up and towards you.

Double fan



Open the napkin completely and fold the upper and lower quarter to the middle.



Lay the napkin in accordion-like stripes. Be very exact. On the lower border there is a simple zigzag line, on the upper a double one.



Hold the napkin tight in the hand. Pull out of every single fan a triangle-like piece downwards.



Do the same on the back side.

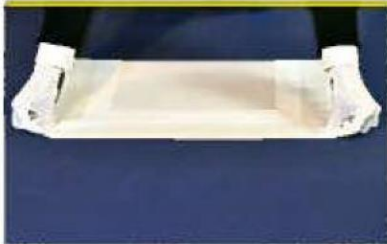


Press the napkin boldly after every single task.



To finish, open the fan.

Peacock



Open the napkin into a square shape and fold it in half.



Fold it in half again to make a square.



Fold the first layer like an accordion with a distance of 1 cm.



Turn the napkin around and fold it in half over the centre line.



Fixate the napkin firmly and fold the now visible edge.

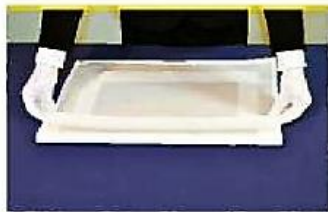


Tuck the right and left side in each other so that a nice round form remains.

Cutlery napkin



The cutlery napkin is basically used for preparing the cutlery, for laying cutlery to complete covers or for preparing service spoons and forks for the guéridon service.



Lay the napkin face-down in front. Fold about 1/3 of the upper side of the napkin down.



Fold the bottom side about 5 cm up.



Flap the napkin together in the middle. The upper and lower fold should not be visible anymore.



Turn the napkin around and fold 1/4 of the left- and 1/4 of the right side towards the centre.



Hold the flapped sides carefully but firm. Now turn the napkin gently.



Place the napkin on a suitable plate. Now the cutlery can be put in the cutlery napkin bag.

Napkin for covering debris



This napkin is always used when debris and used cutlery are produced during filleting, carving or jointing. The customer should not have to see all the wastage, fish bones or other debris and dirty cutlery whilst being served.



Lay the napkin face-down in front and fold the lower quarter on the centre line.



Fold the upper quarter as well on the centre line.



Pull the right and left side down towards the middle. At the top there is a sharp angle.



Cross both outstanding sides. Fold both sides towards the middle of the napkin.

「コルク置き」



<ナプキンの折り方の引用・参照元>

書籍「RESTAURANT-SERVICE Skills-TRAININGBOOK」

著者 Martin Erlacher, Sabrina Keller, Daniel Thomet

出版 Re Novium

オリジナルカクテル材料一覧	
ドライジン ラム（ホワイト） テキーラ（ホワイト） ウオッカ ブランデー ウィスキー（バーボン） ベルモット（ドライ） トリプルセック アマレット マリブ カシスリキュール ピーチリキュール ライチリキュール チェリーヒーリング ブルーキュラソー シュガーシロップ グレナデンシロップ	トニックウォーター ジンジャーエール（甘口タイプ） ソーダ コーラ オレンジジュース グレープフルーツジュース アップルジュース（無濾過タイプ） パイナップルジュース レモンジュース ライムジュース クランベリージュース <ガーニッシュ用> ライム レモン オレンジ マラスキーノチェリー スタッフトオリーブ フレキシブルストロー（6mm×210mm） カクテルストロー（3.5mm×150mm） カクテルピック（ステンレス9cm）

* 「オリジナルカクテルレシピ提出フォーム」より、

9月4日から9月19日の期間内に提出する事。

（運営側用意のグラスの詳細はフォーム内にて公開）



提出フォーム QR コード

別紙4「スタンダードカクテル6種類」



Cocktail name Alexander

Category IBA After Dinner cocktail

Glass Cocktail glass

Recipe 3 cl Cognac
3 cl Crème de cacao, brown
3 cl cream

Preparation Add all components in a Cobbler shaker. Serve straight up in a cocktail glass.

Garniture Ground nutmeg

Alexander

- カクテルの名前：アレクサンダー
- IBAの分類：食後酒（夕食後）
- グラス：カクテルグラス
- レシピ：3 cl コニャック
3 cl クレームドカカオ、ブラウン
3 cl クリーム
- 準備：すべての材料をコブラーシェイカーに入れる。
カクテルグラスに注ぎストレートアップで提供する。
- 飾り付け：ナツメグ粉



Cocktail name Margarita

Category IBA All Day cocktail

Glass Cocktail-/Margarita glass

Recipe 3,5 cl Tequila
2 cl Cointreau
1,5 cl freshly squeezed lime juice

Preparation Add all components in a Cobbler shaker. Serve straight up in a cocktail glass.

Garniture Salt rim and a slice of lime (optional)

Margarita

- カクテルの名前：マルガリータ
- IBAの分類：オールデイカクテル
- グラス：カクテルグラス/マルガリータグラス
- レシピ：3,5 cl テキーラ
2,0 cl コアントロー
1,5 cl しばりたての新鮮なライムジュース
- 準備：すべての材料をコブラーシェイカーに入れる。
カクテルグラスに注ぎストレートアップで提供する。
- 飾り付け：グラスの縁に塩をつけ、ライムスライス(任意)を飾る



Cocktail name Cosmopolitan

Category IBA All Day cocktail

Glass Cocktail glass

Recipe 4 cl Lemon Vodka
1,5 cl Cointreau
1,5 cl freshly squeezed lime juice
3 cl cranberry juice

Preparation Add all components in a Cobbler shaker. Serve straight up in a cocktail glass.

Garniture Slice of lime

Cosmopolitan

カクテルの名前：コスモポリタン

■IBAの分類：オールデイカクテル

■グラス：カクテルグラス

■レシピ：4 cl レモンウォッカ

1,5 cl コアントロー

1,5 cl しぼりたての新鮮なライムジュース

3 cl クランベリージュース

■準備：すべての材料をコブラーシェイカーに入れる。

カクテルグラスに注ぎストレートアップで提供する。

■飾り付け：ライムスライス



Cocktail name Daiquiri

Category IBA Before Dinner cocktail

Glass Cocktail glass

Recipe 4,5 cl white Rum
2,5 cl freshly squeezed lime juice
1,5 cl sugar syrup

Preparation Add all components in a Cobbler shaker. Serve straight up in a cocktail glass.

Garniture Cocktail cherry and/or a slice of lemon (optional)

Daiquiri

■カクテルの名前：ダイキリ

■IBAの分類：食前酒（夕食前）

■グラス：カクテルグラス

■レシピ：4,5 cl ホワイトラム

2,5 cl しぼりたての新鮮なライムジュース

1,5 cl シュガーシロップ

■準備：すべての材料をコブラーシェイカーに入れる。

カクテルグラスに注ぎストレートアップで提供する。

■飾り付け：カクテルチェリーと/またはレモンスライス(任意)



Cocktail name	White Lady
Category IBA	All Day cocktail
Glass	Cocktail glass
Recipe	4 cl Gin 3 cl Triple sec 2 cl lemon juice
Preparation	Add all components in a Cobbler shaker. Serve straight up in a cocktail glass.
Garniture	Cocktail cherry and/or a slice of lemon (optional)

White Lady

- カクテルの名前：ホワイトレディ
- IBAの分類：オールデイカクテル
- グラス：カクテルグラス
- レシピ：4 cl ジン
3 cl トリプルセック
2 cl レモンジュース
- 準備：すべての材料をコブラーシェイカーに入れる。
カクテルグラスに注ぎストレートアップで提供する。
- 飾り付け：カクテルチェリーと/またはレモンスライス(任意)



Cocktail name	Side car
Category IBA	All Day cocktail
Glass	Cocktail glass
Recipe	5 cl Cognac 2 cl Triple sec 2 cl lemon juice
Preparation	Add all components in a Cobbler shaker. Serve straight up in a cocktail glass.
Garniture	Cocktail cherry and/or a slice of lemon (optional)

Side car

- カクテルの名前：サイドカー
- IBAの分類：オールデイカクテル
- グラス：カクテルグラス
- レシピ：5 cl コニャック
3 cl トリプルセック
2 cl レモンジュース
- 準備：すべての材料をコブラーシェイカーに入れる。
カクテルグラスに注ぎストレートアップで提供する。
- 飾り付け：カクテルチェリーと/またはレモンスライス(任意)

<カクテルレシピの引用・参照元>

書籍「RESTAURANT-SERVICE Skills-TRAININGBOOK」

著者 Martin Erlacher, Sabrina Keller, Daniel Thomet

出版 Re Novium

別紙5 <<シグネチャーコーヒーカクテル 材料一覧>>

<A> ①～⑦の材料は必ず用意いたします。

- ① コーヒーまたはエスプレッソ（ネスプレッソ社のコーヒーマシンより運営側で抽出）
- ②牛乳 ③生クリーム 30% ④チョコレートパウダー ⑤グラニュー糖 ⑥バニラアイス
- ⑦氷（かち割り）

スピリッツ：ウイスキー、ブランデー、テキーラ、ホワイトラム、ライウイスキー

リキュール：カルア、ミント、グランマルニエ、トリプルセック、カカオ（ホワイト）

キルシュ、ドランブイ、ブラックベリー、カシス、アマレット

フルーツ：オレンジ、リンゴ、レモン、ライム、洋なし、イチゴ、パイナップル、ラズベリー

ブラックベリー、バナナ（全て皮を剥いていない状態のもの）

ジュース：クランベリー、オレンジ、アップル、パイナップル、グレープフルーツ、レモン、

シロップ：ヘーゼルナッツ、アーモンド、グレナデン、ホワイトチョコレート、ミント、

シンプル

ハーブ&スパイス：シナモンスティック、シナモンパウダー、バニラパウダー、

アーモンドパウダー、ピンクペッパー、ミントリーフ、ジンジャーパウダー

より選定された、スピリッツ3種、リキュール4種、フルーツ4種、ジュース4種、シロップ3種、ハーブ&スパイス4種を当日発表します。

選手は<A>から選択した材料と、指定されたの材料から必要な材料を使用してシグネチャーコーヒーの作成をしてください。カトラリー、皿、グラスなどはサイドテーブルに準備しますので、必要なものを選択、使用し作成してください。

当日朝の競技説明終了後に、使用する材料、容量、作業工程を指定用紙に記入し提出していただきます。 提出いただいた内容に沿って作業を行ってください。