2022年度レストランサービス技能検定

２級実技試験問題

Ⅰ．課　題　　【 レストランにおけるディナータイムサービス 】

(1) 試験時間　　15分間　　打切り時間17分

(2) 場面設定　　予約客の鈴木様と連れのゲスト(外国人）が来店した。
※ゲストは上着の胸にリボンを付けている。

(3) 指示事項　　※鈴木様には日本語、ゲストには英語で会話をすること。

Ａ．予約客 鈴木様をお迎えし、席に案内すること。

Ｂ．飲物の注文を伺うこと。

Ｃ．注文の飲物（グラスの赤ワイン）をサービスすること。

Ｄ．料理をお勧めし、注文を受けること。

Ｅ．注文の料理（鶏腿肉のグリル）とパンをサービスすること。
（イギリス式サービス）

Ｆ．食事の感想を伺い、済んだ食器を下げること。

Ｇ．注文のデザート（オレンジ）をカッティングサービスし、
食後の飲物を伺うこと。

Ｈ．サイドテーブルと下げコーナーの整理・整頓を確認すること。

(4) 作業開始　　開始線に立ち、審査委員にマークシートと氏名シールを手渡し、
受検番号と名前を伝え、審査委員の開始の合図により作業を開始する。

(5) 作業終了　　指示事項の「H」を終了し、開始線に戻った時点で、審査委員に、
作業を終了したことを伝える。
※きちんとした意思表示がない場合には、継続して時間計測が行われる。

(6) 注意事項

- 作業は、職場で着用しているユニフォーム又は接客サービスに相応しい服装で行うこと。
- 作業は笑顔で行うこと。
- 作業開始前、もしくは作業中に必要な器材･食材･飲料等に関する異常･不足があった場合には申し出ること。
- ソムリエナイフは試験場に予め用意してあるが、自分の所有物を使用してもかまわない。
  ※ペティナイフは会場の物を使用すること。
- この問題用紙にメモしたもの、他の用紙にメモを記入したもの、参考書等を試験場に持ち込まないこと。
- 作業は試験時間内に終了させること。

Ⅱ．　作業手順と時間配分

2022年度　2級実技試験問題

	作業手順	目安時間	
		所要時間	累計時間
作業開始	1.開始線に立ち、審査委員にマークシートと氏名シールを渡す。 2.審査委員の指示で試験会場（ブース）確認の下見を行う（30秒）。 3.受検番号と名前を伝え、審査委員の開始の合図により作業を開始する。		
A	【予約客 鈴木様をお迎えし、席に案内すること】 ＊利用時間、利用状況に見合う挨拶を行い人数の確認をする。 ＊お客を客席に案内し、着席の補助をする。 ○会話例文を参照	20秒	
B	【飲物の注文を伺うこと】 ＊飲物を伺い、注文を受ける。 ○会話例文を参照	15秒	35秒
C	【注文の飲物（グラスの赤ワイン）をサービスすること】 ＊客席にワイングラスをセットする。 ＊サイドテーブルでパニエに赤ワインを入れて抜栓する。 （プレゼンテーション、テイスティングは行わない。） ＊抜栓した赤ワインをパニエに入れたまま、客席でサービスする。（125ml） ○別紙の作業手順を参照 ○会話例文を参照	2分30秒	3分05秒
D	【料理をお勧めし、注文を受けること】 ＊メニューより料理を数品お勧めする。 ＊料理の注文を受ける。 ○会話例文を参照	1分30秒	4分35秒
E	【注文の料理（鶏腿肉のグリル）とパンをサービスすること】（イギリス式サービス） ＊注文内容に合ったカトラリーのセットにする。 ＊バターをテーブルにセットする。 『パン』 ＊パンバスケットを客席に運び、サーバーでサービスする。 ＊セカンドサービスの案内を行い、バスケットはサイドテーブルに戻す。 『料理』 ＊盛り付け用のプレートを配る。 ＊料理のプラッターを客席に運び、プレゼンテーションする。 ＊料理をサーバーでプレートに盛り付け、ソースがある旨を伝える。 ＊ソースを客席に運び、サービスする。 ○別紙の作業手順を参照 ○会話例文を参照	3分	7分35秒
F	【食事の感想を伺い、済んだ食器を下げること】 ＊料理の感想を伺い、お下げしてよいかを確認する。 ＊食器を客席での作業を念頭に下げる。	1分15秒	8分50秒
G	【注文のデザート（オレンジ）をカッティングサービスし、食後の飲物を伺うこと】 ＊デザートのカトラリーをセットする。 ＊5枚以上スライスする ○別紙の作業手順を参照 ＊食後の飲物を伺う。 ○会話例文を参照	5分	13分50秒
H	【サイドテーブルと下げコーナーの整理・整頓を確認すること】 ＊サイドテーブルと下げコーナーの整理整頓を確認する。 （パンバスケットはサイドテーブルに戻す、審査委員が差替えた料理はそのままでよい）	10秒	14分
作業終了	＊開始線に戻り、審査委員に作業が終了したことを伝える。 ＊写真票を審査委員へ渡す。		

Ⅲ.　2 級実技試験問題　会話例文

指示事項　A

受検者：いらっしゃいませ鈴木様。いつもご利用頂きましてありがとうございます。
鈴木様：こんばんは、今日も宜しく。
ゲスト：英語　Good evening.（こんばんは）
受検者：英語　Good evening, sir (ma'am).（こんばんは）
　　鈴木様、本日はご予約通り 2 名様でよろしいでしょうか。
鈴木様：はい。
受検者：英語　I'll show you to your table. This way please.（お席へご案内致します。こちらへどうぞ）
鈴木様：ありがとう。

指示事項　B

受検者：英語　Would you like something to drink before your dinner?（先に何かお飲物をお持ち致しますか）
鈴木様：英語　How about you?（何にしましょうか？）
ゲスト：英語　I want a glass of red wine.　（私はグラスの赤ワインをください）
鈴木様：ではグラスの赤ワインを 2 つお願いします。
受検者：かしこまりました。グラスの赤ワインを 2 つでございますね。

指示事項　C

受検者：英語　Here are glasses of red wine you have ordered.
　　（ご注文いただきました、赤ワインでございます）
ゲスト：英語　Thank you.（ありがとう）
鈴木様：ありがとう。
受検者：英語　Please enjoy your wine.（どうぞお楽しみ下さい）

指示事項　D

受検者：英語　Here is a menu, sir (ma'am).（どうぞメニューでございます）
ゲスト：英語　Thank you.（ありがとう）
受検者：鈴木様、どうぞメニューでございます。
鈴木様：ありがとう。料理のお勧めがあったら、お客様に勧めてもらえますか。
受検者：かしこまりました。
　　英語　I recommend OO for appetizer, and　X X　for main dish.
　　（お勧めでしたら、前菜は〇〇、メインはＸＸでございます）
ゲスト：英語　Well, I want to have grilled chicken leg with gravy sauce and some bread, please.
　　（そうですね、私は鶏腿肉のグリル　グレイビーソースとパンをお願いします）
受検者：英語　Certainly, sir (ma'am). Would you like some dessert? I recommend orange today.
　　（かしこまりました。デザートはいかがでしょうか？本日はオレンジがお勧めです）
ゲスト：英語　OK. I'll take it.　（では、それを頂きます）
受検者：英語 Thank you very much. Grilled chicken leg with gravy sauce, bread and orange for you, sir (ma'am).
　　（鶏腿肉のグリル　グレイビーソースとパンとオレンジでございますね）
ゲスト：英語　Thank you.　（ありがとう）
受検者：鈴木様はいかがなさいますか。
鈴木様：僕も鶏腿肉のグリル　グレイビーソースとパンをお願いします。デザートは結構です。
受検者：かしこまりました。鶏腿肉のグリル　グレイビーソースとパンでございますね。
　　では、メニューをお下げ致します。

指示事項　E

受検者：英語　Here is your bread.（パンをお持ちいたしました）
ゲスト：英語　Thank you.（ありがとう）
鈴木様：ありがとう。
受検者：英語　If you would like some more bread, please feel free to ask me.
（おかわりもご用意しておりますので、お気軽にお申し付け下さい）

受検者：英語　This is grilled chicken leg with gravy sauce, sir (ma'am).
（お待たせ致しました。ご注文頂きました鶏腿肉のグリル グレイビーソースです）
ゲスト：英語　It looks good.（美味しそうですね）
鈴木様：いい香りだ！美味しそうだね。
受検者：ありがとうございます。お取り分け致します。
ゲスト：英語　Thank you.（ありがとう）
鈴木様：ありがとう。
受検者：英語　I bring some sauce, too.（只今ソースをお持ち致します）
受検者：英語　This is gravy sauce. Would you like it?
（こちらグレイビーソースでございます。おかけいたしましょうか）
ゲスト：英語　Please put it on here.（こちらに置いてください）
受検者：英語　Certainly, sir (ma'am). Please enjoy your meal.
（かしこまりました。ごゆっくりお食事をお楽しみ下さいませ）

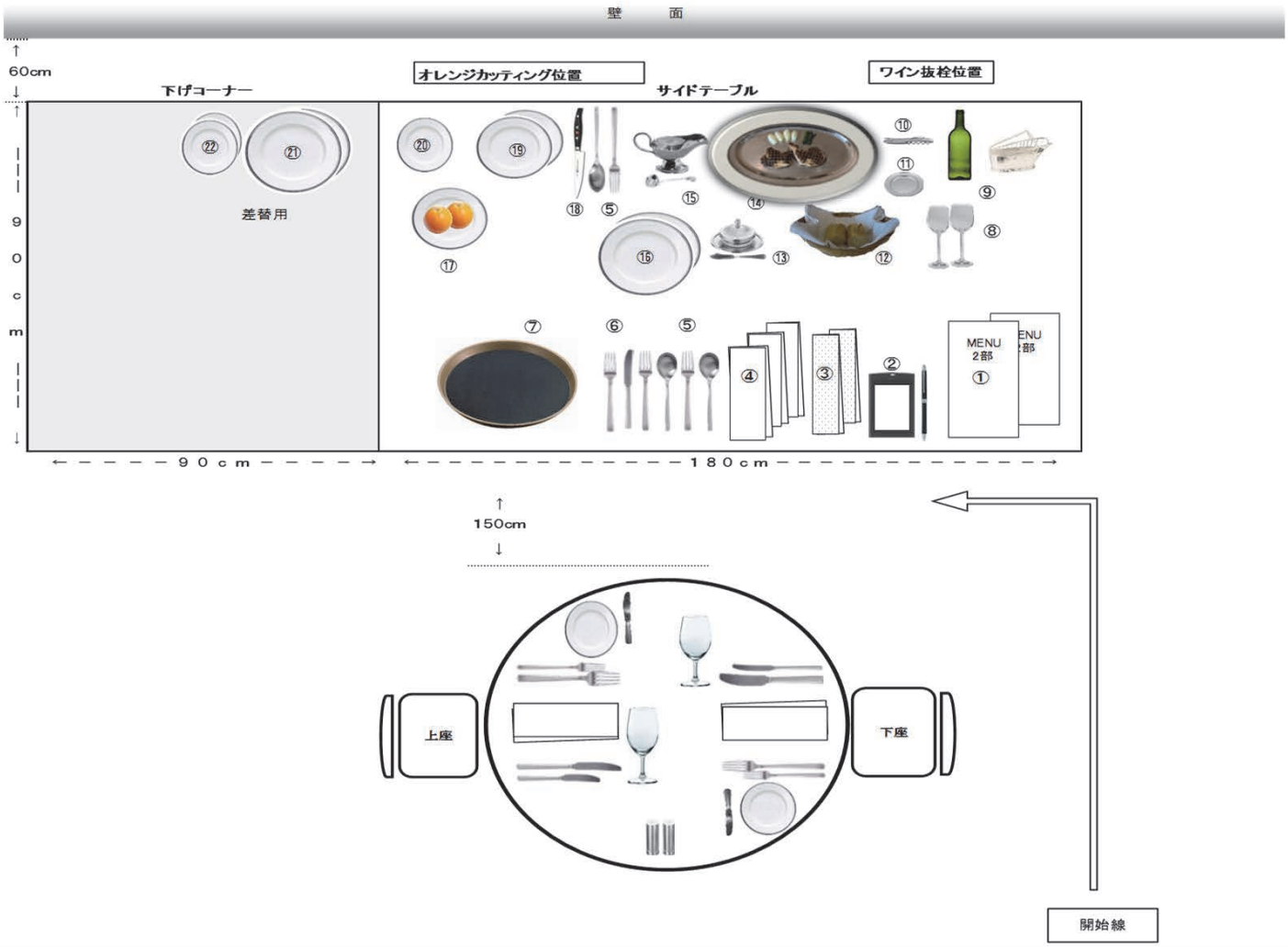
指示事項　F

受検者：英語　How was your meal?（お食事はいかがでしたか）
ゲスト：英語　It was very good.（大変おいしかったです）
鈴木様：いつもと変わらず、いい味だったよ。
受検者：英語　May I take your plate?（お下げしてもよろしいでしょうか）
ゲスト：英語　Yes, Thank you.（ありがとう）
鈴木様：ありがとう。
受検者：英語　I’ll prepare your dessert.（デザートをご用意させて頂きます）

指示事項　G

受検者：英語　Thank you for waiting. Here is your orange.
（お待たせ致しました。オレンジをお持ち致しました）
ゲスト：英語　Oh! Wonderful.（わっ！素敵）
受検者：英語　Would you like some coffee or tea?
ゲスト：英語　No, Thank you.（いいえ、結構です）
鈴木様：私も結構です。ありがとう。
受検者：かしこまりました。どうぞごゆっくりお過ごしくださいませ。

Ⅳ　2級　実技試験会場ブース内レイアウト 及び　器材表



器材一覧表					
		品 名	数量		用途 仕様
◆サイドテーブル		テーブル	1	台	90cm×180cm クロス掛け
	①	・メニュー	2	部	オーダーテイク
	②	・オーダーパッド（メモ用紙付）	1	セット	〃
		・ボールペン	1	本	〃
	③	サービスタオル	2	枚	サービス用、予備1枚
	④	ナプキン	3	枚	ワインサービス、オレンジ、予備1枚
	⑤	デザートスプーン	3	本	パン、料理サービス用、フルーツカッティング用
	⑥	デザートフォーク	4	本	パン、料理サービス用 フルーツカッティング用、テーブルセット用
		デザートナイフ	1	本	テーブルセット用
	⑦	サービストレイ	1	枚	12in　（ノンスリップ又は・マット敷）
	⑧	ワイングラス	2	脚	ワインサービス
	⑨	・赤ワイン	1	本	〃
		・パニエ	1	個	〃　（ナプキン敷き）
	⑩	・ソムリエナイフ	1	本	〃
	⑪	コルクソーサー	1	個	〃
	⑫	パンバスケット	1	個	ナプキン敷、バケット（5cm厚）4個入
	⑬	バタークーラー	1	個	パンサービス（バター入）
		バターナイフ	1	本	〃
	⑭	鶏腿肉のグリル(200g～250g)	2	脚	料理サービス（左右対）
		ボイルドポテト	4	個	〃　（ガルニチュール）
		いんげん	8	本	〃　（ガルニチュール）
		料理用プラター	1	枚	〃　（18in～20in 小判型）
	⑮	ソースボート	1	個	〃　（ソース入）
		ソースレードル	1	本	〃
	⑯	10inプレート	2	枚	〃　（料理盛付け用）
	⑰	オレンジ	2	個	フルーツサービス 9inプレート盛（サイズ88玉）
	⑱	・ペティナイフ	1	本	〃　カッティング用
	⑲	9inプレート	2	枚	〃　カッティング用、盛付け用
	⑳	パン皿	1	枚	〃　サーバー置き用

		品 名	数量		用途 仕様
◆下げコーナー		テーブル	1	台	90cm×90cm クロス掛け
	㉑	10inプレート	2	枚	差替用
	㉒	パン皿	2	枚	差替用
◆客用テーブル		テーブル	1	台	90cm丸又は角
		アンダークロス	1	枚	
		テーブルクロス	1	枚	
		椅　　子	2	脚	
		ミートナイフ	2	本	
		ミートフォーク	2	本	
		オードヴルフォーク	2	本	
		オードヴルナイフ	2	本	
		パン皿	2	枚	
		バタースプレッダー	2	本	
		ゴブレット	2	脚	
		ナプキン	2	枚	
		カスターセット（塩・胡椒）	1	組	

前菜とスープ
Appetizers and Soups

野菜のテリーヌ Terrine of Seasonal Vegetables	¥2,400
フォワグラのソテー　カシスソース Sauteed Foie Gras with Cassis Sauce	¥3,200
カリフラワーのクリームスープ Cream of Cauliflower Soup	¥2,000
オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup	¥3,000
グリーンサラダ Green Salad	¥2,200

メインディッシュ
Main Dishes

スズキのグリル トマトソース Grilled Sea Bass with Tomato Sauce	¥7,000
オマール海老のソテー アメリカンソース Sauteed Homard-Lobster with American Sauce	¥8,000
鶏腿肉のグリル グレイビーソース Grilled Chicken Leg with Gravy Sauce	¥7,500
豚肩ロースのステーキ 黒胡椒ソース Pork Loin Steak with Black Pepper Sauce	¥8,300
和牛フィレ肉のソテー 赤ワインソース Sauteed Japanese Fillet of Beef with Red Wine Sauce	¥12,000

デザート、チーズ
Desserts and Cheeses

クリームブリュレ バニラアイスクリーム添え Cream Brulee with Vanilla Ice Cream	¥1,400
抹茶ショコラ 酒粕アイスクリーム添え Matcha Chocolate with Sake Lees Ice Cream	¥1,600
フルーツタルト 苺ソース添え Fruits Tart with Strawberry Sauce	¥1,800
季節のフルーツ （オレンジ、バナナ、キウイフルーツ、グレープフルーツ） Seasonal Fruits	¥1,500
チーズの盛り合わせ Assorted Cheese	¥3,000

WINE LIST

Sparkling Wine & Champagne

Spumante Gran Cuvee Brut NV Pirovano	¥10,000
Henriot Brut Souverain	¥14,000
Moet & Chandon Moet Imperial Brut NV	¥15,000
Veuve Clicquot Yellow Label Brut	¥19,000

White Wine

Chablis Sebastien Christophe2018	¥10,000
Chassagne-Montrachet 2017	¥15,000
Meursault "Clos du Murger" 2015	¥20,000
Ch. d'Yquem1997	¥35,000

Red Wine

Baron de l'Enclos Rouge 2019	¥10,000
Ch.Suau 2017	¥13,000
Gevrey-Chambertin2015	¥15,000
Opus One 2012	¥36,000

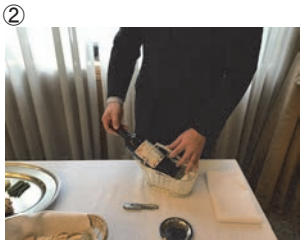
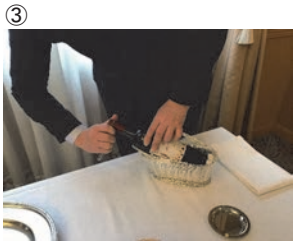
Glass of Wine

Champagne	¥2,300
Sparkling Wine	¥1,800
White Wine	¥2,100
Red Wine	¥2,400

別紙　〈　赤ワインの抜栓とサービス　例　〉

【作業手順】
① テーブルにグラスをセットする。
② ボトルを静かにパニエに入れる。
③ ボトルが動かないように押さえ、キャップシールに切り込みを入れ取り除く。
④ 瓶口をナプキンできれいに拭きとる。
⑤ コルクにソムリエナイフのスクリュー部分を差し込む。
⑥ 瓶口にフックを掛け、コルクを静かに抜く。
⑦ コルクの状態を確認する。
⑧ コルクを小皿（コルクソーサー）に置き、ナプキンでボトルの口をきれいに拭く。
⑨ パニエに入れたまま、グラスに注ぐ。
⑩ 注ぎ終わったワインは、作業台に戻す。

①

②

③

④

⑤

⑥

⑦

⑧

⑨

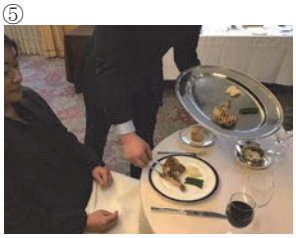
〈　鶏腿肉のグリルのサービス　例　〉

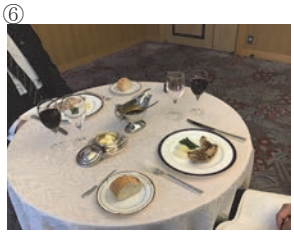
【作業手順】
① 盛り付け用の皿を配る。
② 鶏腿肉のプラターにサーバーを添え、客席に運ぶ。
③ 料理をお客様に見やすい様、プレゼンテーションをする。
④ サーバーでガルニチュールを挟み、皿の上部に盛る。
⑤ サーバーを鶏腿肉の下に入れ、すくうように持ち上げて皿に盛る。
　④と⑤は順番が逆でも良い。
⑥ ソースボートを客席まで運び、ソースをサービスする。

①

③

④

⑤

⑥

⑥


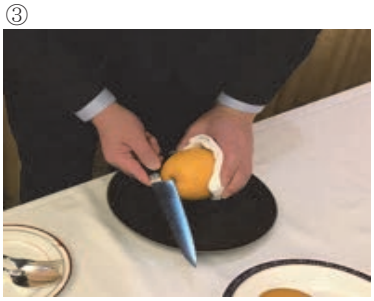
〈オレンジのカッティング　例 〉

【作業手順】

① テーブルにカトラリーをセットする。
② オレンジを1つ選びナプキンで拭く。
③ ナプキンでオレンジを押さえ、ペティナイフでヘタを取り除く。
④ 周囲に皮の厚さ分の切り込みを入れる。
⑤ 反転させて、1.5cm位を目安に花落ち側を切り落とす。
⑥ 切り落とした花落ち側にフォークを刺す。
⑦ ⑥をオレンジのへたを取り除いた部分（頭部）に差し込む。
⑧ フォークを持ち、皮をオレンジの形状に沿って切り取る。
⑨ 皮をむき終わったら、写真のようにフォークを差し替える。
⑩ オレンジは5枚以上スライスする。
⑪ きれいに盛付け、皿の周りを拭きサービスする。

①

②

③


④

⑤

⑥

⑦

⑧

⑨

⑩

⑪-1

⑪-2