

THE 45th NATIONAL SKILLS COMPETITION
Restaurant Service
第45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:3月2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 ・課題に対する質疑応答
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
13:00-13:15	・競技主査挨拶
13:15-15:30	・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】 フルーツのデクパージュ(コーヒーのサービスも含む)
15:30-15:50	・片付け等
15:50-16:00	・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、すべてボックス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種作成しサービスすること。
- 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。
 - ・シンガポールスリング
 - ・マルガリータ
 - ・トムコリンズ
 - ・ダイキリ
 - ・ホワイトレディ
 - ・マティーニ

(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4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と①の残りの2人前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】

* フルーツのデクパージュ(コーヒーのサービスも含む)

- (1) 時間 20分
- (2) 指示事項
 - ①キウイフルーツとオレンジ各1個の皮をむき、身ははずして、2皿に盛り付けること。
 - ②むき終わった皮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。

公 表

第45回技能五輪全国大会「レストランサービス」職種持参器具等一覧表

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