

平成 26 年度 2 級レストランサービス技能検定

学科試験問題

1. 食育基本法は、2007 年 7 月 15 日に施行された。
2. グラス類の破損品の点検は、「洗浄前」又は「洗浄後」のいずれかに行えばよい。
3. テーブルサービスの方法は、時間帯によりサービス方法を十分検討し、お客に合わせるサービス方法よりも、レストランの都合で決めた方法を行なうのが基本である。
4. ロングパスタの capellini (カッペリーニ) は、スープや冷製に用いられる。
5. ガス機器について正しい取扱いを行なうことは当然であるが、故障時に知識が不十分な者が修理を行なうことなく、専門業者に依頼すること。
6. レストランにおいて、サンプルケースと実際に出された料理との格差があまりに大きいと、契約違反となる場合がある。
7. 公衆衛生の目的は、「飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ること」である。
8. bouillabaisse (ブイヤベース) の具材としては、身の硬い魚、伊勢海老、オマール海老、ムール貝、にんにく、サフラン、トマト等、香草や野菜が使われる。
9. 真空調理法の特徴の 1 つとして、食材の持つ風味、旨味成分、栄養分を損なわずに調理できることがあげられる。
10. 宴会のサービスにおいて、メインテーブル以外で、招待者(主人)がいない席では、テーブルのセンターからサービスを開始する。
11. ガラス製食器の表面に装飾を施す方法の 1 つとして、サンドブラストがある。
12. 調理室において、包丁類による切刺傷を防止するには、調理用食材や調理目的に関係なく、統一した包丁類で作業することである。

13. 長テーブルでのパーティの配席で注意することは、夫婦が隣り合わせにならないようにすることで、向かい合わせの配席はかまわない。
14. 調理器具の衛生保持において、まな板を使用した後は 80℃で 5 分間以上、又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌する。
15. 「そば」は、日本だけでなく世界各国で食用とされる穀物で、有効成分としてカロチンを含み、栄養価が高い食品である。
16. フランスのコート・デュ・ローヌ産の赤ワインの特徴は、濃いルビー色で厚みがあり、熟成すれば豊かな味わいとなることである。
17. フォーマル・ディナーにおいて、バター・ロールとその他のスライspanか、約 75g のバケットを客 1 人分として用意した場合、バターは 1 人当たり約 12g を用意する。
18. 厨房で仕上げられた大皿の料理や、丸ごとの料理をテーブルの脇においたグリドン上で切り分けたり取り分けたりし、客用皿に盛りつけて会食者にサービスする方式をフランス式サービスという。
19. スプリンクラー設備は、散水ヘッドのヒューズが基準温度を超えると自動的に溶解して、たちまちヘッド口から水が飛び出し消火を行なう仕組みになっている。
20. プルミエ・メートル・ドテルとは、上級メートル・ドテルともいい、ヘッド・ウエイターとしてマネージャーの代理を務める。
21. 冷製アントルメの 1 つに beignets (ベニエ) がある。
22. 肉の焼き方でフランス語の Saignant (セニャン) は、英語では Rare (レア) という。
23. 排水処理において、「ろ過」とは、汚物を粉砕してきれいにする機能のことである。
24. 魚介類における腸炎ビブリオの予防には、十分な洗いと、時間をおかない喫食が必要である。
25. ロシアの代表的なスープの borsch (ボルシチ) は、きゅうり、トマト、にんにく、玉ねぎ、パン、オリーブオイル、ピネガーなどを加えた濃い野菜の冷製スープである。

26. トップ・クロスの主要な役割の1つとして、余計な音を吸収するである。
27. 煙感知器には、光電式とイオン式のものがある。
28. 化膿性疾患の原因菌であるサルモネラ菌は、エンテロトキシンという毒素を産生し、食中毒の原因になる。
29. 前菜の材料として使用される fig (フィグ) とは、ポロねぎのことである。
30. 18歳未満の年少労働者及び女性労働者については、労働安全衛生法による規定のほか、労働基準法に基づいて特別の規定（年少者労働基準規則、女性労働基準規則）が設けられている。
31. 舌平目のフライをデクパージュする場合は、舌平目のムニエールと違って、縁がわの骨を取る必要はない。
32. レストランサービスにおいて、ウォーターピッチャーからゴブレットへ水を注ぐ場合、お客の左側から注いでもよい。
33. レストランにおいて、料理の注文を受ける場合、多数のお客の場合であっても、所定の客用伝票以外は、使用してはいけない。
34. テーブルの準備で、床は決してフラットではないため、テーブルのがたつきを調整し、決められた位置に固定してクロスを掛ける。固定したテーブルは、みだりに移動すべきではない。
35. ロースト・チキンのデクパージュにおいて、4人前の場合に用意するチキンの重量としては、1.2～1.4kg のものがよい。
36. 菓子・ケーキにおける baba (ババ) とは、ラムやキルシュに浸した干しぶどう入りのスポンジケーキの一種のことである。
37. オーダーテーキングのサービス場面では、お客の注文を聞くことであり、それを提供することであり、それ以外の会話は慎むべきである。
38. 調理室の作業工程において、「下ごしらえ」工程で発生する恐れのある災害の1つとして、「ミキサー等によるはさまれ」がある。

39. frit（フリ）の材料につける衣は、①小麦粉をまぶす、②パン粉を被せる、③小麦粉に卵黄と水を加えて溶いた中につける、の3種が主である。
40. 冷凍食品を加熱処理する場合、冷凍庫から出したら、すぐに加熱調理しなければならない。
41. 電気機器が増えて、コンセントが1つしかない場合は、「タコ足配線」をして対応すればよい。
42. 食品の貯蔵において、魚介類は「-2～2℃」で冷蔵するのがよい。
43. フランスのシャンパーニュ地方は、主に黒ぶどうのピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニオンと白ぶどうのシャルドネの3種類のぶどう品種から造られている。
44. カクテル・パーティの開始時刻は、通例午後5時以降である。
45. ヘッド・ウェイターの職務の1つとして、関連部署との関係維持がある。
46. 果実に含まれている無機質としては、一般にカロチンが多い。また、それぞれ特有の香気や酸味があり、一般にペクチン質を含んでいる。
47. 卓上旗をセットする場合には、外国の来客からみて、外国国旗が左に来るようにし、ポールが手前になるように置く。
48. 食品衛生法によれば、容器包装とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合、そのまま引き渡すものをいう。
49. グラスを下げるとき、飲み終わったグラス空になっていれば、お客の了承を得ずに下げて良い。
50. プロトコール5原則のうち、返礼とは、招待、接待等を受けた場合、相手の儀礼に対しては、相応の儀礼をお返しすることである。
51. 料理の名称は、その調理法に従って付けられるが、グリヤードと記載したものは、深い手付きソテ鍋で火を通したものを意味する。

52. 鶏における chick-chicken (チック-チキン) とは、孵化後 8~16 週間の若鶏のことをいう。
53. 苦情対応の基本として、発生した問題への適切な対応処置を通じて、お客から信頼感や安心感を得ることにより、自店のファンになっていただくことが大切である。
54. フランス料理を国際的な地位にした料理人の 1 人である、Urban Dubois (ユルバン・デュボワ) は、ソースの帝王と呼ばれ、多くのポタージュを生み出し、フランス料理の新しい流れを作った人物である。
55. 食品衛生法によれば、食中毒患者もしくはその疑いのある者を診断した医師は、直ちに管轄の都道府県知事に届けなければならない。
56. ウエルシュ菌は、病原性好塩菌とも呼ばれ、海水細菌の一つであり 3%前後の食塩濃度中でよく発育する。原因食品として魚介類が最も多い。
57. 油脂は、9g で約 1kcal のエネルギーを産出する。
58. 西洋料理調理法の肉の切り分け方において、noisette (ノワゼット) とは、「薄切りの肉を叩いてのばし、詰め物を包み込んで巻いたもの」である。
59. ジェネリック・ワインのラベル表示は、使用品種名をラベルに明記してある。
60. レストランの各種準備作業は、従業員各人の能力に応じて、その仕事に責任をもつことのできる範囲内で、公平に割り当てなければならない。
61. お客の苦情の原因には、施設設備に関する事、清掃・整備に関する事、価格についてや対応方針に関する事などがあげられる。
62. ドレスコードは、「着る時間帯」(Time)、「宴会」(Party)、「行事内容」(Occasion) に合わせる事が重要で、T.P.O の原則といわれている。
63. 基本的料理法における poêlé (ポワレ) は、rôti (ロティ) と braisé (ブレゼ) との中間の手法である。
64. 食品衛生対策は、食品関係業者の施設の衛生管理、料飲接客サービス技能者をはじめ食品取扱者の個人衛生並びに器具類の洗浄、消毒などに万全を期すことである。

65. ポルトガルを代表するポートワインは、製法上で分類すると、ホワイト・ポート、ルビー・ポート、トウニー・ポート、ヴィンテージ・ポートなどに分類される。
66. トップ・クロスの折り山は、下のクロスの折り山とは合わせず掛ける。
67. 料理の注文と現品が相違したケースでは、法的にはお客に立証責任があり、店側が弱い立場となるためサービススタッフは、必ず注文の復唱、確認をすることが大切である。
68. オレンジのサービスでは、スライスしたオレンジは調和良くデザート皿に並べ、必ずパウダー・シュガーあるいは、キルシュ、グランマルニエをかけて出す。
69. アメリカ式サービスとは、調理場で一人前ずつプレートに完全に盛り付けられた料理をサービスマンが客席まで迅速に運ぶサービス方式をいう。
70. 正式な招宴の場合、お客の着席をスムーズに行うための方法の1つとして、入口に番号等を記入した宴会場全体のテーブル配置図を置いておくことがあげられる。
71. レストランのワゴン・サービスにおいて、仔羊の腿肉のカーヴィングには、刃渡り10cm程度のカーヴィング・ナイフを使用する。
72. OES と POS システムを連動させることにより、時間帯集計、販売数量、店舗売上などの分析が簡単にできるようになり、マーケティング材料として効果を上げている。
73. 排水管の一部に排水トラップを設ける目的は、排水管内の汚水の腐敗した有害廃ガス、臭気、害虫等が、屋内に侵入してくることを防止することである。
74. frit (フリ) でよく使われる油脂には、植物性の油、牛、豚の脂などがあり、材料と調理法が違っても同じ温度で揚げるため、油の温度を使い分ける必要はない。
75. シェフ・ウエイターの職務は、複数の部下を管理し、定められたルーティン業務と、一定のテーブル区画で料飲サービスの指揮を執る者のことである。
76. アントレとは、肉料理又は、前菜を指すが、本来の意味は「出る・出口」である。
77. 宴会のビュッフェは、招待者側は多数の客を招待することができ、招待される側は、出席する時間にそれほど拘束されずにすむ場合もある。
78. 宗教の禁忌(タブー)において、イスラム教は、1回の食事で肉と乳製品とを一緒に食

べてはいけないである。

79. テーブルプランにおいて、フランス式では夫婦同伴の場合、上位席を主催者夫人、その正面を主催者とする。
80. 豚肉の加工品である塩漬、ソーセージ、ハム等を総称して、charcuterie（シャルキュトリー）という。
81. 畳まれたクロスを広げる際は、クロスの両端を持つか腕に掛けて運び、クロスがしわにならないように注意する。
82. 電気機械器具に取り付ける安全装置の 1 つとして、使用する電流量が過大になった場合に機能する「過電流しゃ断器」がある。
83. シーザー・サラダの作り方で、クルトンはドレッシングの味をしみ込ませて作るため、ドレッシングとよく混ぜ合わせること。
84. Découpage（デクパージュ）とは、調理の仕上げにワインやブランディー等を入れ、アルコールを燃やして仕上げをする作業のことである。
85. ポット類をトレイで運ぶ場合、ハンドルや注ぎ口は、危険防止のため、トレイの外に出ないようにするのがよい。
86. rôti（ロティ）とは、鉄格子の下の炭火など直火に調理材料をかざして、その火の輻射熱であぶることである。
87. レストランのテーブルサービスにおいて、ワインを供する場合、ホストに少量注ぎ、テイस्टィングしてもらい、了解を得たら、主客からサービスする。
88. レストランのメニューは、食事を楽しむための料理や飲物を選ぶ商品目録である。また特徴や売りものなどを表示し、レストランの個性をアピールする機能もある。
89. 13～15 世紀に出版されたマナー教本の「べからず集」に示された 1 つに、「ナイフで歯をほじることを慎むこと」がある。
90. 酒精強化ワインは、薬草、香草、あるいは蜂蜜や果汁などを加えて味に変化を与えたも

のである。

91. 喉に物がつかえた場合、気管に入るとせき込み、食道に入ると吐き気がする。
92. 料理の注文を受ける場合、ホストから招待客各自に聞くように指示されたときには、背後から見て、ホストの右側の第一客、あるいは婦人客から注文を受ける。
93. ミネラルウォーターは、お客から言われなければ氷を入れてサービスする。
94. レストランにおいて、一人が「前菜とメイン・ディッシュ」を、もう一人が「スープとメイン・ディッシュ」を注文した場合、サービス方法としては、前菜とスープは同時に供してはいけない。
95. 施設内で火災が発生した場合は、お客と従業員の安全を第一に考え、初期消火と避難誘導を実施する。火災発生時の措置としては、大声を出して周りに知らせ、直ちに 119 番へ通報するなどがある。
96. 宴会の取り消しがあった場合、予約時に解約規定を客に提示していなくても、解約料は必ず請求することができる。
97. サービス中にテーブル・クロスが汚れた場合、小さいものであれば、ナプキンをその上に広げ応急処置をするが、大きなシミなどの場合は他のテーブルに移動してもらうようにする。
98. イタリアのワインは、ワイン法によって外国産ワインとのブレンドの禁止、産地ごとの熟成年度の規定など、品質管理をしているため、劣質ワインが少なく、しかも比較的安価である。
99. 料理を皿に盛り、カバーをしてプラッターで運ぶ場合、取っ手を持ち、腕を L 字形にし、盆を捧げるように持って運んではいけない。
100. 料飲サービスを行なう者が心掛けるサービスマナーの一つに、「事前に料理、飲物の嗜好や要望などがある場合、確実に対応する」がある。



平成26年度 学科試験正答表

2 級

	正	誤		正	誤
1		●	51		●
2		●	52		●
3		●	53	●	
4	●		54		●
5	●		55		●
6	●		56		●
7		●	57		●
8	●		58		●
9	●		59		●
10		●	60	●	
11	●		61	●	
12		●	62		●
13		●	63	●	
14	●		64	●	
15		●	65	●	
16	●		66		●
17	●		67	●	
18		●	68		●
19	●		69	●	
20	●		70	●	
21		●	71		●
22		●	72	●	
23		●	73	●	
24	●		74		●
25		●	75		●
26		●	76		●
27	●		77	●	
28		●	78		●
29		●	79	●	
30	●		80	●	
31	●		81	●	
32		●	82	●	
33		●	83		●
34	●		84		●
35	●		85	●	
36	●		86		●
37		●	87	●	
38	●		88	●	
39		●	89	●	
40		●	90		●
41		●	91	●	
42	●		92		●
43		●	93		●
44	●		94		●
45	●		95	●	
46		●	96		●
47	●		97	●	
48	●		98	●	
49		●	99		●
50	●		100	●	