

公表

第31回技能グランプリ「レストランサービス職種」

1. タイムスケジュール

- 9:30 選手受付開始(選手合同控室[C]へ)
- 9:50 選手集合(競技のできる服装で集合)  
主査挨拶
- 10:00 10:20 下見、競技日程及び注意事項の説明(選手合同控室[C]にて)

グループA

- 【課題1】 10:30 (1)専門業務知識試験問題 筆記試験 \*選手控室[A]にて非公開審査  
(2)飲物ブラインドテスティング \*会場にて公開審査  
(3)カクテルの作成(1種) \*会場にて公開審査
- 11:10 競技終了 競技時間計 40分
- 11:30 グループA選手控室にて食事休憩 40分
- 【課題2】 \*課題2は全て公開審査
- 12:10 (1)事前準備/テーブルセッティング(什器・備品準備含む)  
準備時間計20分
- 12:35 (2)グリーティング  
(3)スパークリングワインの抜栓とサービス  
(4)赤ワインのデキャンタージュ(サービスは肉料理時)  
(5)真鯛のグリエ フィルタージュ  
(6)鴨のローストをデクパージュ  
(7)クレープフランベ
- 13:25 競技終了 競技時間計 50分

グループB

- 【課題2】 \*課題2は全て公開審査
- 10:30 (1)事前準備/テーブルセッティング(什器・備品準備含む)  
準備時間計20分
- 10:55 (2)グリーティング  
(3)スパークリングワインの抜栓とサービス  
(4)赤ワインのデキャンタージュ(サービスは肉料理時)  
(5)真鯛のグリエ フィルタージュ  
(6)鴨のローストをデクパージュ  
(7)クレープフランベ
- 11:45 競技終了 競技時間計 50分
- 12:00 グループB選手控室にて食事休憩 40分
- 【課題1】 12:40 (1)専門業務知識試験問題 筆記試験 \*選手控室[B]にて非公開審査  
(2)飲物ブラインドテスティング \*会場にて公開審査  
(3)カクテルの作成(1種) \*会場にて公開審査
- 13:20 競技終了 競技時間計 40分

13:40 総評・主査挨拶

公表

第31回 技能グランプリ  
レストランサービス職種 競技課題

No. 1

競技課題 【 筆記問題／ブラインドテイスティング／カクテル作成 】

(1) 競技時間 筆記問題20分 ブラインドテイズィング12分 カクテル作成8分 合計40分

(2) 指示事項 業務に関する筆記問題を答えること  
出題された飲物について答えること  
ショートカクテルを作成すること

第31回 技能グランプリ  
レストランサービス職種 競技課題

## 競技課題 【 ファインダイニングにおけるディナータイムサービス 】

- (1) 競技時間 事前準備20分間、その後競技時間50分（お客様は実際に食事をせず、食事の終了の合図に合わせて皿を差し替え 計70分、73分打ち切り）
- (2) 場面設定 予約のお客様（2名）  
オーダーは全て事前に予約で決まっている。
- (3) 指示事項
- (1) 競技前、20分間で事前準備を行うこと（ゲストテーブルセット2名分を含む）  
使用すると想定される備品をサイドテーブル（コンソール）に準備しておくこと。
  - (2) お客様2名を席まで案内し、それぞれ相応しい席に着席させること。
  - (3) お客様へ挨拶をし、スパークリングワインの抜栓とサービスを行うこと。
  - (4) 赤ワインのデキャンタージュをすること。（サービスは肉料理を提供する時）
  - (5) 真鯛のグリエをフィルタージュシサービスをすること。（ゲリドンサービス）
  - (6) 鴨のローストをデクパージュシサービスすること。（ゲリドンサービス）
  - (7) クレープフランベを作成しサービスをすること。（ゲリドンサービス）
- (4) 注意事項
- 作業は、職場で着用しているユニフォーム又は接客サービスに相応しい服装で行うこと。
  - 作業開始の合図により作業を開始すること。
  - デクパージュ・フランベなどのサービスは基本を重んじていれば方法は問わない。
  - お客様との台本は無いので積極的に話しかけ、サービスを行うこと。

**【公表】 第31回技能グランプリ 設備基準**

課題名／品名	数量(1名)	寸法及び規格、備考
<b>課題:1 カクテルの作成 (2杯分)</b>		
作成するカクテルは当日指定する		
作業台	1 台	
シェーカー	1 個	
メジャーカップ	1 個	
バースプーン	1 本	
カクテルグラス	2 個	容量90ml
ロックグラス	1 個	メジャーカップ用
タンブラー	1 個	10oz (水切り用)
パン皿	1 枚	バースプーン置き
アイスペール	1 個	氷入り
アイストング	1 本	
スピリッツ		指定のカクテルに適した物を使用
リキュール		指定のカクテルに適した物を使用
副材料		指定のカクテルに適した物を使用
デコレーション		指定のカクテルに適した物を使用
白ナプキン	1 枚	
<b>課題2:ディナーサービス/テーブルセッティング</b>		
テーブル(お客様用)	1 台	
椅子	2 脚	
ゲリドン(サービス台)	1 台	
コンソール(仕込み台)	1 台	
アンダークロス	1 枚	
トップクロス	1 枚	
ゲリドン用クロス	1 枚	
コンソール用クロス	1 枚	
白ナプキン	2 枚	
サービスタオル	3 枚	
カスターセット	1 組	塩・コショウ
ミートナイフ	2 本	
ミートフォーク	2 本	
ショープレート	2 枚	
パン皿	2 枚	
バタースプレッダー	2 本	
サービストレイ(ノンスリップ)	1 枚	
卓上花	1 個	
<b>課題:2 スパークリングワインのサービス</b>		
スパークリングワイン	1 本	
フルートシャンパングラス	2 個	
白ワイングラス	1 個	テイasting用
ワインクーラー	1 個	
ワインクーラースタンド	1 台	
コルクソーサー	1 枚	
白ナプキン	1 枚	
<b>課題:2(2)パンのサービス</b>		
パンバスケット(ナプキン敷)	1 台	
テーブルスプーン	1 本	サーバー
ミートフォーク	1 本	サーバー
バケット(約5cm幅)	4 個	
バタークーラー	1 個	
バターナイフ	1 本	
バター	4 枚	
白ナプキン	1 枚	

課題:2 真鯛のフィルタージュ		
真鯛のグリエ	1	尾 約800g ~ 1.0kg
ボイルドポテト	4	個
レモン	2	個 1/6カット
ソース(ブルブラン)	適量	
料理用プラッター	1	枚
12インチプレート	2	枚
パン皿	2	枚 ソースボート下皿・サーバー置き
9インチ皿	1	枚 ギャベジ用
フィッシュナイフ	2	本 お客様用
フィッシュフォーク	2	本 お客様用
テーブルスプーン	1	本 サーバー
ミートフォーク	1	本 サーバー
ミートナイフ	1	本 フィルタージュ用
ソースボート	1	個
ソースレードル	1	本
白ナプキン	1	枚
課題:2 赤ワインのサービス		
赤ワイン	1	本
赤ワイングラス	2	個
パニエ	1	個
デキャンタ	1	本
白ワイングラス	1	個 テイスティング用
デポライト	1	個
ソムリエナイフ	1	個 持ち込み可
紙ナプキン	2	枚
課題:2 鴨ローストのデクパージュ		
鴨ロースト	1	羽 1.2 ~ 1.5kg
温野菜	適量	ガルニチュール
ソース(ジュード・カナール)	適量	
料理用プラッター	1	枚
まな板	1	枚
12インチプレート	2	枚
パン皿	2	枚 ソースボート下皿・サーバー置き
9インチ皿	1	枚 ギャベジ用
ベリー皿	1	枚 血抜き用
テーブルスプーン	1	本 サーバー
ミートフォーク	1	本 サーバー
エマンスールナイフ	1	本 持ち込み可
ソースボート	1	個
ソースレードル	1	本
白ナプキン	1	枚

課題:2 クレープフランベ			
卓上コンロ	1	台	
シュゼットパン	1	個	
シュガーポット	1	個	
9インチ皿	3	枚	
パン皿	1	枚	サーバー置き
ベリー皿	1	枚	バター用
レモンディッシュ	1	枚	
デザートナイフ	2	本	お客様用
デザートフォーク	4	本	お客様用2・オレンジ1・サーバー1
デザートスプーン	1	本	サーバー
スूपレードル	1	本	
ティースプーン	2	本	シュガー1・バター1
ペティナイフ	1	本	
リキュールグラス	1	個	
カラフェ	1	個	オレンジジュース用
ブランデー	1	本	
グランマニエ	1	本	
バター	30	g	ベリー皿盛り
グラニュー糖		適量	
オレンジ(9インチ皿)	3	個	内1個使用
レモン(1/6カット)	1	個	
オレンジジュース	180	cc	
クレープ(9インチ皿)	4	枚	
白ナプキン	1	枚	

公表

第31回技能グランプリ「レストランサービス職種」持参品リスト

- ・ユニフォーム
- ・ソムリエナイフ
- ・オープナー(ソフトドリンク等)
- ・各種ナイフ(作業用として各競技者が準備する)

採点項目及び観点等

各競技課題は【テクニカルスキル】と【マインドスキル】の双方からそれぞれ異なった専門審査委員が審査をする

【テクニカルスキル】\*各課題には、歴代グランプリ入賞者が審査

- ・高度な技術を有しているか
- ・専門的な知識を有しているか
- ・上記2点を迅速な接遇で対応出来ているか

【マインドスキル】\*マインドスキルはお客様役2名が審査

- ・サービスマンとしての資質(ホスピタリティの有無)
- ・気付き能力(注意力・洞察力)
- ・感性(表現力)
- ・お客様満足度
- ・危機管理能力

上記2つの視点から、一定年数以上の経験を積んだ技能者として、上記を含む様々な観点のもと次の主要な採点項目により採点(加点方式)を行う。  
ただし、ディダクション(違反行為・不適切行為)は減点対象となる。

- ・事前準備は万全であったか(正確性)
- ・案内は的確であったか
- ・正しいオーダーを提供したか
- ・デキャンタージュの技術
- ・デクパーージュの技術
- ・フランベの技術(安全性を含む)
- ・デザイン、演出力、語学力
- ・基本動作に問題はなかったか
- ・お客様を満足させ、お見送り出来たか

など

\*ディダクション

- ・サービスパーソンとして不適切な行動をとった
- ・危険な行為があった
- ・不衛生な行動があった

など