

公 表

THE 47 th NATIONAL SKILLS COMPETITION

Restaurant Service

第47 回技能五輪全国大会「レストランサービス」職種競技課題

競技日:10月25日(日)

1. タイムスケジュール

Time	Task
9:30-9:40	・選手受付
9:40	・選手集合（競技のできる服装で集合） ・運営委員挨拶
10:00-10:15	・下見、競技日程及び注意事項等の説明
10:15-11:15	・競技課題のデモンストレーション ・課題に対しての質疑応答
11:15-12:15	【競技課題1】 テーブルセッティング、 アラカルト2名のディナーセッティング
12:15-13:00	・競技選手の昼食休憩
13:10-16:30	・各競技課題を組み込んだディナーのレストランサービス 【競技課題2】 食前酒の作成／バーサービス 【競技課題3】 オードブルのサービス(イギリス式サービス) 【競技課題4】 ワインのデカンタージュ 【競技課題5】 チキンのデクパージュ 【競技課題6】 チェリー・ジュビレのフランパージュ(コーヒーのサービスも含む)
16:30-16:50	・片付け等
16:50-17:00	・競技終了の挨拶

2. 競技課題

【競技課題1】

* テーブルセッティング、アラカルト2名のディナーセッティング

- (1) 時間 60分間
- (2) 指示事項
 - ①ア・ラ・カルトの基本的なテーブルセッティング(2名様)をすること。
 - ②テーブル(円卓90cm)・椅子以外は、すべてバックスペースから必要備品(クロス、シルバー等)を用意すること。
 - ③フラワーアレンジメント
- (3) 注意事項
 - ①作業開始の合図により、作業を開始すること。
 - ②作業終了後のテーブルセッティングは、すべての課題が終了するまで会場内にそのままディスプレイする。

【競技課題2】

* 食前酒の作成／バーサービス

- (1) 時間 10分
- (2) 指示事項
 - ①競技課題については当日発表されるカクテルを2種類作成し提供すること。
 - ②カクテルはメジャーカップを使用せず作成すること。
 - ③以下6種類のカクテルから出題する。
 - ・マティーニ
 - ・ギブソン
 - ・モスコージュ
 - ・テキサスフィズ
 - ・シンガポールスリング
 - ・神風
- (4) 注意事項
 - ①コンソールに材料(各種ハードリカー、リキュール等)を用意しカクテルを作成すること。

【競技課題3】

* オードブルのサービス(イギリス式サービス)

- (1) 時間 10分
- (2) 指示事項
 - ①バックヤードからピックアップしてきたオードブルをイギリス式でサービスする。

【競技課題4】

* ワインのデカンタージュ

- (1) 時間 10分
- (2) 指示事項
 - ①赤ワインをパニエに入れたまま抜栓すること。
 - ②赤ワインをデカンタージュして、サービスする。
- (3) 注意事項
 - ①必要備品を用意し、必要備品をゲリドンに移動してから作業を開始すること。

【競技課題5】

* チキンのデクパージュ

- (1) 時間 15分
- (2) 指示事項
 - ①若鶏のロースト(1羽)を2人前に切り分け、そのうちのムネ肉とモモ肉を1皿ずつ2人前でサービスすること。
 - ②盛り付け終了後、イギリス式でソースをサービスすること。
 - ③切り分け後のチキンのガラは審査員に見せること。
- (3) 注意事項
 - ①必要備品を用意し、必要備品をゲリドンに移動してから作業を開始すること。

【競技課題6】

* チェリー・ジュビレのフランパージュ(コーヒーのサービスも含む)

- (1) 時間 20分
- (2) 指示事項
 - ①チェリー・ジュビレを2名分作成し盛り付けること。
 - ②フライパンは審査員に見せてかたずけること。
- (3) 注意事項
 - ①必要備品を用意し、必要備品をゲリドンに移動してから作業を開始すること。

持参器具等一覧表

品 名	数 量
ユニフォーム	一式
ソムリエナイフ（てこ式）	1本
各種ナイフ（包丁）	各1本
剪定用ハサミ（フラワーアレンジ用）	1本

第47回技能五輪全国大会「レストランサービス」職種 設備基準

品名	数量	寸法及び規格	備考
会場設備			
テーブル	1 台	90cm	丸卓・角卓統一であれば可
椅子	2 脚		
ゲリドン	1 台	45cm×150cm	
会場用サイドテーブル	1 台	45cm×180cm	
コンソール	1 枚		
カトラリー			
ショープレート	2 枚		飾り皿プレスプレート
メインディッシュ用プレート	4 枚		
オードブル用プレート	6 枚		
コーヒーカップ&ソーサー	2 本		
パン皿	6 枚		
スープボール	2 本		
アマンドデッシュ	2 本		
ミートナイフ	2 本		
ミートフォーク	2 本		
オードブルナイフ	4 本		
オードブルフォーク	7 本		サーバー・フォーク兼用
オードブルスプーン	7 本		サーバー・スプーン兼用
バターナイフ	2 本		フルーツナイフ(バタースプレッター兼用)
ティースプーン	2 本		
グラス			
赤ワイングラス	3 個	300ml	最後の乾杯用60個予備
ゴブレット	2 個	10オンス	
10オンスタンブラーグラス	1 個		8 オンスタンブラーグラス可
カクテルグラス	1 個		
その他			
オレンジジュース用デカンタ	1 個		8 オンスタンブラーグラス可、全員で約3L
レモンジュース用デカンタ	1 個		8 オンスタンブラーグラス可、全員で約1.5L
ワイン用デカンタ	1 個		
ミキシンググラス	1 個		
ストレーナー	1 個		
バースプーン	1 本		
メジャーカップ	1 個		
ビターボトル	1 個		
パニエ	1 個		
シェカー	1 個	ステンレス	
カービングボード(まな板)	1 枚	木製(45cm×60cm)位	
アイスペール	1 台	ステンレス	
キャンドル	1 本	ワインデキャンター用	
キャンドルスタンド	1 台	ワインデキャンター用ステンレス	
レシヨ	1 台		
固形燃料	2 台		
フライパン	1 台		
塩・胡椒	1 個		
オバールプラッター	2 枚	31×46cm 18インチ	テリーヌ、チキン用
ソースボード	2 台		テリーヌ、チキン用
ソースレードル	2 本		テリーヌ、チキン用
サービストレー	1 枚		
マッチ	1 箱		
灰皿	1 個		

品名	数量	寸法及び規格	備考
バタークーラー	1 個		
コーヒーポット	2 枚		(3～4人用)
シュガーポット	1 個		レードル付き
クリームポット	1 個		
コーヒーメーカー	1 台		デカンター2台
メニュー	2 冊		
オリーブピック			
食材・飲料等			
ローストチキン	1 羽		
クレッソン	適量		
ガロニチュール	2 人分		
オレンジ	1 個		
レモン	1 個		
テリーヌ	2 人分		
パン (ロール等)	4 個		二種類(ソフト・ハード)
カットバター	4 個		
パールオニオン (瓶)	1 瓶		
赤ワイン	1 本		
ジン	1 本		ボンベイスファファイア200ml
ドライベルモット	1 本	1 L	全員で1L瓶1本
チェリー・ブランデー	5 本		出来ればミニチュアボトル 14本
ポートワイン	5 本		出来ればミニチュアボトル 14本
キルシュワッサー	5 本		出来ればミニチュアボトル 14本
アメリカンチェリー	12 粒		缶に何粒入っているか確認
アーモンドスライス	適量		
バニラアイスクリーム	2 個		デッシャー
オレンジジュース	1 本		全員で3L
レモンジュース	1 本		全員で1.5L
ソーダ	1 本		
ミネラルウォーター	1 本	1 L瓶	
コーヒー	適量		
コーヒークリーム	適量		
シュガー	適量		
リネン			
テーブルクロス	1 枚	175cm角・160cm角	テーブルサイズに合わせて
リトー	5 枚		
セルヴィエット (ナフキン)	5 枚		
フラワーアレンジ用等			
フラワーアレンジ用ベース	1 個		
オアシス	1 個		
アレンジメント用フラワー	1 人分	5種類	