外食業 技能測定 試験対策【接客全般】

1.接客に関する知識

(3)食のマナーについて

②洋食のマナー

ア. ナイフとフォークの扱い方

<置く順番>
・ナイフとフォークをテーブルに置くとき、ナイフを右、フォークを左側に置く。
・ナイフの刃は、a_____に向ける。
・スープがあるときは、ナイフの b_____にスープ用のスプーンを置く。
・コース料理でたくさんナイフとフォークを使うとき、
最初に使うものが外 → 最後に使うものが内 の順番で使う。

<お客様からのサイン>
・ナイフとフォークがハの時・・・「c_____」という意味。
・ナイフとフォークが 2 本いっしょに斜め・・・「食事が d_____」という意味。

<その他>
・お客様がナイフやフォークを落とした場合、すぐに拾って、新しいものを持って来る。
・お客様に拾わせてはいけない。

イ. 備品の名称

・シルバー　　ナイフやフォーク
・カスターセット　　テーブルに置いてある f_____。
・ゴブレットグラス　　水専用のグラス（高級店で使用されている）

ウ. 料理の提供と食べ方

<提供>
・料理は g_____から提供する。
・飲み物は h_____から提供する。
・高級店ではレディーファースト、年配者の順に提供する。

<食べ方>
・デザート以外、料理は左側から食べる。
・食べ残したものは皿の手前にまとめる。

<ナプキン>
・折り目をｉ_____にして使う。
・食事中に席を外すときは、軽くたたんで椅子の上に置く。
・食事が終わったら、軽くたたんでテーブルの左側に置く。
・接客担当者は、食事の進行やナプキンの状態を見て、お客様の様子を判断する。

エ. フランス料理での提供順序

オードブル→スープ→魚料理→肉料理(アントレー)→デザート→デミコーヒー

③中国料理のマナー

・中国料理は、大皿の料理を同席者で分けて食べる。
・食事を通して、良い人間関係を作る。
・楽しい雰囲気で食事を楽しむことができる。

ア. 円卓に座るときの席順

・出入り口から遠い席が上座
・出入り口に近い席が下座（その日のｊ_____をする人が座る）

イ. 料理の食べ方

・料理を取り分ける小皿は、料理の味が混ざるため、料理ごとに変える。
・回転卓の料理を、立ち上がって取ってはいけない。
・自分の食べる分だけを大皿から取って食べる。他の人の料理を取ってあげる必要はない。
・料理はすべて切り取らず、ｋ_____～_____は大皿の真ん中に寄せて残す。