

## ■第1次試験

I. 次の問は「飲食のプロフェッショナル」について問う問題である。

### 【例題1】

次の文章は「飲食の提供・販売における問題点と消費者の不満足」に関するものである。空欄①～③にあてはまる語句として適切な組み合わせを選択肢より選び記号で答えよ。

飲食サービス業を利用される消費者の不満の多くは、消費者が(①) 価値よりも(②) に付加価値を求めているにもかかわらず、提供・販売する側がそれに気付いていない、もしくは対応できていないという(③) から発生している。

(選択肢)

- A ①商品 ②価格 ③ミスマッチ
- B ①物質 ②人的サービス ③ミスマッチ
- C ①物質 ②美味しさ ③現実
- D ①相対 ②独自基準 ③矛盾

II. 次の問は「酒類の基礎知識」について問う問題である。

### 【例題1】

次の文章は「酒類の製法上の分類」に関するものである。空欄①～③にあてはまる適切な語句をそれぞれの選択肢より選び記号で答えよ。

醸造酒とは、(①) を原料とし、それを酵母によってアルコール発酵させて造る酒類である。アルコール度数は一般的に(②) のものが多い。割らずにそのまま飲まれることが多く、(③) に適している。

(選択肢)

- ① A. タンパク質 B. 果実や穀物 C. ビタミン類
- ② A. 1% B. 5～15% C. 45%
- ③ A. 食前酒 B. 食中酒 C. 食後酒

### 【例題2】

次の文章は、「アルコール発酵」に関するものである。文章が示すアルコール発酵形式を選択肢より選び記号で答えよ。

糖化とアルコール発酵の工程が同時に進むことで、酵母が活動しやすくなり、高いアルコール分を生み出すことが特徴。

(選択肢)

- A. 単発酵 B. 複発酵 C. 単行複発酵 D. 並行複発酵

Ⅲ.次の問は「さまざまな酒類と嗜好性食品・飲料の基礎知識」について問う問題である。

【例題1】

次の各文は「さまざまな酒類と嗜好性食品・飲料の商品特性」に関するものである。各文①～⑩、それぞれが述べている酒類または嗜好性食品を選択肢より選び記号で答えよ。(重複選択可)

- 
- ① 醸造酒の中では熟成の概念が強い
  - ② 炭酸アルコール飲料で、止渴飲料的要素が強い
  - ③ カクテルの副材料として使用することが多い
  - ④ 焙煎の方法でタイプが異なる
  - ⑤ 料理との相性において、料理のマイナス面を引き出すことが少ない
  - ⑥ 飲用温度帯の幅が広い
  - ⑦ 原料が香味に大きく影響する
  - ⑧ 新酒でも飲用できる蒸留酒である
  - ⑨ 栄養価が高く、生産国の厳密な法律にのっとって作られる
  - ⑩ 樽熟成の概念が強い蒸留酒
- 

(選択肢)

- A. 日本酒      B. ワイン      C. ビール      D. 焼酎      E. ウイスキー・ブランデー  
F. スピリッツ   G. リキュール   H. コーヒー   I. チーズ   J. シガー

Ⅳ.次の問は「世界の食文化と飲食の効果」について問う問題である。

【例題1】

「食養」とはどのような考え方であるか簡潔に述べよ。

Ⅴ.次の問は「テイスティング」について問う問題である。

【例題1】

提供者としての酒類のテイスティングの目的として正しい文章を2つ選び記号で答えよ。

- 
- A 原材料の確認
  - B 香味特性の正確な把握
  - C カタログコメントの把握
  - D 香味特性を生かした提案方法の考案
- 

Ⅵ.次の問は「サービス」について問う問題である。

【例題1】

「適切・的確なサービス」を行う上でのサービス技術の「3つの基本」のうち、「安全」の他、適切な2つの事項を答えよ。

【例題2】

次の文章は「酒類提供のタイミング」に関するものである。各文①～③が示す適切な語句を選択肢より  
選び記号で答えよ。

- 
- ① アルコール度数の高いものが多く、消化促進やリラックス効果がある
  - ② 食欲増進を目論み、炭酸ガスの刺激、甘味のあるものや低アルコールのものが適切
  - ③ 料理の味わいを損なわないようアルコール度数、甘味、香りなどが高すぎたり強すぎたりしな  
いものが適切
- 

(選択肢)

- A. 食前酒      B. 食中酒      C. 食後酒

【例題3】

飲食店等でのトラブル対処法について誤っているものを2つ選び記号で答えよ。

- 
- A お客様の表情や体調の変化をいち早く察知し、的確な対応をしなければならない
  - B サービススタッフは、クレームが表面化する前のお客様の心理は察しないほうが良い
  - C UG への対応は、時として損害賠償にまで発展する場合がありますので、必ず責任者の判断に委  
ねる
  - D 店内での遺失物の対応は、警察にその保管を依頼することはできないので店側で保管を行う
  - E 泥酔者、衛生上の問題があるお客様の入店を拒む場合は、人権問題になることもあり得るの  
で慎重に対応する

VII.次の問は「さまざまな酒類と嗜好性食品、飲料のサービス」について問う問題である。

【例題1】

酒類をはじめ、コーヒー、茶、チーズ、シガーなどの嗜好性飲料・食品に共通する、適切な保存管理の  
ポイントを3つ挙げよ。

【例題2】

次の文章は「酒器」に関するものである。空欄①～③にあてはまる適切な語句を選択肢より選び記号で  
答えよ。

---

酒類が無色透明ならば、どんな素材にも適合するが、(①)を使用すれば、より透明感を強調できる。  
また、香りについては、(②)、または、湾曲性の高い形状が、より香りを感じやすい形状となる。  
さらに、酒類の温度については、冷たい温度で提供する際は、(③)の酒器での提供が望ましい。

---

(選択肢)

- A. 蛇の目きき猪口      B. カット入り透明グラス      C. 木製酒器      D. ラップ型  
E. クープ型      F. フルーツ型      G. 小さめ      H. 大きめ

**【例題3】**

次の文章は「酒類と料理の相性」に関するものである。空欄①～③にあてはまる適切な語句を選択肢より選び記号で答えよ。

-----

①は、「違和感がない」「一体化する」「バランスが良い」などと表現する場合もある。また、魚介類や海藻料理などの生臭みを抑え、素材が持つ優れた要素を引き出すという組み合わせは、特に原料に②を使用する日本酒に見られる相性であり、料理が進む組み合わせといえる。

一方、酒類単独あるいは料理単独では感じない、不快な香り、食感、味わいなどが生じる組み合わせを「③」と呼ぶ。

-----

(選択肢)

- A. 麴      B. 米      C. 平行      D. 反発      E. 同調      F. リセット      G. テクスチャー

**VIII. 次の問は「セールスプロモーション」について問う問題である。問に答えよ。**

**【例題1】**

「季節別セールスプロモーションを考案する際のポイント」のうち、「季節商品を取り入れる」以外のポイントを簡条書きで3つ答えよ。