

2021 年度 3 級レストランサービス技能検定

学科試験問題

1. 世界保健機関（WHO）では、食品衛生の定義として「食品を最終消費の段階まで、その栽培、生産、加工のすべての段階で、食品を安全に、栄養的に、完全に保つに必要な手段」と定めている。
2. 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、エマンセとは「1 c m前後にやや厚めの薄切りにした」の意味である。
3. ウイスキーとは、主として乾燥させた大麦の芽（麦芽）に湯を加えて糖化し、その麦汁に酵母を加えて発酵させ、蒸留、貯蔵熟成させたものである。
4. 宴会場のクロークにおいて、クローク・タッグのナンバー札は、1 枚だけ用意しておけばよい。
5. レストランのサイドボードは、お客の視野に置かれることが多いので、常に清潔に整理して、使用に便利なよう準備されていなければならない。
6. 注文の受け方として、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もある。
7. メニュー管理において、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。
8. 日本に影響を及ぼした料理人でオーギュスト・エスコフィエは、フランス料理の普及のため世界中を駆け巡り、「フランス料理の帝王」と称され、日本にも「ヌーベル・キュイジーヌ」を伝えた。
9. 食中毒は、経営に壊滅的なダメージを与えるため、料飲サービススタッフは、食品はもとより職場環境を常に清潔に保つと共に、常日頃からの頻繁な手洗いの励行が不可欠となる。
10. 安全で健康な職場づくり、効率的な作業の向上をめざす5 S活動は、整理・整頓・清掃・清潔・洗浄である。
11. 料理、飲物に応じたテーブルサービスの方法において、次のサービスを効率よくするためにも、調理場へ行くときには、何も持たずに行くことが大切である。

- 1 2. プロトコルの5原則において、レディーファーストとは、もともと女性を思いやり、守るという騎士道精神から生まれた社交的儀礼である。
- 1 3. 各種宴会等のセッティングにおいて、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。
- 1 4. クレームヴィシソワーズとは、フランスの温かいヴィッシー風クリームスープである。
- 1 5. 注文の受け方として、お客のメニューがすぐに決まらない場合、少し脇に下がり待機の姿勢をとる。
- 1 6. 日本国憲法第25条1項では「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。
- 1 7. コース料理において、チーズは、魚料理とメインの肉料理の間にワゴンでサービスされる。
- 1 8. 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。
- 1 9. 国旗の取り扱いにおいて、国旗をポールに掲揚する場合は、常にポールの最上部に接して、地面や床面につかないようにする。
- 2 0. 食器類の運搬および持ち方において、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。
- 2 1. 客席のセッティングにおいて、一般的な食器のセットとして、飾り皿は糸底、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。
- 2 2. 食中毒とは、食品のみが原因の中毒のことである。
- 2 3. 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も、注文時にその旨を告げなくてもよい。
- 2 4. 安全衛生における作業別・職業別死傷者数において、飲食店における平成29年の事故の型別死傷災害発生状況の第1位は「切れ・こすれ」である。
- 2 5. テキーラとは、竜舌蘭を原料とした蒸留酒である。

26. 日本の食文化において、本膳料理とは、仏教思想を基本とし、寺院の食事や仏事の際の料理として供されるものである。
27. バスボーイとは、あらゆるワインの専門的知識とサービス技術を有している。
28. アレルギー含有食品として表示義務があるものは「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに」の7品目である。
29. 酒精強化ワインの1つであるシェリー酒は、ポルトガルで造られている。
30. カクテル・パーティは、通例午後2時以降から始められる。
31. 宴会で、銀盆に料理を盛り付ける場合は、通常20人前を一単位として盛り付けられる。
32. 客席のセッティングにおいて、一般的な食器のセットとして、良質のクリスタル・グラスで脚（ステム）付きゴブレットの場合には、脚（ステム）を指の間に挟んで持ち運んではならない。
33. 野菜について回虫の卵は、水道水で振り洗いしただけで70%ほど取り除け、70℃で1分間加熱すると死ぬため、熱湯で消毒するとよい。
34. 客席への誘導において、お客を席に案内したときに、椅子にごみ等が残っていて、お客がそれを払って座ることがあってもよい。
35. 一般的な西洋料理調理法の基本的調理法において、ブレゼとは、蒸し煮する調理法である。
36. 予約において、予約を受けるときの確認事項として、「4W・1H」が基本である。
37. 食育の定義として、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。
38. 注文の受け方として、客席での販売促進として、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。

39. 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」がある。
40. 日本ワインにおける日本固有品種として、白ワイン用に甲州、赤ワイン用にマスカット・ベリーA(マスカット・ベリーA) などがある。
41. 苦情対応の基本において、不満や苦情に対応するポイントの1つに「お客の話の状況を正確に把握するために、メモを取るようにする」がある。
42. お客を迎えるにあたっては、開店前にミーティングまたはブリーフィングを行い、諸準備を完了してお客を迎える。
43. 食品の貯蔵において、低温による方法に冷蔵と冷凍がある。
44. ネズミが媒介する感染症において、ペストは、ネズミにかじられた傷から起こる病気である。
45. 料理、飲物に応じたテーブルサービスの方法において、ワインは、料理の注文前にセールスするものである。
46. 接客の基本として、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。
47. 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。
48. モッツァレッタとは、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。
49. 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。
50. 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」がある。
51. 一般的な西洋料理調理法の主な魚の仕込みの表現において、フィレ ドゥとは「片身、切り身」という意味である。

- 5 2. ウイスキーとは、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。
- 5 3. 一般的な救護方法において、喉に物がつかえた時、気管に入るとせき込むので、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強く叩いて詰まった物を出させる。
- 5 4. ドレスコードにおいて、ダーク・スーツは夜間の男性の正装である。
- 5 5. 公衆衛生の意義は、人々を疾病から守り、健康を保持、増進し、人々に十分な発育をとげさせ、肉体的、精神的能力を完全に発揮させることである。
- 5 6. 食環境において、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。
- 5 7. コンキリエとは、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 Pasta である。
- 5 8. サーバーをそえたプラッター（大皿）に盛りつけられた料理を「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。
- 5 9. 室内通路設備として、通路の幅は、ホテル、レストラン等の片廊下は、1. 6 m 以上、中廊下は、1. 2 m 以上と定められている。
- 6 0. 宴会の準備において、テーブル・クロスは、テーブルの一端から 70 cm 前後の垂れ下がりを目安に計算して、テーブルの大きさを考慮したサイズのものを用意する。
- 6 1. 食事の国際習慣において、プロトコールとは、個人間の交際の礼儀作法である。
- 6 2. 苦情対応の基本において、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」がある。
- 6 3. ラム酒は、ヘヴィーとライトの 2 種のタイプに大別される。
- 6 4. 水の注ぎ方において、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 分目注ぐことが基本である。
- 6 5. 仔羊とは、1 年未満の羊で、賞味されるのは生後 3～4 カ月から、種類によっては 8～9 カ月で、柔らかく淡いうまみが魅力とされる。

66. 感染症の感染経路には、①空気感染 ②感染源動物（媒介動物）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。
67. 食品衛生法において、食品添加物のソルビン酸の使用基準で、果実酒は最大限度3.0 g/kgとなっている。
68. 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。
69. グラニテとは、果汁やリキュールと糖度の低いシロップをあまりかき回さず、つぶつぶ状に凍らせたものである。
70. 飲食店の化粧室とトイレは、お客用と従業員用と別々に設け、お客用のトイレは男女別に設けることが望ましい。
71. ラガービールとは、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である。
72. 客席のセッティングにおいて、テーブルの準備として、決められた位置に配置してクロスを掛けたテーブルは、みだりに移動するべきではない。
73. 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。
74. 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。
75. 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。
76. 泡盛とは、主産地は沖縄県で、原料はタイ米を使い、水と黒麹を使った米麹で発酵させたアルコール含有物を単式蒸留器で蒸留したものである。
77. 健康な体づくりと食品が含む栄養素との関係は、①たんぱく質を含む食品 ②カルシウムを含む食品 ③ビタミンCを含む食品 ④炭水化物を含む食品 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。

78. 客席のセッティングにおいて、一般的な食器のセットとして、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。
79. ビュッフェ形式の宴会では、お客は自由に移動して、好みの料理を自分自身で取って食べ、主人側とも他の来客とも容易に歓談できる利点がある。
80. 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1人で掛ける。
81. 客席への誘導において、年輩者や身体の不自由なお客は、個室か壁側のコーナーに案内する。
82. 果実は一般にビタミンCを含んでいるが、なかでもビタミンCを多く含むのは、レモン、みかんなどのかんきつ類といちごである。
83. マカロンとは、潰したアーモンドなどのナッツ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。
84. 客席のセッティングにおいて、一般的な食器のセットとして、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。
85. 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。
86. アミューズ・ブーシュとは、一口オツマミの事で、食後酒の時にサービスされる。
87. お茶の分類において、紅茶は不発酵茶で、グリーン・ティーは発酵茶、ウーロン茶は半発酵茶である。
88. 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。

89. 料飲サービススタッフに求められる資質として、表情、動作、ふるまいも大切な商品であることを自覚しなくてはならない。
90. 食器類の運搬および持ち方において、トレイで重い物を運ぶときは、腕に重心が掛かるよう、器物をアレンジしてのせ、自分の身体から離して運ぶ。
91. ティー・パーティの食べ物は、サンドウィッチ、スコーンなど手で食べられるものやケーキやフルーツなどの簡単なものでよい。
92. 客席への案内において、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。
93. 一般的な西洋料理調理法の肉の焼き加減において、ミディアムレアとは「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。
94. 料理、飲物に応じたテーブルサービスの方法において、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。
95. 小麦は、加工してオートミールに用いられる。
96. ジビエとは、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。
97. 注文を受けるときのテクニックとして、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。
98. ボージョレ・ヌーヴォーとは、フランスのボルドー地方で造られるワインである。
99. 一般的な西洋料理調理法の基本的料理法において、ソテとは、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。
100. じゃがいもは、さつまいもと成分は似ているが、ビタミン類はいくらか少ない。

2021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	●	