

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	モジュールA ・盛り付け等で使用するお皿のサイズに指定はありますでしょうか	指定はありません。カクテルシュリンプはカクテルグラスを使用して下さい。
Q2	モジュールA ・必要機材各自準備は一か所に機材があり、そこからピックアップするということでしょうか	はい。その通りです。
Q3	モジュールA ・別紙のカクテルシュリンプ参考資料に記載のあるミザンプラス一例は必ず使用しも使用しなければいけないということではないということでしょうか	あくまでも参考資料ですので、資料通りの準備や作成手順を必須とするものではありません。
Q4	モジュールA ・競技で使用するワインの銘柄は当日発表でしょうか	当日発表します。
Q5	モジュールB ・ガーニッシュは不要と書いてありますが、マティーニにオリーブは使わないのでしょうか	レシピにはガーニッシュの記載がありますが、競技の際は不用とします。
Q6	シュリンプカクテルのコニャックはボトルで用意されていますか？	コニャックは1人1本ずつ用意いたします。
Q7	モジュールB フルーツの盛合せの作成の機材表にまな板の記載がありませんが、作業はフルーツ用のプレートで行うという事でしょうか。	モジュールB1に記載のとおり、まな板は「モジュールBを通して使用」としています。
Q8	食後酒でソーテルヌが出る場合は抜栓はありますか。	出題される食後酒がコルクの場合は抜栓をお願いします。
Q9	①スタンダードカクテルで準備してくださるカクテルグラスの容量を教えてください。	当日発表のカクテル（2種）の容量に合わせたグラスを用意いたします。
Q10	②貸出しているシェーカーは、ダブル・シングルどちらですか。	シングルシェーカー（360cc）、とボストンシェーカー（840cc）を用意しています。
Q11	・モジュールA 必要機材をコンソールに集める時間は15分間の競技時間に含まれていますか。	はい。含まれております。

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
Q12	・モジュールA 競技課題ではゲリドンのみクロスを貼るよう記載されておりますが、ゲスト用のテーブルクロスはアンダー・トップ共に貼る形式でお間違いございませんでしょうか。	テーブルセッティングにはクロスをはる作業も含まれます。 アンダークロスとトップクロスを用意する予定です。
Q13	・モジュールB バーモジュールでは、グラスやミキシンググラスを冷やした後の氷や水を捨てるための専用の容器はございますか。	氷や水を捨てる為の専用の容器やグラスの用意は御座いません。
Q14	・モジュールD オリジナルカクテルのスピーチは、英会話の中でお客様にプレゼンをする形式でしょうか。もしくは別で区切られており、スピーチをした後に英会話のオーダーテイクという形式でしょうか。	オリジナルカクテルのプレゼンテーションとオーダーテイクは区切って実施します。 タイミングについては当日審査員から説明をさせていただきます。
Q15	・モジュールD ワイン嗅覚ブラインドで用意されるバロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドはどの商品(銘柄)を用意していただけますか。 お答えできる範疇であればご回答お願いいたします。	VARIETAL (ヴァラエタル) シリーズとなります。