

2021年度 2級レストランサービス技能検定

学科試験問題

1. 食中毒予防の三原則のひとつである「やっつける」の具体例として、食中毒菌のpH調整（酢）等による殺菌が考えられる。
2. 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 Saignant（セニャン）は、英語では Rare（レア）という。
3. インドのダージリンティーは、スリランカのウバ、中国のウーロン茶と並ぶ世界三大銘茶の1つである。
4. ソムリエは、食事に合うワインのサジェッションやワインのサービスを行うだけで良い。
5. 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。
6. 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。
7. 外国人女性の敬称において、未婚か既婚か判らないときには「Ms.」を使うが、これは書き言葉のみに使われるのが原則である。
8. 屋内消火栓設備は、屋内に設置し、建物の内部に及んだ火災を人の操作によって消火する消火設備である。
9. 食品衛生法によれば、容器包装とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すものをいう。
10. 衛生管理の4原則は、①整理・整頓 ②清掃 ③清潔 ④しつけ（習慣化）である。
11. 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こと。

- 1 2. 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。
- 1 3. 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、丸ごとの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「アメリカ式サービス」とよんでいる。
- 1 4. フランスで escargot（エスカルゴ）は、少し小型で灰褐色の殻をしたブルゴーニュ種と、黄褐色の殻の Petit gris（プティ グリ）といわれる品種などを食用とする。
- 1 5. 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。
- 1 6. 食品衛生法も、近年、食品を取り巻く環境が変化してきており、国際標準と統合的な食品衛生管理が求められていることから、「食品衛生法等の一部を改正する法律」（平成30年6月13日公布）が公布された。
- 1 7. 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。
- 1 8. 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・ウエイターは、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。
- 1 9. イスラム教において、教えに則った食品は「ハラム（許された）食品」として食することができる。
- 2 0. 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。
- 2 1. 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。
- 2 2. 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。

23. 店側の手違いなどによりはなはだしく提供が遅れたために、お客に迷惑をかけた場合は、店側は契約の履行遅滞として法的な対象となり得ることもある。
24. 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。
25. 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。
26. 日本人が学んだテーブルマナーの原点は、文明開化の風俗習慣として明治16年頃の鹿鳴館時代に取り入れられた食卓作法五十則である。
27. 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いといけない。
28. 18歳未満の年少者労働者、女性労働者等については、安全衛生に関して特別の配慮をする必要があることから、労働組合法に基づいて特別の規定が設けられている。
29. スパークリング・ワインの造り方の中でシャルマ方式とは、いったん発酵を終えたスティル・ワインを瓶に詰め、糖分と酵母を加えて再び瓶内で第二次発酵を起こさせる方式で、シャンパーニュ方式ともいう。
30. 「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。
31. 宴会などの予約の取り消しは解約であり、あらかじめ書面での「解約規定（取り消し規定）」を客に提示していなくても解約料を請求することができる。
32. 多くのレストランではお客を迎え、案内し、席に着かせるのはメートル・ドテルかホステス（グリートレス）、またはヘッド・ウエイターが行う。
33. ノロウイルスの予防法の1つとして、嘔吐物や排泄物等の処理には厳重な注意を払い、ウイルスを飛散させないようにすることなどがある。

34. 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。
35. 一般的な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。
36. 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。
37. 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は、地色が青い絵表示である。
38. ソールムニエールのデクパージュ手順の1つとして、身をはずす際は、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背身と腹身をはずす。
39. パーティにおけるテーブル・プランと配席において、長テーブルの配席には英米式とフランス式の2通りがあり、英米式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。
40. 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。
41. 苦情対応の基本として、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。
42. 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。
43. 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。
44. 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。

45. 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。
46. 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。
47. 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。
48. チーズの原料になるシェーブルとは、羊乳である。
49. 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。
50. 日本国内での国旗掲揚において、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。
51. 一般的な西洋料理調理法の主な肉の切り分け方で、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。
52. 日本酒の特徴と種類で、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。
53. 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。
54. 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。
55. 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。

- 56. 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。
- 57. パスタのラヴィオリは、縁が波打った板状のパスタのことである。
- 58. レストランの客席のセッティングにおいて、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60cm前後左右均等に垂れるように掛ける。
- 59. 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。
- 60. 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。
- 61. 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。
- 62. 苦情の原因と対応事例において、お客の苦情の原因には、①施設設備に関すること ②清掃、整備に関すること ③価格について ④対応方針に関することなどがあげられる。
- 63. ミネラルウォーターは、水に含まれるカルシウムイオンとマグネシウムイオンの量の指標が一定水準より少ない場合を硬水、多い場合を軟水という。
- 64. 食べ終わった皿を下げるのは本来バス・ボーイの仕事であるが、ウェイター、ウェイトレスが行うこともある。
- 65. 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。
- 66. 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。

67. 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。
68. 宴会のサービスにおいて、正式な招宴の場合は、お客を席まで案内する係員がいるので、入口には番号か記号を記入した宴会場全体のテーブル配置図は置かない方がよい。
69. 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。
70. 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。
71. コニャックの表記において、グランド・シャンパーニュ50%以上とプティット・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。
72. sauce Hollandaise (ソース オランダーズ) は、卵黄、バター、レモンで作るマヨネーズ状のソースである。
73. 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。
74. 食中毒は対象物を摂取後、すぐに症状が出るものから、数日間潜伏の後発生するものまでであるが、いずれにしても、お客の申し出に際し、特に第一報は細心の注意を払って対応することが大切である。
75. 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。
76. 宴会の種類において、レセプションの名を用いることができるのは、外国大公使ら内外の地位が高い人々が催すカクテル・パーティだけである。
77. 感染症予防における感染経路対策の第一は、患者や保菌者などの感染源から排出される病原体を含む排泄物や、それによって汚染された器具、食品などを消毒することによって、感染経路の出発点をおさえることである。

78. 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。
79. 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。
80. 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。
81. 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。
82. 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。
83. Mascarpone（マスカルポーネ）は、デザートのアラミスに使用するクリーミーなチーズである。
84. 客席への案内で、着飾ったお客はレストランの価値ある装飾であるから眺めの良い静かなコーナーの席へ、若いカップルはセンターの席へ案内をした方がよい。
85. 真空調理法の特徴の1つとして、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ることがあげられる。
86. 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。
87. 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。

88. 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。
89. 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。
90. 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ない。
91. 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。
92. 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。
93. 一般的な西洋料理の基本的料理法で、frit(フリ)とは、深い鍋に多めの油脂を入れ加熱して材料を揚げることである。
94. 料飲サービスを行う者が心掛ける食事のサービスマナーの基本の1つに、「年輩客や幼児、子供など客層に合わせたサービスを心掛ける」がある。
95. ブリニ (Blinis) はキャビアと共に供される米粉のパンケーキである。
96. 若鶏 (プーレ) は、生後6カ月～1年位で、重さが1～2 kgのものである。
97. tranché (トランシェ) 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。
98. 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स्पマンテと呼ばれる。

99. 一般的な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。
100. 食品を貯蔵する方法において、魚介類は「-2～2℃」で冷蔵する。

2021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	●	