

競技職種実施要領

レストランサービス

Ver.1_2025年 7月1日



本競技職種実施要領は、以下の内容で構成される。

1 はじめに	3
1.1 競技職種の名称	3
1.2 競技職種に関連する職務または職業の説明	3
2 技能五輪全国大会職業標準	4
2.1 技能五輪全国大会職業標準（項目）	4
2.2 技能五輪全国大会職業標準（項目とその内容および相対重要性（%））	5
3 採点方法、採点基準とその配点、公表方法	15
3.1 採点対象	15
3.2 採点基準	16
3.3 公表方法	16
4 競技課題の概要	17
4.1 競技課題の構成	17
4.2 競技課題作成上の要求事項	17
4.3 競技課題の公表	17
4.4 競技課題の変更	17
5 職種限定規則	18
6 実施要領	18
7 競技スケジュール	19
8 選手持参工具・材料	20
9 インフラリスト（競技会場設備基準・支給材料）	21
9.1 モジュールA1	21
9.2 モジュールA2	22
9.3 モジュールA3	22
9.4 モジュールA4	23
9.5 モジュールA5	23
9.6 モジュールA6	24
9.7 モジュールB1	25
9.8 モジュールB2	25
9.9 モジュールB3	26
9.10 モジュールC1	27
9.11 モジュールC2	28
9.12 モジュールD1	28
9.13 モジュールD2	28

1 はじめに

1.1 競技職種の名称

レストランサービス

1.2 競技職種に関する職務または職業の説明

レストランでお客と接し、その瞬間ごとの状況を判断し、手際よくかつ正確に、美しいサービスを提供する職種です。おもてなしの心と的確な状況判断力、サービスの手腕が求められます。国内外で、高級ホテルやレストランが続々とオープンしている今、これらのレストランなどで、お客様に納得のいくサービスを提供できる高度な技能をもったサービスパーソンが必要とされており、まさに将来性豊かな無限の可能性のある職種です。

レストランサービスは物を作る技術と豊富な知識でお客様に心地よい空間も同時に作り上げ、提供し、常にお客と対面する仕事です。この競技会でも、実際にレストランでお客様に提供するサービスの技能を競います。行うのはテーブルセッティングからカクテルの作成、ワインや料理の提供、お客様のお迎えからお見送りまでの一連の流れ。テーブルセッティングではクロスやシルバー類をセットするだけでなく、国際基準に沿った正確な知識と技術が必要となり、英会話の能力と幅広い技能も求められ、高級ホテルやグランメゾンで提供される質の高いサービスが披露されます。

今大会のモジュールAではファインダイニングとしてのテーブルセッティング、スパークリングワインのサービス、オードブルのサービス、白ワインのサービス、真鯛のグリエのフィルタージュ、チーズと食後酒のサービスを行います。そして、モジュールBではカクテルの作成とフルーツのカーヴィング、モジュールCではフランベデザートの作成とシグネチャーコーヒーの作成、モジュールDでは料理やワインの説明等を英語で行います。

2 技能五輪全国大会職業標準

* 職業標準について

この職業標準は、技能五輪国際大会（WorldSkills International）の職種定義（Technical Description）をベースとし、レストランサービス職種に求められるスキルをまとめたものです。技能五輪全国大会（WorldSkills Japan）では、これを基とし競技課題を作成しています。

2.1 技能五輪全国大会職業標準（項目）

項目		相対重要性 (%)
1	作業の構成と（自己）管理	5
2	コミュニケーションと対人スキル	10
3	食品衛生と安全衛生および環境	5
4	サービスの準備（下準備）	12
5	料理の提供	34
6	カクテルと飲み物の提供	8
7	ワインの提供	18
8	コーヒー、紅茶等の提供	8

2.2 技能五輪全国大会職業標準（項目とその内容および相対重要性（%））

項目とその内容		相対重要性（%）
1	作業の構成と（自己）管理	5
	<p>各自は、以下を知り理解する必要がある</p> <ul style="list-style-type: none"> 接客業およびレストランサービス産業の組織と構造 レストランサービスを行うさまざまな施設と、そこで行われるレストランサービスのスタイル 食事体験に対するレストランの雰囲気の重要性 ターゲット市場に向けたさまざまな種類のレストランサービススタイル レストランサービスを行う施設の運営における業務上・財務上の必須事項 安全衛生および環境、食品の取扱・衛生、アルコール飲料の販売・提供などに関わる法律および規制の要件 廃棄物や環境への悪影響を最小限に抑え、サステイナビリティを最大限に高めるための効率的な取り組みの重要性 提供されている食品のサステイナビリティと倫理に関する問題 文化、宗教、アレルギー、過敏症、伝統が食事や提供される農産物の調理に与える影響 レストランサービスに関連する倫理観 効果的な作業の重要性 細部にまで注意を払い、徹底的に作業を完了することの必要性 レストランの設計とレイアウト エネルギー消費、食品廃棄物、再利用可能な包装、環境に優しい洗浄剤などを管理するためのサステイナブルなプロセス 地元や旬の食材を使うことの重要性 サステイナブル実践の要素としてのデジタル設計およびプロセスの利用 	
	<p>各自は以下を実施できること</p> <ul style="list-style-type: none"> お客様に対してプロらしい作法で振舞う 個人の衛生管理、洗練されてプロらしい外見や振る舞い、態度といった特性を示す 職務を効果的に構成しワークフローを立てる 	

項目とその内容	相対重要性 (%)
<ul style="list-style-type: none"> お客様のニーズの理解、サービスの品質基準の充足、顧客満足度の評価のプロセスを管理する 一貫した衛生的で安全な業務遂行 廃棄物および環境への悪影響を最小限に抑える すべての商品を尊重して扱い、サステイナブルで合理的な機知を働かせる チームの一員として、また他部門との連携において、効果的に働く お客様、同僚、雇用主に対する振る舞いのすべてにおいて、誠実かつ倫理的に行動する 予想外の状況や計画外の状況に敏感に対応し、問題が発生した場合は効果的に解決する 継続的な専門能力開発に取り組み、料理方法やフードサービスにおける最新の傾向・流行に関する知識を維持する 複数のテーブルに対応する場合に、作業の優先順位を付ける すべてのサービス技術にサステイナブルな手法を適用する 作業手順改善のための提案を行う 自らのアイデアでサービス技術を考案し、適応させ、各レストランの営業スタイルに合わせてさらに発展させていく 	
2 コミュニケーションと対人スキル	10
<p>各自は、以下を知り理解する必要がある</p> <ul style="list-style-type: none"> 全体的な食事体験の重要性 お客様や同僚と仕事をする際の効果的なコミュニケーションと対人スキルの重要性 料飲の売上を最大化する給仕人の役割 人前での身だしなみと顧客対応の重要性 海外のお客への対応における第二言語の利点 	
<p>各自は以下を実施できること</p> <ul style="list-style-type: none"> サービスを提供する場にふさわしい形でお客様を出迎え、席に案内する 正当な知識に基づいて、メニューの選択肢について、お客様に適切な助言や案内を行う 	

項目とその内容		相対重要性 (%)
	<ul style="list-style-type: none"> お客様にアレルゲン、カロリー、ビーガン、食事の選択についての案内 紙とデジタルの両方の方法でお客様から正確に注文を受ける コミュニケーションのレベルを判断し、個々やグループにふさわしい対応を心がける 状況やお客様の要求にふさわしい効果的なコミュニケーションを図る 礼儀正しく丁寧に振る舞う お客様の邪魔をすることなく気を配る お客様がすべてに満足しているかどうか確認する 適切なテーブルエチケットを守る 非常に困難な状況であっても、平静を保ち、感情を抑え、攻撃的な行動を避ける 気難しいお客様や苦情を言うお客様に効果的に対応する 意思疎通上の困難があるお客様と効果的にコミュニケーションを図る お客様から示される可能性のある特別なニーズを把握し対応する プレッシャーのかかる状況下でも、キッチンのスタッフや同僚と効果的に連携する お客様への請求書の提示、支払いの処理、見送りの挨拶 サービスに関する助言やアイデアを経営陣に提示する 目標を見据えた解決策を提案、議論し、解決策の合意に導く 料理の宣伝を企画し実行する 	
3	食品衛生と安全衛生および環境	5
	<p>各自は、以下を知り理解する必要がある</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品および飲料の取り扱い、保管、調理、サービスに関する法律と優れた慣行 レストラン環境およびプロ用のレストランサービス機器の使用における安全な業務遂行のための法律と優れた慣行 レストランでのすべての食品のサービスに関する品質指標 高度なサービス技術に使用するナイフやプロ用器具の安全な使用 	
	<p>各自は以下を実施できること</p> <ul style="list-style-type: none"> すべてのサービスにおける衛生的な作業、衛生的な手順の実践 	

項目とその内容		相対重要性 (%)
	<ul style="list-style-type: none"> 清潔で整頓され、整然としたワークステーション、保管場所、廃棄物エリアの維持 食品の準備、調理、サービス中の食品安全の実践（HACCP 原則の適用） 食品および飲料の保管、サービスにおける二次汚染の防止 密閉、蓋をし、ラベルを貼り日付を付けた食品の保管 食品以外のすべての商品、器具、および機器の安全かつ衛生的な保管 すべての機器および作業エリアが高水準で清掃されていることの確認 安全に作業すること、および事故防止のための規制の順守 すべての器具および機器の安全かつメーカーの指示に従った使用 作業環境内における安全衛生および環境、および食品衛生の促進 応急処置、手当、安全衛生に関する確かな知識 	
4	サービスの準備（下準備）	12
	各自は、以下を知り理解する必要がある <ul style="list-style-type: none"> 以下を含む標準的なレストランの器具、用具の識別 <ul style="list-style-type: none"> カトラリー 陶器類 グラス・ガラス食器類 リネン 家具 レストランサービスで使用する器具の目的 レストランにとっての体裁と外観の重要性 レストランの雰囲気をよいものにするのに役立つ要素 サービスの準備のために完了しておくべき作業 	
	各自は以下を実施できること <ul style="list-style-type: none"> テーブルの飾り付け、セッティングの準備 清潔で見栄えが良いことの確認 食事を提供するための適切な準備 予想される顧客数に合わせたテーブルや椅子の適切な配置 リネン、カトラリー、ガラス製品、磁器、調味料入れ、必要な追加器具などを使用した適切なテーブルセット 	

項目とその内容		相対重要性 (%)
	<ul style="list-style-type: none"> • 場面やセッティングに見合ったさまざまなナプキンのた折り方 • 朝食、ランチ、アフタヌーンティー、ディナー、カジュアル料理、アラカルト、バー、バンケット、高級料理のサービスを含むさまざまなサービススタイルの準備 • テーブルクロス掛けを含む、ビュッフェスタイルの準備 • さまざまな催し物の形式に応じたファンクションルームの準備 • サイドボードやパントリー、およびメニューの品目に対して必要とされる調味料などの整理と準備 	
5	料理の提供	34
	<p>各自は、以下を知り理解する必要がある</p> <ul style="list-style-type: none"> • レストランサービスの歴史と先進のサービス手法 • 国内および国際的なレストランサービスの種類と手法 • 多様なレストランサービスの手法が、いつ、どのような状況で使用されるのか • メニューにあるすべての料理の材料、調理方法、盛り付け、サービス（充分なお客への助言を含む） • 現在および将来のレストランサービスの傾向 • 専門性の高い多様な世界の料理とサービススタイルの把握 	
	<p>各自は以下を実施できること</p> <ul style="list-style-type: none"> • 異なるスタイルのサービスへの応用力 • 専門器具を正しく安全に使用する • 提供する料理に必要とされる適切な保護 • 以下のような異なるサービススタイルでの効率的な料理の給仕 <ul style="list-style-type: none"> ◦ プレートサービス ◦ シルバーサービス/フレンチサービス ◦ ゲリドンサービス • ワゴン/カートサービス • ゲリドンから料理を提供する • 以下を含めた、ゲリドンでの特別料理の準備、盛り分けおよび提供 <ul style="list-style-type: none"> ◦ 料理の盛り付け 	

項目とその内容		相対重要性 (%)
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 家畜、家禽、ジビエ肉の切り分け ○ 魚の切り分け ○ 果物の準備と切り分け ○ 料理に使用するスパイスの準備 ○ さまざまな種類のチーズの提供 ○ サラダとサラダドレッシングの準備 ● フランベ料理（シーフード、肉、デザート、フルーツ） <ul style="list-style-type: none"> ○ メイン、前菜、デザートでの準備 ○ 好ましい照明や場の演出 ○ 皿などのテーブルからの下げ ○ コース料理の適切な合間でのパンくずなどの掃除 ● 朝食、ランチ、アフタヌーンティー、ディナー、カジュアル、アラカルト、バー、バンケット、高級料理サービスを含めて一連の料理の給仕 ● 専門レストランまたは国際的なレストランにおいて、高品質なレストランサービスの提供 ● 材料リストからの料理の創作 ● サステイナブルな材料の選択と、地元産や今が旬の食材や飲み物の使用 	
6	カクテルと飲み物の提供	8
	<p>各自は、以下を知り理解する必要がある</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 飲料の種類 ● プロ仕様の器具などの適切、安全な使用方法 ● ボトルで提供する酒類 ● 提供する際の磁器やグラスの種類 ● スプーン、ストレーナー、トングなど、使用される可能性がある製品 ● 一般的な不隨品 ● 飲料の販売やサービスの傾向と流行 ● レストランで提供できるサステイナブルな飲料の種類 ● 飲料提供時の技術やスタイル ● スピリッツ、リキュール、ビール、シロップ、ジュース、水などの品名 ● アルコール/ノンアルコール飲料の種類 	

項目とその内容	相対重要性 (%)
<ul style="list-style-type: none"> 飲料の提供で使用するグラスの種類と用途 アルコール/ノンアルコール飲料と合わせて提供される不隨品の種類 飲酒の効用と弊害 アルコール飲料の販売および提供に関する法的要件 一連のシナリオに応じた飲料の給仕方法 カクテルの種類、材料、作り方、サービスの仕方 アルコール飲料の販売や提供に関する倫理的・道徳的責任 	
各自は以下を実施できること <ul style="list-style-type: none"> さまざまな種類の飲料の提供と片付け マシン: ミキサー、ジューサー、製氷機、飲料炭酸化システムなどからの飲料の準備および提供 専用器具の使用（ソムリエナイフ、オープナー、ストレーナー、ジガーなど） 許容される選択肢の範囲でのオリジナル飲料の作成 コールドドリンクの準備および提供 リキュールを含む飲料の準備および提供 カクテルの準備 ガーニッシュの準備 飲み物、ビール、リキュール、スピリッツ、カクテル、水の提供 正しい手順での開栓 飲料の提供スペースの準備 飲料提供時のグラスと不隨品の選択 飲料提供時の衛生状態、清潔性の高水準での維持 量、お客様の年齢、提供時間、提供場所などについて、現行法内のアルコール飲料の提供 ビールやリンゴ酒などのボトルでのサービス 適切な計測器具での計量 IBA のレシピでのカクテル作成 以下を含む、さまざまなスタイルでのカクテル作成と提供 <ul style="list-style-type: none"> ステア シェイク 	

項目とその内容		相対重要性 (%)
	<ul style="list-style-type: none"> ○ ビルド ○ ブレンド ○ マドル ○ シグネチャー ● 視覚や嗅覚での、スピリット、アペリティフやリキュール類の認識と選択 ● 材料リストからのアルコールおよびノンアルコール・カクテルの創作 	
7	ワインの提供	18
	<p>各自は、以下を知り理解する必要がある</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ワインの製造方法 ● 以下を含むワインの詳細 <ul style="list-style-type: none"> ○ ブドウの品種 ○ 製造方法 ○ 原産国や地域 ○ 釀造年 ○ 特徴 ○ 料理とワインの相性 ● ワインの保管方法 ● 提供の準備方法 ● サービスに使用するグラスと器具の選択 ● さまざまなワインのサービス方法 ● ワインの種類に適切なワイングラス ● 料理の良きパートナーとしてのワインの選択 	
	<p>各自は以下を実施できること</p> <ul style="list-style-type: none"> ● お客様のワイン選びに関して必要な助言や案内 ● 香りや味と見た目からのワインの識別 ● ラベル情報の解釈 ● 選ばれたワインに合ったグラスの選択と、テーブルセッティング ● お客様へのワインの説明 ● ワインに合った器具を使って客前で開栓する。コルク、シャンパン・コルク、またはスクリューキャップのワインの開栓 	

項目とその内容		相対重要性 (%)
	<ul style="list-style-type: none"> 必要に応じたワインのデキャンティング 提供するワインのゲストテイスティング テーブルエチケットを順守した客前でのワインサービス 最適な温度と条件でのワインのサービス レセプションでの飲料サービス 視覚や嗅覚での酒精強化ワインの認識 	
8	コーヒー、紅茶等の提供	8
	<p>各自は、以下を知り理解する必要がある</p> <ul style="list-style-type: none"> コーヒーやその他のホットドリンクの製造プロセス サスティナブルなお茶やフェアトレード・コーヒー製品を使用することの価値 以下を含むさまざまなコーヒーの詳細 <ul style="list-style-type: none"> 豆 製造方法 原産国や地域 特徴 プロ用のバリスタ コーヒーマシンやその他の機器（エアロプレスなど） さまざまな種類のバリスタ・コーヒーの準備と提供 乳製品を使う方法 コーヒーの提供に使用する器具など コーヒー豆の挽き方 お茶とハーブティーの詳細 <ul style="list-style-type: none"> ティサンティー、紅茶、ハーブティー、緑茶など タピオカティー お茶の提供 	
	<p>各自は以下を実施できること</p> <ul style="list-style-type: none"> ティーポット、コーヒーマシン、煮沸器、製氷機、粉碎機、その他のホットドリンクの準備と提供に関連する機器など、さまざまな専門機器からの提供及び準備 	

項目とその内容	相対重要性 (%)
<ul style="list-style-type: none"> 伝統的なホットドリンクのレシピ 世界的名産やさまざまな他のホットドリンク 独自のセレクトによるシグネチャー・ホットドリンクの創作 適切なサービス技術 コーヒーやその他のホットドリンクのデコレーション ホットドリンクの提供のための適切な作業プロセス 	
合計	100

3 採点方法、採点基準とその配点、公表方法

3.1 採点対象

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、フルーツのカーヴィング	20
C	フランベデザート、バリスタ	20
D	英会話、ワイン	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	5
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	10
A4	赤ワインのデキャンタージュ	7.5
A5	若鶏のローストのデクパージュ	10
A6	チーズの盛合せ＆食後酒のサービス	7.5
A7	作業態度・身だしなみ・衛生観念	5
		50

Sub ID	Module B バー、フルーツのカーヴィング	配点 (%)
B1.2	オリジナル&スタンダードカクテルの作成	10
B3	フルーツの盛合せの作成	10
		20

Sub ID	Module C フランベデザート、バリスタ	配点 (%)
C1	フランベデザートの作成	10
C2	シグネチャーコーヒーの作成	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	ワインの嗅覚ブラインド	5
		10

3.2 採点基準

- 採点方式 加点方式 最高得点100点 最低得点0点
- 採点細目数 132 ModuleA 63 ModuleB 30 ModuleC 23 ModuleD 16
- 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。

3.3 公表方法

主催者が指定する方法において、参加選手本人による照会の場合のみ、原則として競技結果(順位、得点)を伝達する

4 競技課題の概要

4.1 競技課題の構成

■モジュールA フайнディング

- A1 テーブルボクシング・ミサンプラス
- A2 スパークリングワインのサービス
- A3 オードブルのサービス (シュリンプカクテル)
- A4 赤ワインのデキヤンタージュ
- A5 若鶏のローストのデクパージュ
- 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

- 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

- 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&ワイン嗅覚ブラインド

- D1 英会話でのオーダーテイク&オリジナルカクテルプレゼンテーション
- D2 ワインの嗅覚ブラインド

4.2 競技課題作成上の要求事項

競技課題に示す。

4.3 競技課題の公表

事前公表の競技課題は、原則として技能五輪大会開催の3か月前に主催者ウェブサイトで公表する。

4.4 競技課題の変更

事前公表競技課題に変更がある場合は、主催者ウェブサイトで公表する。

5 職種限定規則

- ・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。

6 実施要領

別紙、競技課題に示す。

7 競技スケジュール

Time Schedule

Time	Task
9:15－9:45	・選手受付
9:45－9:50	・選手集合、運営委員挨拶
9:50－10:50	・下見、競技日程及び注意事項等の説明、質疑応答
11:00－13:30	・グループA【モジュールA】 グループB【モジュールB・C・D】
13:35－14:25	・選手控室にて食事休憩（50分）
14:30－17:00	・グループB【モジュールA】 グループA【モジュールB・C・D】
17:15－17:30	・総評、主査挨拶
17:30	・全日程終了

* グループA及びグループBは共に最大12名

* モジュールAは、4名ずつ3グループに分かれ競技実施。

2組目は1組目競技開始30分後に競技開始、3組目は2組目競技開始45分後に競技開始。

* モジュールB・C・Dは、4名ずつ3グループに分かれ各モジュールをローテーションして競技実施。

■モジュールA フайнディング

* 競技時間90分

■モジュールB バー・フルーツのカーヴィング

* 競技時間40分 (B1 10分, B2 10分, B3 20分)

■モジュールC フランベデザート・バリスタ

* 競技時間35分 (C1は20分、C2は15分)

■モジュールD 英会話&ワインの嗅覚ブラインド

* 競技時間10分 (D1 5分、 D2 5分)

8 選手持参工具・材料

- * 下記の器材を選手準備持込とする。
- * 使用器材の管理は各選手によるものとする。
- * 会場準備品の貸出を希望する選手は申し付けること。

持参器材	数量	貸出の有無
・ユニフォーム（給仕に相応しいもの）	一式	なし
・白手袋	1組	なし
・ソムリエナイフ	1本	あり
・各種ナイフ（競技課題に合わせて）	必要本数	あり
・カクテルシェーカー	必要数	あり
・バースプーン	必要数	あり
・ミキシンググラス	必要数	あり
・ストレーナー	必要数	あり
・メジャーカップ	必要数	あり
・オリジナルカクテル用グラス（300ml 以下）	2脚	あり
・シグネチャーコーヒー用グラス、カップ (300ml 以下)	2脚	あり

9 インフラリスト（競技会場設備基準・支給材料）

9.1 モジュールA1

品名	数量	寸法および規格
ミザンプラス		
器材		
テーブル	1	90cm丸テーブル
椅子	2	
ゲリドン	1	W1,800×D600×H700
コンソール	1	W1,800×D600×H700
カトラリー・皿・グラス他	-	ModuleA に於いて作業に必要な器材を必要数、選手自身で用意する事
リネン		
テーブルクロス（ゲスト用）	1	90cm丸テーブル用サイズ
テーブルクロス（ゲリドン）	1	W1,800×D600×H700 用サイズ
テーブルクロス（コンソール）	1	W1,800×D600×H700 用サイズ
セルヴィエット（ナプキン）	—	ModuleA に於いて作業に必要な枚数を、選手自身で用意する事準備
その他		
メニュー	2	
サービストレー	1	
食材		
バター	4カット	ゲスト用
パン	1種類（2個）	
ミネラルウォーター	1	ゲスト用
オレンジジュース	1	ゲスト用
8オンスタンブラー	2	ジュース用

9.2 モジュールA2

品名	数量	寸法および規格
スパークリングのワインサービス		
器材	-	
器材		必要な器材を必要数、選手自身で用意する事
食材・飲材		
スパークリングワイン	1	

9.3 モジュールA3

品名	数量	寸法および規格
オードヴルのサービス（シュリンプカクテル）		
器材		
カクテルグラス	2	
ボウル	1	
その他器材	-	必要な器材を必要数、選手自身で用意する事
食材		
ボイル剥き海老	適量	
レタス	適量	細切り
マヨネーズ	適量	
ケチャップ	適量	
ホースラディッシュ	適量	
レモン汁	適量	
タバスコ	適量	
コニャック	適量	
塩、こしょう	適量	
レモンスライス	2	

9.4 モジュールA4

品名	数量	寸法および規格
赤ワインのデキャンタージュ		
器材		
ワイン用デキャンタ	1	
パニエ	1	
デポライト	1	
その他器材	-	必要な器材を必要数、選手自身で用意する事
食材・飲材		
赤ワイン	1	

9.5 モジュールA5

品名	数量	寸法および規格
若鶏のローストのデクパージュ		
器材		
まな板	1	
オバールプラッター	1	31cmX46cm (若鶏用)
ソースボード	1	
ソースレードル	1	
その他器材	-	必要な器材を必要数、選手自身で用意する事
食材・飲材		
若鶏のロースト	1	
ガロニチュール	適量	温野菜
若鶏のソース	適量	

9.6 モジュールA6

品名	数量	寸法および規格
チーズの盛合せ& 食後酒のサービス		
器材		
チーズプレート	1	
その他器材	-	必要な器材を必要数、選手自身で用意する事
食材		
チーズ	3~4	後日公表
ドライフルーツ等	適量	数種
食後酒	1	ソーテルヌ、ポート、マディラのいずれかを用意

9.7 モジュールB1

品名	数量	寸法および規格
オリジナルカクテルの作成		
器材		
カクテル用グラス	2	選手自身で使用予定のグラス、カップを持参
パン皿	1	スタンダードカクテル兼用
アイスペール	1	スタンダードカクテル兼用
アイストング	1	スタンダードカクテル兼用
ナプキン	1	スタンダードカクテル兼用
まな板	1	フルーツカット用（モジュールBを通して使用）
食材・飲材		
スピリット、リキュール、ジース各種	一	材料一覧の飲材を使用して作成
ガーニッシュ	2	材料一覧の食材を使用して作成
氷	適量	注) クラッシュドアイスの用意は無し。

9.8 モジュールB2

品名	数量	寸法および規格
スタンダードカクテルの作成		
器材		
カクテル用グラス	4	当日発表の課題に順する
食材・飲材		
スピリット・リキュール各種	一	当日発表の課題に順する
氷	適量	注) クラッシュドアイスの用意は無し。

9.9 モジュールB3

品名	数量	寸法および規格
フルーツ盛り合せの作成		
器材		
10 インチプレート	4	盛り付け皿×2 くず皿下皿×1 フルーツ用×1
9 インチプレート	2	シルバー置き×1 くず皿上皿×1
テーブルスプーン	1	
テーブルフォーク	1	
ナプキン	2	
食材		
オレンジ、キウイ、リンゴ、ラズベリー、バナナ	1	各 1 個 (本) 、 但しラズベリーは 6 個

9.10 モジュールC1

品名	数量	寸法および規格
フランベデザートの作成		
器材		
カセットコンロ	1	
ガスボンベ	1	
シュゼットパン	1	
9インチプレート	6	盛り付け用×2 シルバー置き×1 オレンジ置き×1 クレープ用×1 スパイラルオレンジ置き×1
テーブルスプーン	1	サーバー
オードヴルフォーク	2	サーバー、オレンジ用
ティースプーン	2	バター、シュガー用
スープレードル	1	
ベリー皿	3	バター、シュガー、レモン
ジュース用カラフェ	1	オレンジ用
リキュールグラス	1	
ナプキン	2	
食材・飲料		
クレープ	4	2枚/1皿
オレンジ	1	
レモン	1	1/6カット
グラニュー糖	適量	
カットバター	1	30g
オレンジジュース	1	適量
グランマルニエ	1	適量
ブランデー	1	適量

9.11 モジュールC2

品名	数量	寸法および規格
シグネチャーコーヒーの作成		
器材		
グラス、カップ類	2	選手自身で使用予定のグラス、カップを持参
パン皿	1	
バースプーン	1	
アイスペール	1	
アイストング	1	
ナプキン	1	
まな板	1	
食材・飲材		
スピリット、リキュール、ジュース各種	一	当日発表の課題に順ずる
氷	適量	注) クラッシュドアイスの用意は無し。

9.12 モジュールD1

品名	数量	寸法および規格
英会話		
器材		
テーブル	1	90cm 丸テーブル
椅子	2	
テーブルクロス (ゲスト用)	1	90cm 丸テーブル用
メニュー	1	

9.13 モジュールD2

品名	数量	寸法および規格
ワインの嗅覚ブラインド		
器材		
テーブル	1	
ワイングラス	7	
解答用紙	1	
筆記用具	1	