

◇レストランサービス技能検定試験の試験科目及びその範囲並びにその細目

<1 級>

【技能検定試験の合格に必要な技能及びこれに関する知識の程度】

レストランサービスの職種における上級の技能者が通常有すべき技能及びこれに関する知識の程度を基準とする。

【学科試験】

1 食品衛生及び公衆衛生	
食品衛生に関する一般的な知識	食品衛生に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1) 食品及び調理器具の取り扱い (2) 食中毒 (3) 寄生虫 (4) ねずみ、ゴキブリ、はえ等 (5) 腐敗及び変敗 (6) 洗浄 (7) 殺菌及び消毒
公衆衛生に関する一般的な知識	公衆衛生に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1) 個人衛生と公衆衛生 (2) 環境衛生 (3) 疾病の予防
2 料飲一般	
食品に関する詳細な知識	食品に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 食品の分類別特徴 (2) 食品の管理 (3) 食品の加工 (4) 食品の貯蔵
西洋料理に使用される食材	西洋料理に使用される食材に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 前菜 (2) スープ (3) 魚・甲殻・貝類 (4) 家畜 (5) 家禽(鶏肉) (6) 野鳥獣肉 (7) 野菜 (8) チーズ (9) デザート
西洋料理の調理法	西洋料理の基本的な調理法に関し、詳細な知識を有すること。
飲料の種類及び特徴	1 西洋料理に供される次の飲料の種類及び特徴について詳細な知識を有すること。 (1) ビール (2) スピリッツ (3) ブランディ (4) ウィスキー (5) ジン (6) ウォッカ (7) ラム (8) テキーラ (9) リキュール (10) ミネラルウォーター
	2 西洋料理に供されるワインの種類及び性質について、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 生ワイン(スティルワイン) (2) 発泡性ワイン(スパークリングワイン) (3) 酒精強化ワイン(フォーティファイド・ワイン) (4) 混成ワイン(フレーバード・ワイン)
	3 次に掲げる各国のワインの産地、特徴及び品質について詳細な知識を有すること。 (1) フランスのワイン (2) ドイツのワイン (3) イタリアのワイン (4) アメリカのワイン (5) オーストラリアのワイン (6) その他
	4 ぶどうの品種に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 赤ワイン用ぶどうの品種 (2) 白ワイン用ぶどうの品種

宴会の種類及び運営	1 宴会の種類及び内容に関し、次に掲げる項目について詳細な知識を有すること。 (1) 晚餐 (2) 昼餐 (3) ビュッフェ (4) カクテル・パーティ (5) レセプション (6) ティーパーティ (7) その他
	2 宴会の運営に関し、次に掲げる項目について詳細な知識を有すること。 (1) 配置する従業員の手配 (2) 家具・什器とリネンの準備 (3) 付随する食品及び飲料 (4) テーブルプランの作成 (5) 客席と食器具の準備 (6) 受付・案内 (7) 客の誘導 (8) 宴会サービス
レストランサービスの種類、 準備及び方法	1 レストランサービスの準備に関し、次に掲げる項目について詳細な知識を有すること。 (1) テーブルの準備 (2) 椅子の配置
	2 レストランにおける各種のサービス方法に関し、次に掲げる事項について 詳細な知識を有すること。 (1) フランス式サービス (2) ロシア式サービス (3) イギリス式サービス (4) アメリカ式サービス
3 レストランサービス	
レストランサービスに関する 詳細な知識	レストランサービスに関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 接客マナー (2) 食器の種類及び用途 (3) レストランサービスの準備及び点検 (4) 客席案内 (5) 注文の取り方 (6) 料理の運搬方法 (7) テーブルサービス (8) 食事のマナー (9) 客席における調理の仕上げ (10) メニューの作成及び管理 (11) 料理、食器等の異常 (12) 食事の国際慣習
4 食文化	
食文化に関する詳細な知識	食文化に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 食文化史と現状の食環境 (2) 食の技術 (3) 食文化と食事作法 (4) 西洋料理の変遷、特徴及び様式
5 施設の管理等	
レストランにおける施設と その取り扱い	次に掲げる施設設備について詳細な知識を有すること。 (1) 建築設備 (2) 防災設備 (3) 空調和設備、換気設備、ダンパー等 (4) 排水設備 (5) 化粧室、トイレ (6) 電気設備、店内照明 遺失物への対処方法に関し、一般的な知識を有すること。
6 苦情への対応	
苦情への対応に関する 詳細な知識	1、次に掲げるレストランサービスにおける苦情への対応について詳細な知識を有すること。 (1) 食事サービスの遅延 (2) 注文と現品の相違 (3) サービス中の粗相 (4) 料理への異物の混入 (5) 食中毒
	2、不良客への対応について詳細な知識を有すること。

7 関係法規	
食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）関係法令のうち レストランサービスに関する部分	食品衛生法関係法令のうち、レストランサービスに関する事項について一般的な知識を有すること。
8 安全衛生	
安全衛生に関する詳細な知識	1、レストランサービスに伴う安全衛生に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 調理器具及び機械の危険性及びこれらの取扱い方法 (2) 安全装置、保護具の使用及び点検修理 (3) 作業開始前の点検 (4) レストランサービスに関し業務上発生するおそれのある災害及び疾病の原因及び防止策 (5) 整理整頓及び清潔の保持
	2、労働安全衛生関係法令のうち、レストランサービスに関する部分について詳細な知識を有すること。

【実技試験】

レストランサービス作業	
接客マナー テーブルサービス	正しい接客が出来ること。 1 正しい客席案内ができること。 2 正しく注文が取れること。 3 客席での販売促進ができること。 4 英文及び仏文によるメニューが理解できること。 5 正しくオーダーを通せること。 6 伝票処理ができること。 7 パーティ、テーブル等の種類に応じた正しいセットができること。 8 料理、飲料の種類に応じた正しいテーブルセットができること。 9 料理、飲料の正しい運搬ができること。 10 料理、飲料の種類に応じた正しいサービスができること。 11 食器類の後片付けが正しくできること。 12 料理をこぼす等の突発事態に正しく対処できること。 13 テーブルの後片付けが正しくできること。 14 接客における英会話及び簡単な仏会話ができること。
ワゴンサービス	1 客席におけるワゴンによる簡単な西洋料理の調理及び盛り付けができること。 2 客席におけるワゴンによる飲物のサービスができること。 3 客席におけるワゴンによるサービス、サラダ等の盛り付けができること。

◇レストランサービス技能検定試験の試験科目及びその範囲並びにその細目

< 2 級 >

【技能検定試験の合格に必要な技能及びこれに関する知識の程度】

レストランサービスの職種における中級の技能者が通常有すべき技能及びこれに関する知識の程度を基準とする。

【学科試験】

1 食品衛生及び公衆衛生	
食品衛生に関する一般的な知識	食品衛生に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1) 食品及び調理器具の取り扱い (2) 食中毒 (3) 寄生虫 (4) ねずみ、ゴキブリ、はえ等 (5) 腐敗及び変敗 (6) 洗浄 (7) 殺菌及び消毒
公衆衛生に関する一般的な知識	公衆衛生に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1) 個人衛生と公衆衛生 (2) 環境衛生 (3) 疾病の予防
2 料飲一般	
食品に関する詳細な知識	食品に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 食品の分類別特徴 (2) 食品の管理 (3) 食品の加工 (4) 食品の貯蔵
西洋料理に使用される食材	西洋料理に使用される食材に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 前菜 (2) スープ (3) 魚・甲殻・貝類 (4) 家畜 (5) 家禽（鶏肉） (6) 野鳥獣肉 (7) 野菜 (8) チーズ (9) デザート
西洋料理の調理法	西洋料理の基本的な調理法に関し、詳細な知識を有すること。
飲料の種類及び特徴	1 西洋料理に供される次の飲料の種類及び特徴について詳細な知識を有すること。 (1) ビール (2) スピリッツ (3) ブランディ (4) ウィスキー (5) ジン (6) ウォッカ (7) ラム (8) テキーラ (9) リキュール (10) ミネラルウォーター
	2 西洋料理に供されるワインの種類及び性質について、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 生ワイン（スティールワイン） (2) 発泡性ワイン（スパークリングワイン） (3) 酒精強化ワイン（フォーティファイド・ワイン） (4) 混成ワイン（フレーバード・ワイン）
	3 次に掲げる各国のワインの産地、特徴及び品質について詳細な知識を有すること。 (1) フランスのワイン (2) ドイツのワイン (3) イタリアのワイン (4) アメリカのワイン (5) オーストラリアのワイン (6) その他
	4 ぶどうの品種に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 赤ワイン用ぶどうの品種 (2) 白ワイン用ぶどうの品種

宴会の種類及び運営	1 宴会の種類及び内容に関し、次に掲げる項目について詳細な知識を有すること。 (1) 晚餐 (2) 昼餐 (3) ビュッフェ (4) カクテル・パーティ (5) レセプション (6) ティーパーティ (7) その他
	2 宴会の運営に関し、次に掲げる項目について詳細な知識を有すること。 (1) 配置する従業員の手配 (2) 家具・什器とリネンの準備 (3) 付随する食品及び飲料 (4) テーブルプランの作成 (5) 客席と食器具の準備 (6) 受付・案内 (7) 客の誘導 (8) 宴会サービス
レストランサービスの種類、 準備及び方法	1 レストランサービスの準備に関し、次に掲げる項目について詳細な知識を有すること。 (1) テーブルの準備 (2) 椅子の配置
	2 レストランにおける各種のサービス方法に関し、次に掲げる事項について 詳細な知識を有すること。 (1) フランス式サービス (2) ロシア式サービス (3) イギリス式サービス (4) アメリカ式サービス
3 レストランサービス	
レストランサービスに関する 詳細な知識	レストランサービスに関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 接客マナー (2) 食器の種類及び用途 (3) レストランサービスの準備及び点検 (4) 客席案内 (5) 注文の取り方 (6) 料理の運搬方法 (7) テーブルサービス (8) 食事のマナー (9) 客席における調理の仕上げ (10) メニューの作成及び管理 (11) 料理、食器等の異常 (12) 食事の国際慣習
4 食文化	
食文化に関する詳細な知識	食文化に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 食文化史と現状の食環境 (2) 食の技術 (3) 食文化と食事作法 (4) 西洋料理の変遷、特徴及び様式
5 施設の管理等	
レストランにおける施設と その取り扱い	次に掲げる施設設備について詳細な知識を有すること。 (1) 建築設備 (2) 防災設備 (3) 空調調和設備、換気設備、ダンパー等 (4) 排水設備 (5) 化粧室、トイレ (6) 電気設備、店内照明 遺失物への対処方法に関し、一般的な知識を有すること。
6 苦情への対応	
苦情への対応に関する 詳細な知識	1、次に掲げるレストランサービスにおける苦情への対応について詳細な知識を有すること。 (1) 食事サービスの遅延 (2) 注文と現品の相違 (3) サービス中の粗相 (4) 料理への異物の混入 (5) 食中毒
	2、不良客への対応について詳細な知識を有すること。

7 関係法規	
食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）関係法令のうち レストランサービスに関する部分	食品衛生法関係法令のうち、レストランサービスに関する事項について一般的な知識を有すること。
8 安全衛生	
安全衛生に関する詳細な知識	1、レストランサービスに伴う安全衛生に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 調理器具及び機械の危険性及びこれらの取扱い方法 (2) 安全装置、保護具の使用及び点検修理 (3) 作業開始前の点検 (4) レストランサービスに関し業務上発生するおそれのある災害及び疾病の原因及び防止策 (5) 整理整頓及び清潔の保持
	2、労働安全衛生関係法令のうち、レストランサービスに関する部分について詳細な知識を有すること。

【実技試験】

レストランサービス作業	
接客マナー テーブルサービス	正しい接客が出来ること。 1 正しい客席案内ができること。 2 正しく注文が取れること。 3 客席での販売促進ができること。 4 英文によるメニューが理解できること。 5 正しくオーダーを通せること。 6 伝票処理ができること。 7 パーティ、テーブル等の種類に応じた正しいセットができること。 8 料理、飲料の種類に応じた正しいテーブルセットができること。 9 料理、飲料の正しい運搬ができること。 10 料理、飲料の種類に応じた正しいサービスができること。 11 食器類の後片付けが正しくできること。 12 料理をこぼす等の突発事態に正しく対処できること。 13 テーブルの後片付けが正しくできること。 14 接客における英会話ができること。

◇レストランサービス技能検定試験の試験科目及びその範囲並びにその細目

< 3 級 >

【技能検定試験の合格に必要な技能及びこれに関する知識の程度】

レストランサービスの職種における初級の技能者が通常有すべき技能及びこれに関する知識の程度を基準とする。

【学科試験】

1 食品衛生及び公衆衛生	
食品衛生に関する一般的な知識	食品衛生に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1) 食品及び調理器具の取り扱い (2) 食中毒 (3) 寄生虫 (4) ねずみ、ゴキブリ、はえ等 (5) 腐敗及び変敗 (6) 洗浄 (7) 殺菌及び消毒
公衆衛生に関する一般的な知識	公衆衛生に関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。 (1) 個人衛生と公衆衛生 (2) 環境衛生 (3) 疾病の予防
2 料飲一般	
食品に関する詳細な知識	食品に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 食品の分類別特徴 (2) 食品の管理 (3) 食品の加工 (4) 食品の貯蔵
西洋料理に使用される食材	西洋料理に使用される食材に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 前菜 (2) スープ (3) 魚・甲殻・貝類 (4) 家畜 (5) 家禽（鶏肉） (6) 野鳥獣肉 (7) 野菜 (8) チーズ (9) デザート
西洋料理の調理法	西洋料理の基本的な調理法に関し、詳細な知識を有すること。
飲料の種類及び特徴	1 西洋料理に供される次の飲料の種類及び特徴について詳細な知識を有すること。 (1) ビール (2) スピリッツ (3) ブランディ (4) ウィスキー (5) ジン (6) ウォッカ (7) ラム (8) テキーラ (9) リキュール (10) ミネラルウォーター
	2 西洋料理に供されるワインの種類及び性質について、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 生ワイン（スティルワイン） (2) 発泡性ワイン（スパークリングワイン） (3) 酒精強化ワイン（フォーティファイド・ワイン） (4) 混成ワイン（フレーバード・ワイン）
	3 次に掲げる各国のワインの産地、特徴及び品質について詳細な知識を有すること。 (1) フランスのワイン (2) ドイツのワイン (3) イタリアのワイン (4) アメリカのワイン (5) オーストラリアのワイン (6) その他
	4 ぶどうの品種に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 赤ワイン用ぶどうの品種 (2) 白ワイン用ぶどうの品種

宴会の種類及び運営	1 宴会の種類及び内容に関し、次に掲げる項目について詳細な知識を有すること。 (1) 晚餐 (2) 昼餐 (3) ビュッフェ (4) カクテル・パーティ (5) レセプション (6) ティーパーティ (7) その他
	2 宴会の運営に関し、次に掲げる項目について詳細な知識を有すること。 (1) 配置する従業員の手配 (2) 家具・什器とリネンの準備 (3) 付随する食品及び飲料 (4) テーブルプランの作成 (5) 客席と食器具の準備 (6) 受付・案内 (7) 客の誘導 (8) 宴会サービス
レストランサービスの種類、 準備及び方法	1 レストランサービスの準備に関し、次に掲げる項目について詳細な知識を有すること。 (1) テーブルの準備 (2) 椅子の配置
	2 レストランにおける各種のサービス方法に関し、次に掲げる事項について 詳細な知識を有すること。 (1) フランス式サービス (2) ロシア式サービス (3) イギリス式サービス (4) アメリカ式サービス
3 レストランサービス	
レストランサービスに関する 詳細な知識	レストランサービスに関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 接客マナー (2) 食器の種類及び用途 (3) レストランサービスの準備及び点検 (4) 客席案内 (5) 注文の取り方 (6) 料理の運搬方法 (7) テーブルサービス (8) 食事のマナー (9) 客席における調理の仕上げ (10) メニューの作成及び管理 (11) 料理、食器等の異常 (12) 食事の国際慣習
4 食文化	
食文化に関する詳細な知識	食文化に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 食文化史と現状の食環境 (2) 食の技術 (3) 食文化と食事作法 (4) 西洋料理の変遷、特徴及び様式
5 施設の管理等	
レストランにおける施設と その取り扱い	次に掲げる施設設備について詳細な知識を有すること。 (1) 建築設備 (2) 防災設備 (3) 空調調和設備、換気設備、ダンパー等 (4) 排水設備 (5) 化粧室、トイレ (6) 電気設備、店内照明 遺失物への対処方法に関し、一般的な知識を有すること。
6 苦情への対応	
苦情への対応に関する 詳細な知識	1、次に掲げるレストランサービスにおける苦情への対応について詳細な知識を有すること。 (1) 食事サービスの遅延 (2) 注文と現品の相違 (3) サービス中の粗相 (4) 料理への異物の混入 (5) 食中毒
	2、不良客への対応について詳細な知識を有すること。

7 関係法規	
食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）関係法令のうち レストランサービスに関する部分	食品衛生法関係法令のうち、レストランサービスに関する事項について一般的な知識を有すること。
8 安全衛生	
安全衛生に関する詳細な知識	1、レストランサービスに伴う安全衛生に関し、次に掲げる事項について詳細な知識を有すること。 (1) 調理器具及び機械の危険性及びこれらの取扱い方法 (2) 安全装置、保護具の使用及び点検修理 (3) 作業開始前の点検 (4) レストランサービスに関し業務上発生するおそれのある災害及び疾病の原因及び防止策 (5) 整理整頓及び清潔の保持
	2、労働安全衛生関係法令のうち、レストランサービスに関する部分について詳細な知識を有すること。

【実技試験】

レストランサービス作業	
接客マナー テーブルサービス	正しい接客が出来ること。 1 正しい客席案内ができること。 2 正しく注文が取れること。 3 客席での販売促進できること。 4 正しくオーダーを通せること。 5 伝票処理ができること。 6 パーティ、テーブル等の種類に応じた正しいセットができること。 7 料理、飲料の種類に応じた正しいテーブルセットができること。 8 料理、飲料の正しい運搬ができること。 9 料理、飲料の種類に応じた正しいサービスができること。 10 食器類の後片付けが正しくできること。 11 料理をこぼす等の突発事態に正しく対処できること。 12 テーブルの後片付けが正しくできること。