

学科試験問題

1. 安全に関する具体的な規定で、労働者を新規に雇い入れたとき、及び1年以内ごと（午後12時以降の深夜業に従事している者は6ヵ月ごと）に定期健康診断を実施する。
2. 食中毒とは飲食に起因する中毒のことであり、その原因は食品だけではなく、食品添加物、器具、容器、包装などに起因する健康障害のすべてをいう。
3. ボツリヌス菌は、嫌気性菌であり、細菌性の食中毒のうち最も症状が重く80℃20分の加熱で死滅するが、100℃1時間加熱をしなければ死滅しない菌もある。
4. poularde は、孵化後3ヵ月程の重さ1.8～2kg以上の肥育した雌鶏である。
5. 腐敗も変敗も高級複雑な物質から低級簡単な物質への過程をいい、変敗は微生物によらず、例えば油脂の酸敗のように、「温度、日光、空気等物理作用による化学変化をいう。」とする説もある。
6. 非常用の照明器具は、どこの床面でも最低5ルクス以上の照度で、非常用電源や器具内の自動充電装置付き蓄電池によって20分以上点灯できるよう定められている。
7. 地域保健法によれば、保健所は地方における公衆衛生の向上及び増進を図るために設置されたものであり、定められた事項について指導及びこれに必要な事業を行っている機関である。
8. フォーマル・ディナーと簡単なビュッフェ、あるいはカクテル・パーティでは、それぞれ配置すべき従業員数は異なり、必要とする職位も *maitre d'hôtel*、*chef de rang*、あるいは *sommelier* など、宴会内容によって相違する。
9. 感受性者対策として最も重要なものは予防接種であり、感染症に対する予防接種は予防接種法によって定められている。
10. 日本において、武家の食事作法が生まれたのは、室町時代である。
11. 言いがかりを付けて「支配人を出せ」と怒鳴る悪客がいた場合は、店も迷惑であり、他のお客にも不快を与えるので、すぐに支配人を呼ぶことである。

12. éperlan は、冬期(10月から3月程度)が漁期で、成魚の全長は5 cmほどである。
13. 腸管出血性大腸菌の予防法は、細菌の増殖を防ぐため、食品を冷蔵すること及び加熱処理は有効である。O 157 は 65°C、1 分の加熱で死滅する。
14. tomate は、ナス科ナス属の植物で、赤茄子、蕃茄などともいわれる。
15. 食中毒の原因を調べたり、食品添加物の成分を調べたりするための試験機関として、都道府県及び指定都市には衛生研究所、厚生労働省には検査室が設けられ、さらに検査の需要に対応して公正・中立の第三者機関「登録検査機関」が設けられている。
16. liaison とは、とろみをつけるために使用する、でん粉、小麦粉、バター、クリーム、卵黄などの材料のことをいう。
17. フレンチレストランの職種と職階では、バスボーイを commis débarrasser と呼ばれる。
18. veau は、乳だけで育てられた生後 2~3 ヶ月のものが最高とされ、成牛にない淡いピンクの肉色と veau 特有の柔らかさがある。
19. 「天使の髪の毛」の別名がある vermicelli は、capellini よりさらに細く、スープや冷製に用いる。
20. Blinis は、caviar と共に供される Galette である。
21. beignets とは、材料をフライ用の衣で包み、熱い油で揚げたものをいう。
22. rissoler とは、赤身の肉は braisé し、白身の肉にはベーコンなどの脂で脂肪を補い、鍋に野菜、香草を敷いて少量の液体を加え、ふたをしてオーブンでゆっくりと火を通す調理法である。
23. 宴会部門は計数管理を正確に行うことで、利益の増大を図ることのできる部門であり、社会的に評価を高め、大きな栄光を得るためには、可能な範囲で最良の運営ができるように心掛けたい。
24. ストラスブールは、ベルギーに近いアルザスの都市でフォワグラの産地でもある。
25. 白米は、玄米を歩留り 90~92%に精白したものをいう。

26. 施設設備の衛生管理上、施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度 60%以下、温度は 25°C以下に保つことが望ましい。
27. grenadin とは、ざくろの果実に似たの意味。豚の脂身を刺し、脂肪分を補ったエスカロップである。
28. 憲法第 25 条第 1 項は、「すべて国民は、健康で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する。」と規定している。
29. poché と bouilli の違いは、基本的に poché は茹でる材料に湯がかぶる程度に茹で、bouilli は十分な湯で沸騰するくらい茹でることをいう。
30. D. O. C. G は、D. O. C の水準よりも高く、農林省、商工会議所など国家機関の検査証が必要であり、最低 3 年以上の D. O. C の実績がなければ D. O. C. G に昇格できない。
31. grive とは、雲雀のことをいう。
32. Scotch whisky とは、イギリス北部スコットランドの蒸留所で造られたウイスキーをいう。
33. culotte は、牛肉の臀部前上方肉の部位のことをいう。
34. 日本酒の純米大吟醸酒とは、精米歩合 60%以下に米を磨き、米と米麴で造った日本酒である。
35. 現在のレストラン・サービスでは、パンはイギリス式で、メイン料理はロシア式等、各サービスの特徴を生かして組み立てられている。
36. 午餐は、食事の形式によって、正式、準正式及び略式に区別される。
37. 宴会における客席の準備において、テーブルの角の席が、主客に背中を向けることになる場合は、席は設けないのがよい。
38. anchois とは、かたくちいわし又はその塩漬けのことをいう。
39. 着席のセッティングとして、空調の吹出し口の真下、大型スピーカーの前、サービス用出入口付近は特有の障害を生じることがあるので、位置関係に配慮が必要である。

40. perdreau à la Vigneronne は、山しぎの雛をぶどうと一緒にココットでバター煮した料理。
41. フランスでは cèpe、イタリアでは porcini、和名アンズ茸は香り高い茸で、生は秋に市場に出回り、それ以外は乾燥品や冷凍品が1年中食べられる。
42. ロシア式サービスは、レストランの演出効果を高める格式高いサービス方法であり、サービスマンの技量が必要とされるサービス方法である。
43. 高級なサービスを必要としないレストランでは、費用と管理の手間を軽減するために、酸化しないステンレス材の食事用器具を使用するほうが望ましい。
44. maître d'hôtel de carré は、レストラン運営全体の管理責任者である。
45. 美食のための規則に、同じ性質の肉、赤色系の肉を用いたり、白色系の肉を重複して使ってはいけないなどがある。
46. メニューという言葉は、仏語で minute と読み、小さなリストを意味し、後に転訛して料理名を書いたカードやリストを Menu と呼ぶようになった。
47. vin alcoolisé の代表的なものには、スペインのシェリー、ポルトガルのポート、マディラ、イタリアのマルサラなどがある。
48. 食品衛生法によれば、牛乳の保存基準は、「殺菌後、直ちに 0℃に冷却して保存すること」と定められている。
49. 粉屋風といわれる à la Marinière とは、魚に粉をふりバターで焼く調理法で、レモン汁とパセリの入った焦がしバターで食べる。
50. 料飲サービスを支える条件には、「知識」「技術」「気持ち」の3つの要素がある。
51. ビュッフェは、通常立食の形式でフォーク、スプーンや箸を使って食べるが、ときには着席形式でナイフ・フォークを使うこともある。
52. 代表的な卵料理の1つに、Œufs durs 半熟卵がある。
53. 宴会の種類では、同窓会 Buddhist service や法要(偲ぶ会) Alumni association 等がある。

54. Bresse は、フランス中東部のジュラ山地に近い地方で鶏や鳩の飼育で有名である。
55. PROTOCOL における、女性の服装、デザインは男性に比べ、はるかに多種多様なので、男性に合わせた服装を心掛けるとよい。
56. escalope とは、はしばみ形の意味であり、円形の厚切りで、mignon とも médaillon ともいう。
57. Coq au vin(悪魔風)とは、エシャロット、カイエン・ペッパー、ワインと酢で作るソースである。
58. レストランの宴会予約において、旅行代理店などのエージェントを通しての申し込みの場合、支払いは、主催者なのかエージェントであるのか、事前に確認しておく必要がある。
59. OEM 分析とは、メニューの品目ごとに販売数量を把握し、どの料理が全体の料理売上に對し、どれだけのシェアを占めているかを分析する方法のことである。
60. saupoudreuse とは、塩入れのことをいう。
61. à la Reine とは、カリフラワー、アスパラガスといった野菜をゆで、固ゆで卵やパセリのみじん切りとバターで揚げたパン粉をふりかける調理法。
62. マネージャーは、レストランの入口にお客の行列ができるようなピーク時には冷静な対応が要求される。
63. レストランサービスの歩行中動作として、常に 90° くらいの視野の中で、物事の動きをキャッチしていなければならない。
64. サービス上での事故対処として、通常の利用に適さない備品、器材により怪我や衣服の汚損などが出た場合、店側に責任はない。
65. 服装に対する考え方は、時代、地域、文化によってさまざまであり、日本人ならば和服を積極的に着用することも、国際交流の場では異文化の尊重という点において、とても意義のあることである。
66. 食事バランスガイドの SV とは、サービング(食事の提供量の単位)の略である。

67. レストランのメニュー価格設定に影響を与える一般的条件の1つとして、「サービスの水準と内容」があげられる。
68. garçon de restaurant は、客席の整備やテーブル上の片付け、コーヒー・紅茶・ソフトドリンク等を準備する。
69. 菌による食中毒予防の留意点の1つとして、「加熱食品の十分な加熱(基本の中心温度65°Cで1分以上加熱する)」がある。
70. プロトコールの起源は、イギリスの名門フロリモンテ家の習慣が由来であるといわれている。
71. 調理及び料飲接客サービス作業における労働災害を防止するためには、日常の作業とその作業に潜む危険有害性について巡回点検や従業員からの報告(ヒヤリ・ハット等)などで十分に把握認識し、適切に対応していくことが重要である。
72. 席次を決める上で一番重要となる序列は、国家行事や公式の儀式などに参席する人びとの順位で、座席割りや紹介の順番などを決めるのに使われる。
73. sauce bigarade とは、オレンジとレモンの汁と皮で香りと酸味をつけ、砂糖を加えて甘みを増し、仔牛の出し汁を加えたソースである。
74. 女性の敬称で、未婚か既婚か判らないときに「Ms.」を使うが、これは書き言葉のみに使われるのが原則で、ビジネスの社会で使用される傾向がある。
75. 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、病原菌の増殖を抑制するため0°C以下または65°C以上で管理することが必要である。
76. 日本がアメリカを迎える時の国旗の掲揚で、卓上旗の場合はアメリカ側からみてアメリカ国旗が右に来るようにし、ポールは奥になるように置く。
77. お客の落とし物や忘れ物は、ものによっては数ヶ月から6ヶ月程度保管しておくことが必要である。
78. モーニング・コートは夜間の正礼装であり、国賓の歓迎会や園遊会などの式典に着用される。

79. 安全管理者又は、衛生管理者の選任が義務づけられていない事業場（50人以上）では、安全衛生推進者を選任する。
80. 日本の食文化史において、弥生・古墳時代を一口にいうと自然物採取時代である。
81. ゲリドンで、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やり方で、この方式を取り入れフランス中に広めた偉大なる料理人ユルバン・デュボアとクラークン公爵に敬意を表して「ロシア式サービス」とよんでいる。
82. Paul Bocuse は、フランス料理の普及のため世界中を駆け巡り、「フランス料理の大使」と称されるなか、日本にも頻繁に訪れ、ヌーベル・キュイジーヌを伝える。
83. POS システムとは、ハンディターミナルに、テーブル番号、人数、注文品、数量を打ち込み、厨房やドリンクカウンターなどへ瞬時に送信するシステムのことである。
84. 消火器の配置で、各消火器までの歩行距離は、店舗のどの部分からも 10m 以内で取りに行けるようにする。
85. 案内通路設備の概略基準では、階段及びその踊り場の幅は、2.2～2.4m 以上となっている。
86. Cognac は、ピレネー山脈に近いフランス南西部のガスコーニュ地方で産出されるブランディーである。
87. 防火ダンパーは、火災発生時に煙感知器などと連動して建築物の上下階への煙の伝播を防止する機能を持つものである。
88. Local customs respected とは、国によって文化、慣習が異なるため、国際交流や国家間の儀式、儀典の場では互いの文化、習慣を尊重することがプロトコールを実践することに欠かせぬ条件となることをいう。
89. 苦情対応をする際、起った問題の状況や原因について、自分勝手に判断して釈明することは問題をさらに深刻にさせることになるため、どのような状況であったのか、不明な点は質問して的確に把握することが大切である。
90. fourchette de table とは、テーブルスプーンのことをいう。

91. 電子レンジ調理法は、食材の持つ風味や旨味成分、栄養分を損なわずに調理でき、味の均一化に優れているので大量調理が可能である。
92. 食品衛生法で食品とは、すべての飲食物をいう。ただし、薬事法に規定する医薬品及び医薬部外品は、これを含まない。
93. 苦情対応をする際、問題の修復と解決にとって重要なことは、素早い対応である。お客は時間がかかればかかるほど、自分が大切に扱われていないと感じるからである。
94. 労働安全衛生法第 2 条等の用語の定義で、労働者とは、労働基準法第 9 条に規定する労働者（職業の種類を問わず事業又は事務所に使用される者で、賃金を支払われる者をいう。）のことをいう。
95. 従業員を含めて収容人員 50 人以上の料理・飲食店及び集会場では、防火管理者を置かなければならない。
96. Bien Cuit とは、肉の中心部まで火が通った状態によく焼くことをいう。
97. verre à vin rouge とは、白ワイングラスのことをいう。
98. 安全に関する具体的な規定で、屋内作業場の気積は、設備の占める容積及び床面から 4m を超える高さにある空間を除き、1 人について 10 m³以上としなければならない。
99. 料飲サービスを行う立場から心掛けるべき食事のサービスマナーの基本の 1 つに、「身だしなみは常に清潔に保ち、また華美になるのを控える」がある。
100. 労働者派遣事業法によれば、派遣労働者に対する「法令の周知」は、派遣元のみで行わなければならない。

平成28年度 学科試験正答表 1級

1 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		●