

技能五輪全国大会「レストランサービス」職種 Q & A

NO.	質問内容	回答内容
Q1	真鯛のグリエのフィルタージュで使用する真鯛の大きさはどのくらいでしょうか。	真鯛のサイズは事前に公表致しません。
Q2	また、ガロニチュールで使用する温野菜はどのような形で用意されているでしょうか。	オーバルプラッター上に真鯛と共に数種類の温野菜を用意します。また、温野菜の種類や数、形状については事前に公表致しません。
Q3	食後酒は事前に発表ではなく、用意していただいたお酒の見た目や匂いで判断し、提供をするのでしょうか。	ソーテルヌ、マデラ、ポートワインのいずれかを競技日当日、会場にて発表します。
Q4	グラスの容量については制限されていましたが、グラスの高さ等、他制限はありますか。	制限は容量のみです。
Q5	フルーツの盛り合わせを作る際に、デコレーションとして皮を使っても良いですか？	衛生観念が考慮されていれば自由です。
Q6	カクテルで使う氷はキューブアイスですか？カチ割りだった場合、グラスに合うようアイスピックを使っても大丈夫ですか。	ロックアイスのみを用意しています。大き目の氷もありますが、アイスピックは使わずグラスに入るもので対応してください。
Q7	オリジナルカクテルのパイナップルジュースはどのブランドを使っていますか？	デルモンテを予定しています。
Q8	マラスキノチェリーは瓶で用意されていますか？	ガラス瓶入りを予定しています。
Q9	シグネチャーコーヒーのコーヒー又はエスプレッソは当日発表ですか？それとも各自選択ですか？	当日提出いただく指定用紙内で、各自でコーヒーかエスプレッソの選択をしていただきます。
Q10	カクテルの完成品に氷を入れたいのですが、氷の大きさはグラスに入る大きさに準備されていますでしょうか？	Q6同
Q11	シグネチャーコーヒーカクテルで使用する牛乳はホットの用意がありますでしょうか。	パントリーにてホットの牛乳を用意します。競技時間内にご自身でピックアップをお願いします。
Q12	シグネチャーコーヒーカクテルで使用する生クリームは動物性・植物性どちらでしょうか。	動物性脂肪分30%のものを用意しております。

技能五輪全国大会「レストランサービス」職種 Q & A

NO.	質問内容	回答内容
Q13	シグネチャーコーヒーカクテルで使用するコーヒー・エスプレッソの抽出は、こちらのタイミングに合わせて用意していただけるのでしょうか。	競技開始に合わせて抽出致します。 パントリーまでご自身でピックアップをお願いします。
Q14	カクテルの完成品に氷を入れたいのですが、氷の大きさはグラスに入る大きさに準備されていますでしょうか？	大きめのものありますがグラスに入るもので対応してください
Q15	フルーツのカットに使うゴム手袋の持ち込みを希望します。 手が小さいため、用意されているものだと手を切ってしまうため持ち込みを希望します。	持ち込み可とします。
Q16	オリジナルカクテルのリキュール、ガーニッシュは準備していただけるのでしょうか？ ガーニッシュをカットするナイフ、まな板等は各自持ち込みでしょうか？	事前提出頂いたレシピを基に飲材やガーニッシュ用の食材を運営側で各選手用に準備いたします。ナイフの持ち込みは可能です。まな板は運営側で用意します。
Q17	ロックアイスは、直径5cmのグラス口に入りますか？	大きめのものありますがグラスに入るもので対応してください
Q18	①シルバー置きがあるのですが、オードブルナイフ・フォークはオードブルの前にセッティングですか？ ②チーズも同様ですか？	シルバー置きはサーバー置きと用途は同じです。 ゲリドンサービス時などにサーバーを置くための皿です。
Q19	サーバー置きとシルバー置きの用途の違いを教えてください。	用途は同じです。
Q20	使うナプキンの枚数と用途を教えてください。	セルヴィエットやナプキンは各モジュールごとに用途を考え、必要枚数を使用して下さい。
Q21	抜栓後、白ワインとワインクーラーはゲリドン・コンソールのどちらに置きますか？	ゲリドン上に置いてください。
Q22	シグネチャーコーヒー作成でシェイカーやその他の機材を持ち込みで使用するのは可能でしょうか？ また、アルコールを飛ばすのに火を使用することは可能でしょうか？	実施要領内の8. 選手持参工具・材料 (P. 20) に記載の範囲内でしたら持ち込みは可能です。 また、このモジュールでの火器の使用は不可とします。
Q23	シグネチャーコーヒーについてですが、シェイカーを2つ使用することは可能でしょうか。	実施要領内の8. 選手持参工具・材料 (P. 20) に記載の範囲内でしたら持ち込みは可能です。
Q24	モジュールBでは、メジャーカップを入れるミキシンググラスは用意されていますか。	会場にロックグラスの用意がありますので、そちらを使用してください。

技能五輪全国大会「レストランサービス」職種 Q & A

NO.	質問内容	回答内容
Q25	シグネチャーコーヒーカクテルに使用するコーヒー又はエスプレッソはどのような容器に抽出されますでしょうか。	ステンレス製のミルクジャグ（容量350ml）に抽出して提供します。
Q26	ロケーションについて設定等はございますか。	自由設定となります。
Q27	フルーツ盛り合わせの作成時、まな板は使用可能でしょうか。	モジュールBのカクテルとフルーツ盛り合わせの作成用にまな板を1枚用意しています。
Q28	シグネチャーコーヒーの作成時、チーズグレーターを使用したいのですが、持ち込みは可能でしょうか。	不可です。 持ち込み可能な工具は実施要領内の8. 選手持参工具・材料（P. 20）に記載のもののみとなります。
Q29	モジュールBのフルーツ盛り合わせで、フルーツを切る際にフルーツごとにプレートを変えたいのですが、必要枚数用意してもいいでしょうか	モジュールB用にまな板を1枚用意してあります。 カクテルの作成と兼用でお使いください。 プレートの追加は不可とさせていただきます。
Q30	シグネチャーコーヒーについてですが、カプセルを2個使用してエスプレッソを2杯分落としてもらう事は可能でしょうか。	可能です。当日、2名分のレシピを記入頂きますが、その際にコーヒーやエスプレッソの必要量を明記してください。
Q31	フルーツカッティングでのフルーツは用意された全種類をカットして盛り合わせを作成しなければならないでしょうか？	5種類全てのフルーツを使用して作成して下さい。