

2021年度 1級レストランサービス技能検定

学科試験問題

1. 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。
2. アイスクリーム・氷菓子の *bombes glacée* とは、アイスクリームをホイップクリームなどで飾ったものをいう。
3. 紅茶は17世紀、中国からオランダに伝わり、その後、イギリスの貴族社会に広まった。日本へは大正になってからイギリスより伝わった。
4. 植物性自然毒で、青梅の発芽部位はソラニンというアルカロイドを含み神経毒となる。
5. *Hors-d'œuvre riche* の *riche* とは、豊かなという意味がある。
6. 宴会場や多人数のレストラン予約、契約において、申し込みを受けて施設を確保していなければ、提供者側に債務不履行の責任が生じることがある。
7. ドレスコードでモーニング・コートは、夜間の正礼装であり、国賓の歓迎会や園遊会などの式典に着用される。
8. 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。
9. 調理及び料飲接客サービス作業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)などで十分に把握認識し、適切に対応していくことが重要である。

10. 労働関係法令は、労働者の国籍にかかわらず適用され、さらに、国籍を理由とする差別的取扱いについては、派遣元だけでなく、派遣先についても禁止されている。
11. 外国人女性の敬称の基本には、夫妻のうち女性が公的立場にあり主体であれば、男女の順は逆になる。「Mrs. 女性の姓名 and Mr. 男性の姓名」を使う。
12. マリー・アントワネット・アントナン・カレームは、ソースの帝王と呼ばれ、多くのポタージュを生み出した。
13. ゲリドンで、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で、この方式を取り入れフランス中に広めた偉大なる料理人ユルバン・デュボアとクラークン公爵に敬意を表して「ロシア式サービス」とよんでいる。
14. gibier で lièvre は、放し飼いの兎のことをいう。
15. gigot d'agneau とは、仔羊の腿全体のこと、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。
16. Sマークとは、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。
17. 仔鴨のオレンジ風味は、ソテまたは蒸し煮にして切り分けた鴨肉に、sauce bigarade を添えて、周りをオレンジのスライスで飾り付けた料理である。
18. フランス語では、朝食を Déjeuner、昼食を Petit-Déjeuner、夕食を Dîner という。
19. 建築基準法において「建築設備は、建築物に設ける電気、ガス、給水、排水、換気、暖房、冷房、消火、排煙若しくは汚物処理の設備又は煙突、昇降機若しくは避雷針をいう」と定義している。
20. 食中毒以外の異常は食物への異物の混入であるが、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。

21. 西洋料理でフィレンツェ風とは、じゃがいもを使った料理で、フランス皇太子に嫁いだフィレンツェのカトリーヌ・ドゥ・メディシスにつき添ってきた料理人が、じゃがいもをフランスに持ち込んだといわれている。
22. 従事者の健康管理で、調理従事者等はトイレおよび風呂における衛生的な生活環境を確保し、定期的な健康診断および月に1回以上の検便（腸管出血性大腸菌や必要に応じて10月から3月にはノロウイルスの検査を含めること）を受けること。
23. 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。
24. 年少者労働者に関する規定で「使用者は、満18歳未満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」とされている。
25. ビュッフェは、通常立食の形式でフォーク、スプーンや箸を使って食べるが、ときには着席形式でナイフ・フォークを使うこともある。
26. スプリンクラーの散水ヘッドには、温度ヒューズが熱や煙を感知して放水する「閉鎖型」、開放弁を一斉に開けて放水する「開放型」、10mを超える天井の建物に設置し、一斉に放水する「放水型」の3種類がある。
27. レストランの準備で、施設の清掃・整備、卓上調味料、ソース類の整備、サービス用具の準備はサービスの一端であり、維持をかねた重要な作業である。
28. 安全衛生管理体制の統括安全衛生管理者の職務、役割の1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。
29. フランス6大ワイン産地の1つのコート・デュ・ローヌ地方は、フランス南東部、ローヌ川両岸に位置し、代表的な赤ワインには、コート・ロティ、シャトーヌフ・デュ・パプ、ロゼワインではタヴェルなどがある。
30. メ（mets）とは料理全般を指す言葉だが、歴史的に中世の領主の食事は「メのサービス」とよぶ。

- 3 1. 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。
- 3 2. laitance à la Génoise とは、脳髓をトマトやチーズといっしょに揚げたものである。
- 3 3. 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。
- 3 4. 料飲サービススタッフに求められる資質として、関連・周辺知識を身につけることは、お客に自信を持って接することができる前提となるもので、常に新しい知識を取り入れるように心掛ける。
- 3 5. 西洋料理調理法の肉の焼き加減で Saignant 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。
- 3 6. ドレスコードでブラック・タイ（タキシード）は、シングルの場合には黒のチョッキまたはカマーバンドを着用する。
- 3 7. 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。
- 3 8. 料飲サービスは、極めて人間的、情緒的、労働集約的な仕事による顧客満足度の向上と、数字の分析という論理的、科学的な管理の両面を念頭に店舗を運営することがこれからのリーダーに求められる大切な要件である。
- 3 9. ヒンドゥー教の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。非ハラル食品のことは「ハラム食品」と呼ばれ、豚・肉食動物・爬虫類・昆虫類およびこれからの副産物であり、食べることを禁止されている。
- 4 0. シェリーのタイプでアモンティリヤードとは、フィノをさらに熟成させた辛口で、アルコール16度～22度である。

- 4 1 . 盲導犬とは、音が聞こえない、聞こえにくい人に、生活の中の必要な音を知らせる犬である。
- 4 2 . 食器類の種類と名称で、fourchette à entremet はデザートナイフ、cuillère de table はテーブルスプーンのことをいう。
- 4 3 . hareng の魚体は細長く、体長は30～35cmほどで産卵期の秋から春にかけてが脂が多く美味である。
- 4 4 . 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方法は、フランス式サービスの1種である。
- 4 5 . 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、右上位の原則に従っている（迎える側から見て右側になるようにするので、来客側からは、左が上位となる）。
- 4 6 . 陶磁器で、ボーンチャイナとは牛の骨粉を30～40%以上混ぜた磁器のことをいう。
- 4 7 . ワイン醸造は、紀元前3000年頃からクレタ島などのエーゲ海諸島からギリシャ、ローマへ、数百年後にはフランス、ヨーロッパ全体へと広がっていったといわれている。
- 4 8 . パスタの種類のかつうい bucatini とは、スパゲッティよりやや太く、断面が楕円形のことをいう。
- 4 9 . プロトコールの歴史で、日本においては古くから宮中（皇室）には伝統的な儀式があり、また宗教には独自の儀式や武家社会には武士の守るべき規範や礼儀作法があった。
- 5 0 . 日本において明治時代以降、禅宗寺院を中心に発展した精進料理は、獣鳥肉類や魚介類などの動物性食品を用いなくて、植物性食品のみを用いて作る料理である。
- 5 1 . Mascarpone の名前の由来は、イタリアの総督が食べて、絶品だったことから「絶品」を意味するイタリア語がなまったとも言われている。

- 5 2. 日本酒で、酒を造ることを「醸す」というが、その語源は「噛む」からきているといわれている。
- 5 3. ドレスコードで女性の昼間の正装で和服の場合は、未婚女性は振り袖、既婚女性は黒留袖、色留袖、訪問着が適当である。
- 5 4. 消防法では、劇場、飲食店、旅館・ホテル等の不特定多数の人が利用する用途がある防火対象物を「特定防火対象物」（火災が発生した場合、人命に及ぼす危険が高い施設等）といい、この対象物全体の収容人員が50人以上の場合は、防火管理者を選任しなければならない。
- 5 5. 魚介類から感染する寄生虫で、生食用タイにはクドア・セプテンpunkタータというクドア属粘液胞子虫が寄生している。
- 5 6. 防火ダンパーは、防火上支障のない遮煙性能を有するので、閉鎖した場合は、火災時の延焼防止や熱い空気の噴出を防ぐことができる。
- 5 7. trévisse は、ほろ苦さが特徴で、主にサラダとして食べる。オランダではラディッキオと呼ばれている。
- 5 8. フランスにおけるレストランの職階例の garçon de restaurant の職務は、片付け専門員である。
- 5 9. 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ときに、お客の受け入れを拒否することができる。
- 6 0. アメリカ式サービスとは、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サービスマンが客席まで迅速に運ぶサービス方式をいう。
- 6 1. 西洋料理の変革で、ルネッサンス期、家具や食器にも曲線を生かしたロココ様式の特徴が表れ、セーヴル焼（パリ西郊の町、セーヴル産の高級陶磁器）が誕生した。

- 6 2. 飲食に起因する衛生上の「危害のある食品等」にならないための牛乳の製造方法の基準で、分べん後3日以内の牛から搾乳してはならないという基準がある。
- 6 3. アンフュジョン（ハーブティー）とは、煮出すこと“煎じ薬”のことである。
- 6 4. 日本酒は、宮中晩餐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、シャンパン同様に必ず冷やして提供しなければならない。
- 6 5. gibier は、狩猟によって捕えられた野鳥や野獣すべてを指し、gibier à poil は、鹿、猪、野兎などをいう。
- 6 6. 殺菌とは、微生物を死滅させることをいう。
- 6 7. 安全衛生管理体制の整備で、事業場で必要な管理組織は、業種、事業規模（労働者数）に応じて定めており、事業者は、この定めに基づき安全衛生関係の管理者等を選任し、必要により、遅滞なく所轄労働基準監督署に報告しなければならない。
- 6 8. 宴会において、客席の椅子の配置の注意点で、テーブルの角の席が主客に背中を向ける位置には、席を設けないことなどがある。
- 6 9. Tomme de Savoie は、サヴォワ地方の円盤状のチーズで、熟成するとグレーのカビに赤や黄色のカビがつく。
- 7 0. 飲食業に関し定められた食品衛生法には、飲食店では自己の判断によってお客の受け入れを拒否することができないとしている。
- 7 1. スコッチ・ウイスキーとは、イギリス南部スコットランドの蒸留所で造られたウイスキーをいう。
- 7 2. 調理法の à l'Allemande とは、鹿などをクリームまたはサワークリームのソースをつけて焼いた、の意味である。

73. ヘット（牛脂）は、融点が22～29℃と低いので、肉は熱いうちに食するほうがよい。
74. 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。
75. 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。
76. 宴会の準備で、ナプキンは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5%の余裕をみたほうがよい。
77. 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。
78. ニースは、仏中部の東端、ローヌ・ソヌ両川の合流点に位置する大都市で、工業と美食で有名である。
79. 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部屋を受付よりも優先することがある。
80. *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。
81. 我々の家庭でお客を迎える時、室内を掃除し、整理整頓し、食卓にはご馳走を並び、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。
82. *hors-d'œuvre* は、正式な席でのコース料理には含まれないもので、昼食ではスープから始まるのが原則である。
83. フランス産チーズの *Valençay* は、ピラミッド状、木炭粉でまぶしてある。エジプト遠征に失敗したナポレオンがピラミッド状の頂をきったという伝説がある。

84. ストラスブールは、ベルギーに近いアルザス地方の都市でフォワグラの産地でもある。
85. 真空調理法は、食材を真空パックし、食材に最も適した調理温度(58～95℃)でパックのまま湯煎またはスチームで加熱する方法である。
86. 代表的な卵料理には、Oeufs durs 半熟卵や、Oeufs frits 揚げ卵などがある。
87. 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。
88. 宿主の感受性において、宿主が感受性を持たないときには感染は成立しない。この特定の感染症に対する特異的な抵抗力、すなわち抗体を持っている状態を素因といい、これに対して生まれつき持ち合わせた非特異的な抵抗力のことを免疫という。
89. 色付きワイングラスは、実用に向かないが、例外としてドイツのライン(緑色)とモーゼル・ワイン(茶色)のグラスがある。
90. 一般的な救護方法で、意識を失って倒れた場合、慌てて動かしたり、水をかけて意識をさませようとしては危険である。衣服をゆるめて、吐いても大丈夫なように横を向かせる。
91. フランス式サービスは、レストランの演出効果を高める格式高いサービス方法であり、サービスマンの技量が必要とされるサービス方法である。
92. 料飲サービスとは、お客が求める、人それぞれの異なるニーズを的確に把握し、その様々な人に合わせたサービスを「いつも通り普通に行う」ということも忘れてはならない。つまり「不満を与えないサービス」も大切なのである。
93. フランス語のメニューで、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。
94. パーティにおけるテーブルプランと配席で、フランス式の長テーブルの配席では、主催者と主賓がテーブルの中央で向かい合って座る。

95. 感染症の予防では、感受性者対策として最も重要なものは予防接種であり、感染症に対する予防接種は感染症新法によって定められている。
96. piment de Jamaïque は、フトモモ科のピメントの果実または葉で、香辛料として用いられる。名前の由来は、シナモン・クローブ・ナツメグの3つの香りを併せ持つといわれていることからこの名がつけられた。
97. OEM分析とは、メニュー品目ごとに販売数量を把握し、どの料理が全体の料理売上に対し、どれだけのシェア(割合)を占めているかを分析する方法のことである。
98. フランスワインがフィロキセラにより最大の危機にあったとき、イタリア産のぶどうの樹はこの害虫に極めて強いことがわかり、最後の手段として、イタリア産のぶどうの苗木を台木として接木をするという方法で危機を乗り越えた。
99. 西洋料理調理法の主な肉の切り分け方として、escalope とは、はしばみ形の意味であり、円形の厚切りで、mignon とも médaillon ともいう。
100. 日本人の嗜好によくあっており、最も重要な食品である米には、精白しない白米と歩留まり90～92%に精白した玄米がある。

2021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		●