

令和元年度 2級レストランサービス技能検定

学科試験問題

1. **découpage** (デクパージュ) とは、料理の素材または半完成品を、レシヨールを用いて調理し、ワイン、ブランディーなどを加えてアルコールを燃やして仕上げをする作業のことである。
2. 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。
3. イスラム教において、教えに則った食品は「ハラル (許された) 食品」として食することができる。
4. チーズの原料になるシェーブルとは、羊乳である。
5. 客席のセッティングにおいて、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。
6. 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。
7. 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。
8. 業務用消火器に表示する適用火災の絵表示において、石油類その他油類などが燃える火災の表示は白い絵表示である
9. お客から電話で宴会予約やレストランの貸切予約を承諾した場合、それだけでお客と施設提供者 (店側) 間の飲食契約は成り立っていると解釈される。
10. 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。

11. 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（または主客）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出すようにするとよい。
12. 食中毒が発生した場合、拡大防止のため都道府県知事は、速やかに食品等の回収、廃棄、営業の禁、停止等の行政処分を実施することとなる。
13. 領収書発行のポイントとしてクレジットカード払いの場合、現金を受領していないので本来、領収書は発行しないが、求められたら但し書きやスタンプによって「カード支払い」を明記し、収入印紙を貼る。
14. 苦情対応の基本である「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。
15. 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。
16. ウェルシュ菌は、病原性好塩菌とも呼ばれた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。
17. 客席のセッティングにおいて、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。
18. ウォーターピッチャーで背の低いタンブラーに水を注ぐ場合は、こぼす可能性があるのでタンブラーを手で持って注いでもよい。
19. 料飲接客サービス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）などで十分に把握確認し、適切に対応していくことが重要である。
20. 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。
21. 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。
22. 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。

23. スチーム・コンベクション・オーブン法は、一定温度の熱風を素材に当て続けることで、大量で均一な料理を作ることができる。
24. 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。
25. 西洋料理の基本的料理法で、rôti（ロティ）とは、鉄格子の下の炭火等の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。
26. コニャックの中で、特に 50%以上のグランド・シャンパーニュとプティット・シャンパーニュをブレンドしたものをフィヌ・シャンパーニュと表記できる。
27. 脳卒中で倒れた場合は、顔が青白くなり、いびきをかくのですぐにわかる。頭は動かさず、衣服をゆるめ楽に呼吸ができるようにする。
28. ホテル・レストランの通路の幅は、片廊下 0.8m以上、中廊下は 1.0m以上と定められている。
29. レストランにおけるサービス方法で、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会食者にサービスするやり方を「フランス式サービス」とよんでいる。
30. 室内通路設備における屋外への出口等の構造においては、利用者が出口でスムーズに避難する方向に開く扉（内開き戸）としている。
31. 西洋料理の基本的料理法で、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。
32. ソムリエは、食事に合うワインのサジェスションやワインのサービスを行うだけで良い。
33. ミネラルウォーターの注文を受けた際、原則として氷を入れてサービスする。
34. 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。

35. 一般的な食器のセットにおいて、長方形のテーブルで両辺の客数が同じであれば、向かい合ったセットは対称の位置にならなければならない。
36. ワインは注文された料理に合わせてセールのするものであり、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。
37. レストランにおいて、サンプルケースと実物に出された料理との格差が大きいと、契約違反となりかねない場合がある。
38. 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。
39. 宴会は予約に基づいて運営されるので、当日、主催者側の担当者が来館しても、料理、飲物のスタート時刻、演出、締め時刻などについて、変更事項の有無を確認する必要はない。
40. 「古典的フランス式サービス」では、温かい料理を温かく食べられるという考え方はなく、テーブルを華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。
41. レストランにおける客席への誘導にあつては、繁閑の度合いをみて、特定のエリアに集中しないよう、スタッフを適切に配置し、サービスに支障がないようにする。
42. macarons (マカロン) は、潰した落花生に砂糖と卵白を加えて焼いた丸い小さなクッキーである。
43. 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、「料理や飲物の適切なサゼッションを行う」がある。
44. 日本酒の種類で、生酒は搾りたての日本酒をそのまま低温で貯蔵し、出荷時に一度だけ火入れした酒である。
45. 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。

46. 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。
47. 西洋料理の基本的料理法の *rôti*(ロティ)には、オーブンの放射熱で行う「オーブンロースト」などがある。
48. 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。
49. 調理室の作業工程である仕込みの「下ごしらえ」では、作業の危険性の1つとして「ミキサーによるはさまれ」等がある。
50. オーダーテークングでは、単にお客の注文を聞きそれを提供することであり、薦めるという販売促進などは必要ない。
51. スープの分類において *Potages liés* (ポタージュ リエ) とは、一般的に *Consommé* (コンソメ) と呼ばれているもので、フランス語で「完成された」という意味をもつ。
52. アイリッシュ・コーヒーの作り方は、アイリッシュ・ウイスキーと好みの量の砂糖をゴブレットに入れ、アルコールランプでグラスを温めてウイスキーに火を付けて燃やし、冷たいコーヒーを注いでホイップクリームを浮かす。
53. 野菜についての回虫の卵は、水道水で振り洗いしただけで 70%ほど取れ、中性洗剤で振り洗いして 90%ほど取れる。
54. 一般的な西洋料理調理法の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。
55. 派遣労働者の安全衛生の確保において、派遣労働者が労働災害に被災した場合は、派遣元、派遣先の双方が労働者死傷病報告を作成し、所轄の労働基準監督署に提出する必要がある。
56. 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astingしてもらい、了解を得たら、主客からサービスする。

57. 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。
58. コーヒーの原種は、アラビカ種、ロブスタ種(カネフォラ種)とリベリカ種でアラビカ種がコーヒー全体の約70~80%を占めている。
59. テーブルサービスの方法は、時間帯に相応しいサービス方法を十分に検討し、個々の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。
60. 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げられる。
61. 苦情対応の基本の中には、①傾聴する ②メモを取る ③質問をし、状況を的確に把握するなどがあげられる。
62. 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。
63. スパークリング・ワインとは、泡の立つワインという意味であり、フランスではヴァンムスーやクレマン、ドイツではシャウムヴァインやゼクト、イタリアではエस्पモーソ、スペインではスプマンテと呼ばれる。
64. フランス式サービスは、プラッターに盛りつけた料理を、サービスマンが取り分ける方法であり、イギリス式サービスは、プラッターに盛りつけた料理を、会食者自身を取り分ける方法である。
65. 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会者は、服装を改めなければならない。
66. **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。
67. 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。

68. 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、平素から消火器など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。
69. 一般的な西洋料理調理法の肉の焼き加減で、フランス語の **Bleu** (ブルー) は、英語では **Rare** (レア) という。
70. 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。
71. 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。
72. 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。
73. 感染症の感染経路には、①空気感染 ②感染源動物による感染 ③飲食物感染 ④接触感染の4種があげられる。
74. 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。
75. 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 (端末機) 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ことでスピードと人的効率を上げている。
76. 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。
77. 多人数の宴会では、ワインのテイスティングは招待者 (主人) が行うので、ソムリエが行う必要はない。
78. 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。

79. シーザー・サラダの作り方で、クルトンは、ドレッシングとよく混ぜ合わせ湿らせなければならぬ。
80. 食品を貯蔵する方法において、魚介類は「-2～2℃」で冷蔵する。
81. 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。
82. 客席のセッティングにおいて、テーブル・クロスは、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。
83. 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。
84. 2 人のお客にロブスター（オマール海老）をワゴンサービス（デクパージュ）する場合、ロブスターの大きさは 800g～1 kg のものを目安に一匹用意する。
85. 海産の魚介類における腸炎ビブリオの予防には、十分な洗いと、時間をおかぬ喫食が必要である。
86. 宴会の着席（シッティング形式）のセッティングにおいて、食卓の 1 人分の幅は食事のサービスを考え、45 cm は確保したい。
87. 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。
88. 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。
89. 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。

90. 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。
91. プロトコルの5原則とは、①異文化の尊重 ②序列の重要性 ③右上位 ④返礼 ⑤レディーファーストである。
92. 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。
93. 西洋料理の基本的料理法で、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。
94. 国旗の掲揚において卓上旗の場合は、外国の来客から見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。
95. 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。
96. 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。
97. オーストラリアのジェネリック・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。
98. 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。
99. 排水管の一部に排水トラップを設ける目的は、排水管内で腐敗した汚水による悪臭ガス、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。
100. 腐敗による食中毒のほとんどの原因となる微生物は、「栄養」「水分」「温度」の三要素の中の一つでも欠ければ増殖しない。

令和元年度 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	●	