

2020年度 2級レストランサービス技能検定

学科試験問題

- 1 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。
- 2 銀食器で、couteau de table（クトー ドゥ ターブル）とはテーブルナイフのことである。
- 3 宴会のセッティングは、まず受付よりも先に宴会場のセッティングを済ませて、主催者に安心感を持たせることである。
- 4 「古典的フランス式サービス」では、テーブルを会食者が取り囲む陣形で食事をするようになり、はじめて「席次」によるプロトコールが発生した。
- 5 プロトコールの5原則のうち、「返礼」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。
- 6 消火器の配置で、各消火器までの歩行距離は、店舗内のどこからも30m以内で取りに行けるよう配慮する。
- 7 ロースト・チキンのデクパーージュにおいて、4人前のときは、重さ1.5kg以上のチキンを用意する。
- 8 感染症発生の条件の1つである感染源は、細菌、ウイルスなど病原体そのものと、この病原体を保有している患者、感染動物、汚染された器具、食品などの2つに分けられる。
- 9 赤ワインのサービス方法として、パニエは横にして保管していたワインでオリがある場合に使用する。
- 10 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。

- 11 食品衛生法によれば、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、直ちに管轄の都道府県知事にその旨を届け出なければならない。
- 12 **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。
- 13 食器のガラスは、クリスタル、セミ・クリスタル、ソーダ・ガラスの順に、その透明度、光輝度が高くなる。
- 14 家庭の外出率が増えている中で、料飲サービスに従事する人が「食卓の団らんの楽しさ」を伝え、食習慣を見直すきっかけ作りに貢献することも大切である。
- 15 感染症の発生には、感染源、感染経路および宿主の3つの条件がそろう必要があり、その中で1つでも欠けていれば感染症は成立しない。
- 16 公衆衛生の目的は、「飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ること」である。
- 17 料理の注文と現品が相違したケースでは、法的にはお客に立証責任があるわけだが、営業的には店側が弱い立場であるから、こうしたトラブルを避けるため、サービススタッフは必ず注文の復唱、確認を行うことが大切である。
- 18 食品の管理における消費期限とは、品質が劣化しやすく、製造日を含めておおむね7日以内で品質が急速に劣化する食品に表示する期限表示の用語であり、容器包装を開封する前の期限を示すものである。
- 19 基本的料理法の **braisé** (ブレゼ) とは、魚の場合は、野菜と魚の出し汁やワインで蒸し煮することである。
- 20 リキュールとは、アルコールをベースに、糖分と植物系の香味成分および動物系の乳や卵などから造られる混成酒である。
- 21 **betterave** (ベトラーフ) とは、ビーツ (テーブルビート) のことで、ロシアのボルシチには欠かせない真っ白な根菜である。

- 22 レストランのスタッフと任務には、アシスタントマネージャーは複数の部下を管理し、定められたルーティン業務と一定のテーブル区画の料飲サービスの指揮がある。
- 23 施設設備の衛生管理において、レストラン等の施設におけるネズミ、こん虫等の発生状況をひと月に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。
- 24 空気調和設備は、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って調整している。
- 25 西洋料理の基本的調理法において、短時間で熱を通し、鍋の中に澄ましバター、油または両方を併用、あるいは他の脂肪を使って、切り分けた材料をジャンプさせるように強火で炒めることをムニエールという。
- 26 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るのに対し、エチケットは個人間の交際の礼儀作法である。
- 27 領収書の発行において、収入印紙の金額は、消費税を除いて3万円以上（3万円を含み100万円まで）の売上代金に課される印紙税は200円であり、再利用を防ぐため必ず印章や署名で消印（割印）する。
- 28 特定防火対象物において、防火管理者の資格区分は、防火対象物の延べ面積300㎡以上が甲種または乙種防火管理者で、300㎡未満が甲種防火管理者である。
- 29 イタリアのワインは、ワイン法によって外国産ワインとのブレンドの禁止、産地ごとの熟成年度の規定など、品質管理をしているために劣質ワインが少ない。
- 30 ティー・パーティは、飲物を主体としたパーティであり、フィンガーフードが持ちまわりでサービスされる。
- 31 現代のレストラン・サービスは、各レストランの事情やメニュー構成にあわせて「フランス式」「ロシア式」「イギリス式」「アメリカ式」4種類のサービス方法の特徴を生かして組み立てられている。

- 32 基本的料理法の **gratiné** (グラティネ) とは、一般的には、熱を通した材料をグラタン皿に入れ、ソースを掛けた上に卸しチーズやパン粉を振り掛け、低温のオーブンで焼いて作ることである。
- 33 O E S と P O S システムと連動させ、時間帯集計、販売数量、店舗売上などの分析が簡単にできるようになり、マーケティング材料として効果を上げている。
- 34 立食 (ビュッフェ形式) の宴会のセッティングで、外注する看板類、屋台、パネルなど、展示内容が主催者側の注文通りか確認することが重要であり、特に文字確認はパーティ直前でのチェックが重要である。
- 35 労働災害防止対策の 5 S 活動とは「整理」「整頓」「清掃」「清潔」「しつけ (習慣化)」の実践である。
- 36 多種多様にあるデザートは、おおむね①小麦類 ②クリーム類 ③卵類 ④果物類 ⑤氷菓類に分類される。
- 37 一般的な西洋料理調理法の主な肉の切り分け方において、**noisette** (ノワゼット) とは「薄切りの肉を叩いてのばし、詰め物を包み込んで巻いたもの」である。
- 38 鶏における **chick-chicken** とは、孵化後 8 ～ 16 週間の仔鶏のことをいう。
- 39 メニュー作成の規則として、料理名の一番はじめの字、固有名詞、地方名 (街、地方の名) は、大文字を用いなければならない。
- 40 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。
- 41 お客 (拾得者) が施設内で落とし物や忘れ物を拾った場合、その施設に 12 時間以内に届けなければならない。
- 42 フランスのナント産の鴨は、血を抜かないで市場にだされる特異なもので **canard au sang** (カナル オ サン) といい珍重される。
- 43 パンは、一般的に小麦粉に砂糖、食塩、イーストなどを加え、発酵させて焼いたもので消化がよく、たんぱく質は米飯よりやや少ない。

- 44 レストランにおけるサービス方法で、アメリカ式サービス（プレートサービス）とは、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客席まで迅速に運ぶサービス方式をいう。
- 45 frit（フリ）の材料につける衣としては、主に①小麦粉をまぶす ②パン粉を被せる ③小麦粉に卵黄と水を加えて溶いた中につけるなどがある。
- 46 sauce Béarnaise（ソース ベアルネーズ）とは、白ワイン、酢、エストラゴン、卵黄、バターなどで作った酸味のあるマヨネーズ状の温かいソースである。
- 47 化膿性疾患の原因菌であるサルモネラ属菌は、エンテロトキシンという毒素を産生し、食中毒の原因になる。
- 48 労働者が常時50人以上の事業者は、健康診断の結果を所轄保健所へ報告しなければならない。
- 49 宴会の種類でビュッフェは、招待者側は、多数の客を招待することができ、招待される側は、出席する時間にそれほど拘束されずにすむ場合もある。
- 50 食中毒の対策は、国の行政機関あるいはその下部機構（保健所）の定期検査・指導を依頼すれば十分である。
- 51 前菜には、冷前菜と温前菜があり、軽いアントレの一部として扱われ、材料に制限はない。
- 52 ノロウイルスの潜伏期間は、24～48時間である。
- 53 客席への誘導は、お客の歩行の妨げになる近さではなく、また離れ過ぎないように、4～5m先に立って歩き、歩調は常にお客に合わせる。
- 54 Rum（ラム）のヘヴィー・タイプとは、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。
- 55 料飲サービスを支える条件には「知識」「技術」「気持ち」の個人的要素に「チームワーク」を加えた4つの要素がある。

- 56 「古典的フランス式サービス」の時代では、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。
- 57 P S E マークは、電気製品が電気用品安全法に定める安全性を満たしているマークである。
- 58 ロシアの伝統的なスープの **bortsch** (ボルシチ) とは、きゅうり、トマト、にんにく、玉ねぎ、パン、オリーブオイル、ヴィネガーなどを加えた濃い野菜の冷製スープである。
- 59 サービス中にテーブルクロスが汚れた場合、小さいものであれば、ナプキンをその上に広げ応急処置をするか、大きなシミなどの場合は他のテーブルに移動してもらうようにする。
- 60 レストランサービス用のレショーは、仔羊の方形肉、腿肉などの美味な肉汁が流れ出さないように、温度を保つために用いる。
- 61 料飲サービスを行なう者が心がける食事のサービスマナーの1つに、「事前に料理、飲物の嗜好や要望などがある場合は確実に対応する」がある。
- 62 レストランにおける各種サービス準備の作業は、従業員各人の能力に応じて、その仕事に責任をもつことのできる範囲内で、公平に割り当てられなければならない。
- 63 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、有効成分としてカロテンを含み、栄養価が高い食品である。
- 64 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。
- 65 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。
- 66 肉の焼き加減で、フランス語の **Saignant** (セニャン) は、英語では **Rare** という。
- 67 レストランのワゴン・サービスにおいて、仔羊の腿肉のカーヴィングには、刃渡り 10 cm の長さのカーヴィング・ナイフを使用する。

- 68 レストランのメニューは、食事を楽しむための料理や飲物を選ぶための商品目録であり、特徴や売りものなどを表示し、レストランの個性をアピールする機能もある。
- 69 フランスのシャンパーニュ（シャンパン）は、主に、黒ぶどうのピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニオンと白ぶどうのシャルドネの3種類のぶどう品種から造られている。
- 70 トップ・クロスの折り山は、下のクロスの折り山に合わせる必要は無い。
- 71 シーザー・サラダのドレッシングの作り方は、サラダ・ボールの中で壁面にニンニクをこすり付け、フィレのアンチョヴィーをスプーンですり潰し、半熟卵の黄身をつぶして塩、こしょうをし、ヴィネガー3/4、オイル1/4の割合で加える。
- 72 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。
- 73 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。
- 74 オーストラリアのヴァラエタル・ブレンド・ワインは、そのブレンドした品種名のすべてが表示されていて、混ぜる割合の多い順に書かれている。
- 75 テーブルサービスの方法として、皿盛の料理は左側からサービスすると統一されている。
- 76 グラス類の破損品の点検は、「洗浄前」又は「洗浄後」のいずれかに行えばよい。
- 77 テーブル・プランと配席において、長テーブルの場合、主催者側と客側、男性と女性をテーブルの両側にバランスよく配置するが、女性が端席になることは避ける。
- 78 フォワ・グラとは、がちょうや鴨に強制給餌し、脂肪（gras）で肥大化させた肝臓（foie）のことである。

- 79 各種宴会等のセッティングにおいて、入口付近にその日の宴会名と会場名を見やすいように掲示し、場合によっては、案内係を入口近くのクロック前や会場近くに配置して案内させる。
- 80 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。
- 81 レストランにおいて料理の注文を受ける場合、ホストが招待客各自に聞くよう指示したならば、背後から見てホストの右側の第一客、あるいは婦人客から注文を受ける。
- 82 食文化における宗教上の禁忌（タブー）として、ユダヤ教では、うろことヒレのない魚類（たこ、えび、貝類など）を食べてはいけない。
- 83 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、また、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。
- 84 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2～3cmくらい離して置く。
- 85 ガレット（Galette）とは、フランス・ブルターニュ地方の米粉で作ったクレープである。
- 86 排水処理において、グリース阻集器は、排水中の油脂分を分離・阻集・貯留し、排水管・下水道管に流さないようにする装置で、グリーストラップとも呼ばれる。
- 87 ドレスコードは、「着る時間帯」（Time）「宴会」（Party）「行事の内容」（Occasion）に合わせる事が重要で、T．P．Oの原則といわれている。
- 88 労働安全衛生法によれば、屋内の通路は、つまずき、滑り、踏み抜きなどが無いものとし、通路面から2．0m以内には障害物を置かない。
- 89 テーブルサービスにおいて、ポット類をトレイで運ぶ場合、ハンドルや注ぎ口は危険防止のためトレイの外に出さないようにするのがよい。

- 90 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。
- 91 身だしなみの基本は、男性、女性共に「清潔」「清楚」「控えめ」を念頭に入れて整えることである。
- 92 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。
- 93 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。
- 94 お客の不満や苦情はそれだけを捉えると、なんとかその場を処理できればという考え方に陥りやすいが、対応や処理のしかた次第では、問題がさらに広がる可能性を秘めている。
- 95 客席のセッティングにおいて、テーブルにはトップ・クロスを敷くことによって、余計な音を吸収し、物が直接的にテーブルの板に当たらないようにする。
- 96 宴会場やレストランの予約において、電話だけでの予約では、客と施設提供者（店側）間の飲食契約は成り立たない。
- 97 13～15世紀に出版されたマナー教本「べからず集」の1つに、「ナイフで歯をほじることを慎むこと」がある。
- 98 **caviar**（キャヴィア）はちょう鮫の卵で、その種類によって卵の粒の大きさとブランド価値が異なり、その中で **Sevruga**（セヴルーガ）は最も高価である。
- 99 食事の国際習慣として、テーブルの配席については、右側上位と序列の重要性の原則を基本とするが、機械的に決めるのではなく、文化や趣味など、隣り合う方同士の話が弾むかどうかといった配慮も必要である。
- 100 カフェ・ロワイヤルの作り方は、熱いコーヒーをカップに入れ、その上でティー・スプーンに角砂糖を乗せ、その砂糖にコアントローを注いで火を付け、火が消えたらコーヒーの中に流し入れる。

## 2020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		●