

平成 29 年度 1 級レストランサービス技能検定

学科試験問題

1. Amuse-bouche とは長椅子の意味。食前酒時にサービス、他のオールドフーズと一緒に盛り付けないのが原則である。
2. 安全に関する具体的な規程の例として、屋内作業の気温が 5 度以下であるときは、換気に際し、労働者を、毎秒 1m 以上の気流にさらしてはならない。
3. crevette とは、内湾の砂泥底に生息する大型のエビで、普通は体長 15cm 程度である。
4. フランスの diner は基本的にスープから始め、魚料理、肉料理、生野菜のサラダ、デザートが一般的である。
5. World Health Organization (WHO) では、食品衛生の定義として「食品を最終消費の段階まで、その栽培、生産、加工のすべての段階で、食品を安全に、栄養的に、完全に保つに必要な手段」と定めている。
6. ホテル、レストランの片廊下の通路の幅は、1.2m 以上、中廊下は 2.0m 以上と定められている。
7. chou-fleur とは、甘藍とも呼ばれる野菜で、ビタミン C 等を豊富に含む。
8. anguille de mer とは、ウナギによく似た細長い体型の海水魚をいう。
9. 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。
10. 公衆衛生行政は、個人の疾病の予防や健康の増進を取り扱っている予防衛生行政と、生活環境を正常に保ち、社会全般の衛生を取り扱っている環境衛生行政の 2 つに分けられる。
11. caille とは、山うずらの雛のことである。
12. 食品科学では、人間がその生活現象を営む上に必要とするいわゆる栄養素を含んだものをすべて食物と称し、その食物を単味または数種配合して人間が食べられるように処理したものを食品といている。
13. 飲食店等の営業をしようとする者は、厚生労働大臣の許可を受けなければならない。

14. 安全衛生管理体制では、労働者数が 50 人以上である事業場(所)は、衛生管理者を選任しなければならないとある。
15. œufs durs à la Boulangère とは、固ゆで卵と玉ねぎソースをパンに巻き込んだ温かい料理をいう。
16. 感染症の発生予防およびその蔓延を防止するための施策として、平成 10 年「感染症の予防および感染症の患者に対する医療に関する法律」(感染症新法)が、従来の伝染病予防法、性病予防法、およびエイズ予防法を廃止・統合し、新たな発想のもとに制定された。
17. truite arc-en-ciel とは、ベニザケ、シロザケ、キングサーモン等「サケ」とつく魚以外のサケ科の魚をまとめた総称をいう。
18. レストランにおいて、明らかに悪質なお客であると判断できる場合であっても、警察に連絡して対応をお願いするといった行為は、店の評判を落とすことにつながるもので、やってはいけない。
19. saint-pierre とは、体色はマダイよりも淡く、ピンク色に近く、6 本の黄色い縦縞がある。
20. 食品を貯蔵する方法で CA 貯蔵とは、酸素と炭酸ガスの濃度を変えて貯蔵する方法で、りんご、なし、柿などの貯蔵に広く用いられる。
21. 狩猟によって捕えられた gibier で lièvre は、放し飼いの兎のことをいう。
22. petits pois とは、エンドウの未熟の種子を食用としたものをいう。
23. フレンチレストランの職階では、レストランマネージャーは directeur de restaurant、ヘッドウェイターは premier maître d'hôtel と呼ばれる。
24. チーズの Feta の生産国は、イタリアである。
25. 電気設備の受変電設備には、誘導灯用、非常時照明用などがある。
26. 西洋料理調理法の肉の焼き加減で Bleu とは、肉はほとんど生の赤い状態で表面だけ焼くことである。
27. 西洋料理調理法の主な肉の切り分け方で paupiette とは、薄切りの肉を叩いてのぼし、詰め物を包み込んで巻いたものをいう。
28. potages crèmes とは、濃度の付いたスープの総称で、日本では一般的にポタージュと呼ばれている。

29. vin aromatisé, (e) の代表的なものに香草系ではイタリアのヴェルモット、果汁系ではスペインのサンテリアが有名である。
30. レストランにおけるサービス方法で、クレープをフランベして仕上げる演出方法は、イギリス式サービスの1種である。
31. Bordeaux の Graves 地区の白ワインは、貴腐ぶどうから造られる天然の甘口白ワインであり、黄金色で花のような芳香と蜜のような甘美な味わいを持ったワインが産出される。
32. パスタの種類の bucatini とは、スパゲッティよりやや太く、断面が楕円形のものをいう。
33. 西洋料理調理法の主な魚の仕込みの表現として、filets de とは切り身のことをいう。
34. Madère はモロッコの西、大西洋の楽園といわれる標高 1800m を超えるポルトガルのマデイラ島で産する酒精強化ワイン。シェリー、ポートとあわせて、世界三大酒精強化ワインといわれている。
35. 年少者労働者、女性労働者等に関する規定で、女性労働者に重量物を取り扱わせる場合には、満 16 歳未満の場合、継続作業は 8Kg 以下となっている。
36. 自国と 2 カ国の外国国旗を掲揚する場合は、日本を左にして国連方式による国名アルファベット順に掲揚する。
37. 宴会の種類には、園遊会 Garden party 等がある。
38. フランス語で記載されているメニューで、語尾が é になっている語は、動詞の過去形で「～された」の意である。
39. 西洋料理調理法の肉の焼き加減で à Point とは、肉の中心部まで火が通った状態によく焼くことである。
40. 宴会のセッティングでは、お客を最初に迎える受付のセッティングを宴会場よりも先に済ませることが基本であるが、内容によっては主催者の事務局となる会場が受付よりも優先することがある。
41. mets とは料理一般を指す言葉だが、歴史的に中世の領主の食事は「メのサービス」とよぶ。
42. 宴会で配置する従業員の手配では、必要とする職位も maître d'hôtel、chef de rang、あるいは sommelier など、宴会内容によって相違する。

43. 料理名の à la Dieppoise とは、白ワインでゆでた舌平目などに、ムール貝、小えび、シャンピニオンをつけ合せて、ソース・ヴァン・ブランを添えて供する料理のことである。
44. 外国人女性の敬称の基本では、Miss は既婚、Mrs. は未婚で、Mrs. と Madam は同様である。
45. マネージャーの職務は、レストラン運営全体の管理責任者で、販売促進、原価管理、顧客関係維持などがある。
46. 宴会の食料品の準備で、チーズは、目安としてタイプ別に 2～3 種類の特色あるものを、各々のサービス・エリアごとに用意するのが望ましい。
47. 「食生活指針」は、「食」に関する情報が氾濫する中で、食品の安全確保のために食を選ぶ目を養うこと、食材に興味をもって生産性を高めること、さらに健全な食生活を通して生活習慣病を防ぐことを目的とし、「食」の大切さをもう一度見直そうというものである。
48. メニュー作成における美食の為の規則には、「同じ野菜のつけ合わせを 2 つの異なった料理に使用する」などがある。
49. 国際儀礼であるプロトコールに関する基本的な考え方、実施方法は各国の儀典部門で担当しており、日本では財務省大臣官房儀典官室が所管している。
50. salade à l'Allemande とは、りんご、ポテト、にしん、玉ねぎなどのサラダのことをいう。
51. 西洋料理の変遷では、古代エジプトで小麦粉を使った醗酵（発酵）パンが生まれ、ワインやビールもエジプトが発祥の地とされている。
52. kir Cardinal とは、白ワインにクレーム・ドゥ・カシスを入れた食前酒である。
53. 食中毒以外の異常は食物への異物の混入があるが、各自の衛生思想の徹底と鍋洗い、ディッシュ・ウォッシャーと調理場内のものの流れの管理および監視が必要である。
54. スチーム・コンベクション・オーブン法とは、電磁波、電波により冷凍の食品や料理等を加熱する調理機器である。
55. à la Saint-Germain とは、パリの西郊サンジェルマンはかつてグリーンピースの産地だったところから、グリーンピースを使った料理に使われる。
56. Hors-d'œuvre riche の riche とは、豊かなという意味がある。

57. légumes primeurs とは、初もの野菜のことをいう。
58. 安全衛生管理体制では、労働者数が 100 人以上である事業所は、産業医を選任しなければならないとある。
59. Fromages は世界で 2000 種類以上あるといわれているが、そのなかでフランス産チーズは約 400 種類くらい造られている。
60. ビールの分類で自然醗酵（発酵）ビールとは、醸造所内に自然繁殖している酵母を使って醗酵（発酵）させ、醸造したもの。ドイツのランビックなどがある。
61. 食器のガラスはソーダ・ガラス、セミ・クリスタル、クリスタルの順に、その透明度、光輝度が低くなり、値段も安くなる。
62. fourchette à entremet とは、デザートナイフのことをいう。
63. 宴会の準備で、ナプキンに客の人数にあわせてあらかじめ用意するが、不意の事態に備えて 20% の余裕をみたほうがよい。
64. cendrier とは、パン皿のことをいう。
65. ウェルシュ菌の症状は、12～18 時間の潜伏期ののち、下痢、腹痛が起こり、発熱はほとんどない。
66. 我々の家庭でお客様を迎える時、室内を掃除し、整理整頓し、食卓にはご馳走を並べ、精一杯のもてなしの心で歓待する。この一連の行為をホスピタリティという。
67. トラブル処理は、「転禍招福」災い転じて福と為す、セールスの重要なきっかけの一つである。積極的に早く処理しておくことが必要で、長引けば長引く程、責任は重くトラブルは複雑になっていく。
68. 宴会終了後の片付けで、maitre d'hôtel は什器備品の処理状況を巡視し、次の宴会に備えてオーダーシートと照合しながら整理状態を確認しなければならない。
69. 代表的な卵料理の一つに、œufs bruillés（スクランブルエッグ）がある。
70. gigot d'agneau とは、仔羊の腿全体のことで、最も肉のよく付いた部分を la sous-noix といい、その反対の骨の裏側の筋肉に沿った繊維質の部分を la noix という。

71. molleton は、テーブル・クロスに汚れが付いたときや装飾上色を変化させたりする際に使用する。
72. 料理、飲物などの売上げ数値分析については近年、POS によりコンピュータ処理されることが多くなっている。これにより、売れ筋メニューと販売不振のものが把握できる ABC 分析が可能となる。
73. 旅館業法第 5 条では、伝染性の疫病にかかっていると明らかに認められる場合、お客の受け入れを拒否することができる。
74. 脳卒中で倒れた場合、すぐに医者を呼び、楽な姿勢で寝かせて、頭を動かさないようにし、衣服をゆるめ、楽に呼吸ができるようにすることが大切である。
75. ごま、くるみは脂質を 20%以上含有し、たんぱく質も約 50%含まれている。
76. Rank conscious とは、招待や接待などを受けた場合、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。個人はもとより、互いに尊重し合い友好的な交流を図る上で国同士の関係にも通じる基本原則である。
77. フランス式の配席は、主催者と主賓がテーブルの端に座るスタイルが特徴で、長テーブルで単身の場合は、末席がテーブル中央となる。
78. サービス上での事故対処では、事故が発生したら直ちに応急処置を施すことが最も重要で、応急処置が一応完了した時点で冷静に判断し、明らかにレストラン側に原因がある場合には、その責を負うことである。
79. 女性の昼間の正装はモーニング・ドレスと呼ばれ、スーツ、ワンピース、アンサンブルなどデザインは多様である。
80. イギリスのヘンリー8世の時代に Table d'hôte は、20 皿ものコースがあったとされているが、現在では婚礼のメニュー以外正式のディナーでも 4~6 皿のコースが普通である。
81. イスラム教の禁忌事項に豚肉およびラクダ肉（含む由来品）や、うろことヒレのない魚類（たこ、えびなど）を食べてはいけないとある。
82. 江戸時代には、鎖国政策によって、日本独特の文化が成熟し、江戸を中心に白米食が定着し、うなぎ、すし、そば店が登場した。
83. 動物性自然毒による食中毒で、わが国では、どくかます、ばらふえだいなどの中毒が報告されており、毒化の原因は食物連鎖が関連しているものと考えられる。

84. PROTOCOL の発祥地はイギリスといわれているが、古代にも巨大な国家が高度な文化を創り独自の礼儀作法を決め、権威の誇示や統率を図ったとされている。
85. 火災発生時の行動で初期消火を行う際、火災が拡大しても消火活動を続けなければならない。
86. 感染動物とは、人畜共通の感染症に感染して病原体の保菌者になっているもの、または物理的に汚染されて病原体を保有し、運搬する役割を担っているものであり、その代表的なものの一つにネズミがある。
87. 避難誘導時の行動で、出火場所から全員避難しても防火扉は閉めてはいけない。
88. 外国大公使ら内外の地位の高い人々が催すカクテル・パーティがレセプションであり、そのような地位にない人が私的に催すレセプションは、ティー・パーティの名で行わなければならない。
89. 避難設備における屋内直通階段は、対角方向へ配置し、できるだけ近い位置のほうが良い。
90. わが国の食品衛生行政の推進および運営の中心は厚生労働省で、第一線機関として保健所がこれに当たり、地域保健法によれば保健所は「栄養の改善および食品衛生に関する事項」について指導およびこれに必要な業務を行うこととなっている。
91. メニューの作成は、レストランの経営や運営とも深く関わり、その内容や販売状況が売上や利益と直結する性格を持っている。
92. お客の落とし物や忘れ物は、ものによっては数ヶ月から1年程度保管しておくことが必要である。
93. carafe à eau とは、水差しのことをいう。
94. 食品衛生法では、事故発生時の対応で、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、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。
95. 食品添加物のソルビン酸の使用基準で、チーズの使用量の最大限度は 5.0g/kg である。
96. 安全衛生管理体制の統括安全衛生管理者の職務、役割のひとつに、健康診断の実施その他健康の保持増進のための措置がある。
97. ドイツワインの産地 Saale・Unstrut では、貝殻を含んだ石灰岩と砂岩とからなる土壌から果実風味豊かな辛口ワインが造られている。

98. 日本酒は、宮中晩さん会で乾杯用に使用される時代であり、国際的な飲物になっているが、シャンパン同様に日本酒は必ず冷やして提供しなければならない。
99. 安全に関する具体的な規程の例として、墜落、転倒防止では、移動はしごは、丈夫で幅が 20cm 以上のものを使用する。
100. 食品衛生法には、お客の受け入れ拒否に関する規定がないため、自己の判断にゆだねられる。しかし、正当な理由なくして、ある人の飲食を拒めば、不当差別、人権侵害などの問題を生じることがある。

平成29年度 学科試験正答表

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	●	