

令和元年度 3級レストランサービス技能検定

学科試験問題

1. 食品衛生法の目的は、「飲物に起因する衛生上の危害の発生の防止」である。
2. ヨーグルトは、牛乳または脱脂乳（脱脂粉乳）を凝固発酵させたものである。
3. ワゴン・サービスは、多様な作業をお客の前で行い、華麗、豪華、繊細な技法をお客に披露し、楽しさと華やかさを演出する高度な技術である。
4. テキーラは竜舌蘭を原料とした蒸留酒である。
5. 健康な体づくりと食品が含む栄養素との関係は、①たんぱく質 ②カルシウム ③ビタミンC ④炭水化物 ⑤脂肪を含む食品の5つの基礎食品から成り立っている。
6. 客席のセッティングにおいて、長くて大きいテーブルに2枚以上のクロスを掛ける際は、クロスの折り山、谷を一致させ、しわが目立たないようにするために2人で掛ける。
7. お客が意識を失って倒れた場合、慌てて動かすことなく、衣服をゆるめて、吐いても大丈夫なように上を向かせて寝かせる。
8. モッツアレッタは、水牛乳または牛乳から作られるギリシャのフレッシュタイプのチーズである。
9. 客席への誘導は、お客の歩行の妨げになる近さではなく、2～3m先に立って歩き、歩調は常にお客に合わせる。
10. 日本国憲法第25条では、「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。
11. そばは、日本だけでなく世界各国で食用とされている穀物で、有効成分としてルチンを含むが、栄養価は低い食品である。
12. ビール、ウイスキー、ハウスワイン等、よく売れる飲み物の銘柄（ブランド名）は必ず記憶しておくことが大切である。

13. シャンパーニュ (シャンパン) と呼べるのは、シャンパーニュ地方で産出する発泡酒で、この地方で造られたものだけである。
14. ジビエは、狩猟によって捕えられた野鳥や野獣すべてを指し、ヨーロッパでは、古代ローマ時代から野鳥獣を食べていたとされる。
15. プロトコールにおけるドレスコードで、ブラック・タイは燕尾服のことである。
16. わが国の食料自給率は、世界的水準から見てもかなり低いのが現状である。
17. 基本的料理法のソテーとは、長時間かけて熱を通す料理法で、鍋の中に澄ましバター、油などの脂肪を少量使って、強火で炒めることである。
18. 料飲サービスの役割とは、利用されるお客が食事のひとときを心地よく、楽しく過ごしてもらえるように気持ちを込めて準備やサービスを行うことである。
19. ナチュラルチーズとは、1種類あるいはそれ以上のプロセスチーズを加熱溶融し植物油、バター、乳化剤やその他の人工的添加物を加えて成形、包装したものである。
20. レセプションとは本来外国大公使ら内外の地位の高い人々が催すカクテル・パーティのことであるが、結婚式の披露宴はレセプションの名を用いることができる。
21. ボージョレ・ヌーヴォーは、フランスのボルドー地方で造られるワインである。
22. お客がメニューを見始めてすぐにメニューが決まらない場合、少し脇に下がり待機の姿勢をとる。注文を急がせたり、「未だ決まらないのですか?」など急がせる言動は慎まなければならない。
23. スチーム・コンベクション・オーブンを使用した調理法では、油による煙がほとんど出ず、臭いが移りにくいので、加熱温度が同じならば複数の素材を同時に調理することができる。
24. 宴会の種類及び内容において、昼餐は、晚餐と同じ要領で行うが、晚餐に比べてやや略式である。

25. レストランにおいて、料理の注文を受ける場合、サービスの充実とミス防止の為に必ず注文は復唱してお客の確認を求める。
26. ウイスキーは、ぶどう果実を原料に発酵させたものを蒸留した酒をいい、他の果実を原料としたものは、その果実の名を付けて呼ぶ。
27. メニューは、レストランの商品リストであり、大事なカタログであり、飲食店の看板である。
28. 西洋料理で使用される食材のキャヴィアはちょう鮫の卵で、その種類としてペルーガ、オセトラ、セヴルーガがある。
29. 赤ワイン用主要ぶどう品種には、カベルネ・ソーヴィニオン種、メルロー種、リースリング種がある。
30. 食育とは、食に関する知識を習得し、自らの食を自分で選択する判断力を身に付けるための概念である。
31. 宴会のセッティングにおいては、主催者に安心感を持たせるため、宴会場よりも先に受付のセッティングを済ませた方がよい。
32. 客席のセッティングでは、テーブル全体のクロスの折り山の線は、同一方向に揃え、レストランのハーモニーを考慮する。
33. 酒精強化ワインの一つであるシェリー酒は、ポルトガルで造られている。
34. 保健所は、地方における安全衛生の向上および増進を図るために設置されたものである。
35. 料理の注文を受ける場合、あらかじめ提供するまでに長時間かかると分かっている場合、注文時にその旨を告げなくてもよい。
36. 食中毒とは、食品のみが原因の中毒のことである。
37. 一般的な西洋料理調理法の肉の焼き加減で、ミディアムレアは、肉の中心部まで火が通った状態に、よく焼く焼き方である。

38. 食卓作法五十則を、日本人がテーブルマナーの原点として取り入れたのは、昭和初期である。
39. カナッペは、食前酒時にサービスされ、他のオールドフーズと一緒に盛付けないのが原則である。
40. ラム酒の原料は、とうもろこし、大麦、ライ麦などの穀類である。
41. 一般的な西洋料理調理法の魚の仕込みの表現で、マリネとは「漬け汁につけた」という意味である。
42. 客席のセッティングにおいて、ナプキンは、衛生上の見地からも、あまり装飾的な折り方は好ましくないので、シンプルに折って卓上に置く。
43. 小麦粉は、グルテン含量の少ない順に強力粉、中力粉、薄力粉に分けられる。
44. カクテル・パーティは、通例午後2時以降から始められる。
45. 宴会場では、テーブルの記号を番号か、文字で大きく記載した札を各テーブルに掲示し、お客が容易に自分の席が分かるようにする。
46. 障害を理由とする差別の解消の推進に関する「障害者差別解消法」という法律がある。
47. 豆類は、植物性食品の中では栄養価が高く、加工品の種類も多く、日本人の重要なたんぱく質源である。
48. 真空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。
49. フランスの食事では、夕食は前菜から始まり、肉料理とサラダが一般的である。
50. ワイン瓶詰後の理想的な保存条件として、湿度に関しては、50%がもっとも望ましい。
51. お客を迎えるにあたっては、開店前のミーティングまたはブリーフィングを行い、諸準備を完了してからお客を迎えるのが基本である。

52. 多量の皿を運搬する際は、サービス・タオルで包むようにして両手で下を持ち、一度に30枚までとする。
53. 立食（ビュッフェ形式）のセッティングにおいて、招待客が使用するグラス類、食器も入場客数の約2倍の使用量を目安として、あらかじめ用意するように心がけたい。
54. 食中毒を予防するための三原則として食中毒菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」の三つを実行すれば予防できる。
55. 異物混入とは、料理や飲物の中に毛髪や昆虫、また食器の破片などが混じっていることをいう。
56. 「お客が自分で取り分ける」サービス方法を概括して「アメリカ式サービス」という。
57. 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行わなければならない。
58. 客席のセッティングにおいて、卓上にナイフ、フォークをセットするときは、ナイフは皿の右側、刃を内側に向け、フォークは皿の左側、歯先を手前にしてセットする。
59. レストランによっては価格を表示したメニューと表示のないメニューを用意してあるところがある。
60. ワインは、料理の注文前にセールスするものである。
61. アメリカワインは、生産量の50%がカリフォルニアワインである。
62. 従業員を含めて収容人員50人以上の「特定防火対象物」の場合は、防火管理者を選任しなければならない。
63. ガスパークォは、イタリアの野菜の冷製スープのことである。
64. 料飲サービスは、チームワークで業務に臨むという姿勢が大切である。
65. 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をロシア式サービスという。

66. お客を席へ案内する際、席の選択基準として、利用客の人数と客層を念頭に置く事が大切である。
67. 食品は原料的にみると、植物性食品と動物性食品に大別できる。
68. レストランの準備作業は、1 営業日の中で閉店後のみ行えばよい。
69. 宴会場のクロークにおいて、クローク・タグの同じナンバー札は、1 枚だけ用意しておけばよい。
70. 宴会で、銀盆に料理を盛付ける場合は、通常 20 人前を一単位として盛り付けられる。
71. レストランにおいて、着席を助けるテクニックとして、ベンチ・シートのときは、テーブルを引いて着席を容易にする。
72. 宴会の準備において、グラス・タオルは、グラス約 50 個当たり 1 枚を用意する。
73. 伝統的で組織的に系統立ったフランス料理レストランにおける職階に、支配人/マネージャーの代理を務める副支配人/アシスタントマネージャーという職階がある。
74. 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、「お客の食事の進み具合や、タイミングを見計らったサービスを行う」ことがある。
75. 仔牛は、乳だけで育てられた生後 1 年未満のものが最高とされ、成牛にない淡いピンクの肉色と仔牛特有の柔らかさがある。
76. 客席のセッティングにおいて、花はテーブルに是非あって欲しい装飾で、敷き花や花瓶、ボールなどの花器に活けるが、相手の顔を見るのに邪魔になってはならない。
77. お客に料理や飲物を説明し薦めることのメリットは、客単価の向上やお客とのコミュニケーションが図れるなどがある。
78. 不満や苦情に対応するポイントの 1 つに、ゆっくりと時間をかけた対応をすることがある。

79. 生ビールとは、下面発酵法で醸造したビールを、加熱・非加熱の区別なく、低温熟成貯蔵したものをいう。
80. 料理を左から出すか、右から出すかは、そのレストランの決まりによるが、ベンチ・シート（ブース）を除き、飲物は左からサービスする。
81. コーンオイルは、特有の風味があり、融点の幅も広いので揚げ物油によい。
82. 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、「ゲスト、ホストの立場を念頭に入れたサービスを行う」ことがある。
83. お客をテーブルに案内する際、レディファーストで良い席の方に女性を案内する。
84. お客が帰った後のグラスを下げる時は、必ずトレイを使い、グラスを一つひとつ持って下げ、決して数個まとめて持ち上げて下げてはいけない。
85. コンキリエは、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 Pasta である。
86. 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水系感染 ④飲食物感染の 4 種があげられる。
87. 予約を受けるときの確認事項は、「4W・1H」が基本である。
88. 「古典的イギリス式サービス」において、はじめて「席次」によるプロトコールが発生した。
89. 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をすることが多くなっている。
90. カベルネ・ソーヴィニオン種は、フランス・ボルドー地方の代表的品種で、特にメドック地区の赤ワインに使用される。
91. 安全衛生の基本である 5S の活動は、「整理」・「整頓」・「清掃」・「清潔」・「洗浄」である。

92. 基本的料理法でグリエとは、熱くしたフライパン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。
93. わが国の食品衛生法は、食品や食品添加物のように直接人間の口に入るものと、器具や容器包装のように食品と接触するものとを同等に扱っている。
94. 年少者労働者の安全衛生確保において、使用者は満 16 歳以上の男子の交替制を除く年少者を、午後 10 時から午前 5 時までの間の労働に使用できない。
95. プロトコール(国際儀礼)とは、公式的な国際交流の場におけるエチケットやルールのことである。
96. 水の注ぎ方の基本は、お客の右側からウォーターピッチャーをゴブレットにつけないように静かに水を 4～5 分目注ぐことである。
97. 料飲サービスにおいて、問題が発生したときに大切なことは、まず必要な応急処置を行い、最後に事実を上司に報告することである。
98. ベジタリアンとは、日本では菜食主義者と訳されているが、肉や魚などの動植物性食品をとらず、野菜・いも類・豆類など植物性食品を中心に摂る人をいう。
99. ボツリヌス菌は、細菌性の食中毒のうち最も症状が重く、死亡率が高い。
100. 労働災害の防止対策における「見える」安全活動とは、職場に潜む危険などを可視化(見える化)することで、より効果的な安全活動を行う事ができることをいう。

令和元年度 学科試験正答表

3 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	●	