

平成 29 年度 2 級レストランサービス技能検定

学科試験問題

1. 食品の原価管理において、食品のそれぞれの原価を知るためには、受領したすべての食品について正確に原価を記録しておく必要がある。
2. スチーム・コンベクション・オープン法のコンベクションとは対流のことで、庫内に設けたファンで強制的に熱気を対流させて庫内に温度差が生じるのを防ぐことができる。
3. フランス式サービスは、プラッター（大皿）に盛りつけた料理を、サービスマンが客の皿に盛りつけるやり方であり、イギリス式サービスは、プラッター（大皿）に盛りつけた料理を、会食者自身が自分の取り皿に取り分けるやり方である。
4. 食品衛生法において、「危害のある食品等」には、①腐敗、変敗、未熟なもの、②有毒、有毒物質が含まれ、付着したものまたはその疑いのあるものなどがある。
5. パーティにおけるテーブル・プランと配席において、長テーブルの場合、夫婦が隣り合わせにならないようにするが、向かい合わせは構わない。
6. 料理や飲物の価格設定についてはさまざまな考え方があり、ひとつに限定されることはなく、それぞれのレストランの経営方針によるところが大きい。
7. コーヒー豆のコロンビアの特徴は、酸味は中くらい、苦味は弱く、風味が良い、いわゆるマイルド・コーヒーの代表的品種である。
8. テーブル・クロスの掛け方は、一端が椅子のシートに触れるくらい、約 60 cm 前後左右均等に垂れるように掛ける。
9. ウェルシュ菌は、病原性好塩菌とも呼ばれる海水細菌の一つであり、3%前後の食塩濃度中でよく発育し、原因食品としては魚介類が圧倒的に多い。
10. 多くの電気機器を使用する場合、一つのコンセント利用（たこ足配線）でも問題ない。
11. 食文化とは、民族が長い歴史の中で築いてきた食の伝統および生活様式、食物の選択、食事様式、食事作法（マナー）、宗教の禁忌（タブー）など食にかかわるすべてをいう。

12. テーブルサービスにおけるワインのサービスでは、抜いたコルクの状態や香りを嗅いで管理状態や異常の有無をチェックすれば、ホストに確認のためコルクを提示する必要はない。
13. 若鶏（プーレ）は、生後6ヵ月～1年位で、重さが1～2kgのものである。
14. 感染症における感染経路の一つとして、感染源動物（媒介動物）による感染がある。
15. フランス料理におけるフランス語でのメニュー作成の規則として、料理名の一番はじめての字、固有名詞、地方名（街、地方の名）は、小文字を用いなければならない。
16. 火災発生時の行動には、「大声を出して周りに知らせる」「直ちに119番へ通報する」などがある。
17. 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一つに、「料理や飲物の適切なサゼッションを行う」がある。
18. 舌平目（ソール）のムニエールのデクパージュは、右手に持ったスプーンを上身にあて、中骨に沿って切れ目を入れてから、スプーンで頭の方から尾に向かって上身と下身をはずす。
19. 陶磁器において、磁器（ポルスレーヌ）は、粘土を成形して1200～1300℃の高温で焼いた多孔質のやや軟かいものである。
20. お客のグラスを下げるときは、飲み終わったグラスが空になっていればお客に了承を得ずに下げてもよい。
21. レストラン等では、施設におけるネズミ、こん虫等の発生状況を1月に1回以上巡回点検するとともに、ネズミ、こん虫の駆除を1年に1回以上（発生を確認した時はその都度）実施し、排除に努めなければならない。
22. Bouillabaisse（ブイヤベース）の具材は、身の硬い魚と伊勢海老、オマール海老、ムール貝、にんにく、サフラン、トマト等の香草や野菜を用いる。
23. 肉の焼き加減で、フランス語のSaignant（セニャン）は、英語ではRare（レア）という。
24. 宴会の食料品の準備で、バターは1人当たり約20gを用意するのが望ましい。
25. 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・シュガーをかけて出す。

26. 建築設備に関する法令は、消防法を中心に整備されており、専門技術的な分野に属する設備は、建築基準法その他の法令によって厳しい基準が設けられている。
27. 苦情対応のポイントである謝罪と誠意の表現とは、お詫びをするときの姿勢や態度、言葉の表現をていねいに気持ちを込めて行うことである。
28. クレジットカードの取扱いについては、現金と同様として考え、処理は客前で取り扱うことが大切である。
29. レストランの入口は企業の顔であり、お客に第一印象を与える場所、商機をつくりだすかどうかの重大な評価を下される場所である。
30. 晩餐は社交上主要な催しであり、食事は形式によって、semi-formal、informal の2つに区別され、その内容によって参加者は、服装を改めなければならない。
31. 酒精強化ワインでは、スペインのシェリー、ポルトガルのポート、マディラ、フランスのマルサラなどが代表的である。
32. 基本的料理法で、poché（ポシェ）と bouilli（ブイイ）の違いは、基本的にポシェは十分な湯で沸騰するくらい茹でることをいい、ブイイは茹でる材料に湯がかぶる程度のことをいう。
33. 植物性食品の成分特性のうち、穀類は糖質、特にでん粉に富み、エネルギーの主たる供給源となる。
34. 野菜についての回虫の卵は、中性洗剤で振り洗いすれば100%取れる。
35. 豚肉の加工品である豚肉塩漬、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。
36. 「古典的フランス式サービス」の時代では、テーブルを綺麗にデコレーションすることで王の威厳と権威を示すことに重きがおかれた。
37. レストランにおいて、多数のお客の多種類の注文を受けるときは、客用伝票に直接記入するよりも多少大きめのメモを用いて注文を受けるとよい。
38. 飲食店内では空気調和設備を設け、バランスの取れた換気によって、浮遊粉じんの処理、臭気処理、温湿度の調整、風量など細部にわたる調整をすることが大切である。

39. 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る。
40. スキッパーとは、レストラン等で妨害行為や不審な行動、他のお客への迷惑行為を行う人のことである。
41. ドレスコードにおいて、ブラック・タイは、昼間の男性の正装である。
42. マネージャーあるいはヘッド・ウェイターは、予約帳にもとづいて、あらかじめ料理、飲物が決まっているならば、その内容に合致したセッティングがされているかをチェックしなければならない。
43. 宴会での椅子の配置では、隣の椅子との間隔は約 50cm、肘掛け椅子は約 60cm とする。
44. コニャックは、ぶどう品種のサンテミリオン種、フォルブランシュ種、コロンバール種で造られたワインを連続式蒸留器で 2 回蒸留して長期間樽で熟成したものである。
45. 基本的料理法の rōti(ロティ)には、オーヴンの放射熱で行う「オーヴンロースト」などがある。
46. チーズの原料になるシェーブルとは、山羊乳である。
47. 保健所には、食品衛生監視員、環境衛生監視員などが配置されており、衛生行政の第一線機関としての役割を果たしている。
48. 主な肉の切り分け方で、émincé (エマンセ) とは、1cm 前後にやや厚めの薄切りにしたものをいう。
49. Rum(ラム)のヘヴィー・タイプは、連続式蒸留器を使用して樽熟成させ、香味を濃厚にして仕上げたものである。
50. 1789 年にフランス革命が始まると、貴族や領主に仕えていた料理人やメートル・ドテル達によって多くのレストランが誕生した。
51. 銀めっきのスプーンとフォークは、電気めっき法では 12 組、つまり 24 本につき 48 g 分の純銀の被覆がつけられているのが標準である。
52. プロトコールの起源は、フラン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。
53. ロブスターを 2 人のお客にワゴンサービス (デクパージュ) する場合、ロブスターは 1.2 kg~1.5 kg のものを一匹用意する。

54. 食事バランスガイドとは、厚生労働省・農林水産省が 2005 年 6 月に発表した日本のフードガイドのことである。
55. 遺失物の場合、電話による問い合わせが多いので、最初にお客から連絡を受けたスタッフは、その状況について詳細をしっかりと確認することが大切である。
56. 宴会におけるビュッフェの利点の一つに、主人側とも他の来客とも容易に歓談できることがある。
57. 菓子・ケーキ類に属す baba (ババ) 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である。
58. 毒きのこによる食中毒の症状は、嘔吐、腹痛、下痢などを主とする胃腸型と、散瞳、そう状態、筋肉硬直などを主とする神経型がある。
59. 料飲接客サービスにおける労働災害を防止するには、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）などで十分に把握確認し、適切に対応していくことが重要である。
60. 国旗掲揚において、国旗には自国に最優先権があるが、日本では相手国に敬意を表し、左上位の原則に従っている。
61. 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。
62. gnocchi (ニョッキ) とは、潰したジャガイモやカボチャに小麦粉などを混ぜて作る団子状のパスタのことである。
63. 食品の品質管理上大切なことは、「先入れ後出し」を徹底し、そのための在庫管理方法の工夫が求められる。
64. 油脂は、1g で 90kcal のエネルギーを出し、糖質、たんぱく質の倍以上のエネルギーを産出する。
65. 従業員は、火災発生時など緊急時の初期消火や、お客の避難誘導を行わなければならないので、平素から消火器の使用方法を熟知し、少なくとも年に 1 回はお客の避難誘導訓練を行う必要がある。
66. 食育において大切なことは、食生活の改善と健全な心身の形成であり、国民一人ひとりが食に対する正しい知識と知恵を身につけ、自分の食を自分で管理できるようになることである。

67. 甲殻類の crayfish (クライフィッシュ)とは、アカザエビのことである。
68. ゲリドンと呼ばれるワゴンの上で料理を切り分けたり取り分けたりし、客用皿に盛りつけてサービスするやり方は、この方法を広めた料理人ユルバン・デュボアとクラークン公爵に敬意を表してフランス式サービスとよんでいる。
69. レストランのセッティングで皿をセットするときは、糸底、表面をよく拭き、テーブルの縁から 5cm くらい離して置く。
70. お客を案内するときは、レディファーストで案内し、良い席の方に女性（主客）を案内して椅子を引き、お客が椅子に腰掛ける際は少し椅子を押しようにするとよい。
71. レストランで注文されたボトルワインのサービスにおいて、ホストに少量注ぎテイスティングしてもらい、了解を得たら、主客からサービスする。
72. 排水管の一部に排水トラップを設ける目的は、排水管内の汚水による有害廃（悪臭）ガス、臭気、付着かす、害虫などの屋内侵入を防止するためである。
73. 基本的料理法で、rissoler（リソレ）とは、材料の表面に強く焼き色をつけて表面組織を固めて、中の肉汁を逃さないようにすることをいう。
74. 食べ終わった皿を下げるのは本来ウェイター、ウェイトレスの仕事であるが、バスボーイが行うこともある。
75. 気管に物が入ったときは、うつ伏せにして腹をかかえてあげ、頭を下げさせて背中をさすって詰まった物を出させる。
76. 厚生労働大臣は、食品又は添加物の製造又は加工の過程において有毒な又は有害な物質が当該食品又は添加物に混入することを防止するための措置に関し必要な基準を定めることができる。
77. オーストラリアワインのジェネリック・ワインは、ラベル表示に特徴があり、多くの場合ヨーロッパの有名産地の名称が銘柄名として使われている。
78. チーズフォンデュに欠かせない大型円盤状のチーズは、Emmental（エメンタル）と Stilton（スティルトン）である。
79. 調理室の作業工程である「下ごしらえ」では、作業の危険性として「ミキサーによるはさまれ」等がある。

80. ドレスコードにおいて、女性の夜間の正装はカクテル・ドレスで、丈が長く、一般的に肩・胸が大きく開いている。
81. 施設提供者側に、食中毒による休業や火災・その他不測の事態により会場が提供できない場合、他の施設をあっせんすれば、会場変更による実質的な損害額（宴会費用の差額）を弁済する必要はない。
82. OES（オーダーエントリーシステム）は、注文を取りながらハンディターミナルで必要事項を打ち込み、厨房やドリンクカウンターなどへ瞬時に送信することでスピードと人的効率を上げている。
83. ワインは注文された料理に合わせてセールスするものであり、ハウスワインも含め、ホストまたはワインを注文したお客にテイastingをしてもらうのが普通である。
84. 苦情対応のポイントとして、①「傾聴」する、②謝罪と誠意の表現、③メモを取る、④質問をし、状況を的確に把握するなどがあげられる。
85. 椅子の配置では、椅子のシート前部がテーブルの縁にくるよう、正確に卓上のセットの前に配置されなければならない。
86. 電子レンジ調理法は、短時間で温めることができるので、解凍作業等の調理時間を短縮することができる。
87. ガス機器が故障した場合、知識が不十分な者が修理を行うことなく、専門業者に依頼することを徹底する。
88. お客から電話で宴会予約やレストランの貸切予約を受けた場合、それだけではお客と施設提供者（店側）間の飲食契約は成り立たない。
89. レストランにおいて、お客同士による酔払いのトラブルについては、お客同士の問題であるから従業員は関与してはならない。
90. 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一つに、入口に番号か記号を記入した宴会場全体のテーブル配置図を置くことがある。
91. sea urchin（うに）は、たんぱく質やカルシウムなど、さまざまな栄養素が多量に含まれるため、「海ミルク」とも呼ばれる。

92. 英米式のテーブル・プランにおいて、メインテーブルがある場合、各テーブルの上位席は入口から遠い場所となり、夫婦や同性が隣同士になるように配慮する。
93. 食器のガラスは、機械製造、型吹き、手吹きなどの工法があり、カット、イングレイヴィング（点刻法）、サンドブラスト（砂を吹き付けてガラスの表面をあらくする）などの手法があり、高価、美しいものがある。
94. フランスのコート・デュ・ローヌ地方の赤ワインは、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。
95. レストランでの客席案内で、年輩者や身体の不自由なお客は、特に希望がなければ、壁側のコーナーに案内するのがよい。
96. 日本においてサービス料は、法的な徴収義務があるため、サービス料の徴収はメニューまたは、お客の目につく場所に表示するように指導されている。
97. ユルバン・デュボワは、ロシアのオルロフ公爵のお抱え料理長としてロシアに渡り、帰国後、ロシア式のサービス方法をフランス料理に取り入れ、現在のフランス料理のサービス基盤ができた。
98. ソムリエは、ワインのサジェスションやワインのサービスを行うワインの専門家なので、食前酒や食後酒のサービスを担当することはない。
99. プロトコールとエチケットの違いは、プロトコールが国際的な儀礼や交流など公式的な機会に適用されるマナーであり、エチケットは個人間の交際の礼儀作法である。
100. ロースト・チキンのデクパージュにおいて、4人前のときは、重さ 1.5 kg以上のチキンを用意する。



平成29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		●