

# 平成22年度フォローアップ

## 不適格図面用設計条件

### 演 題

和食レストラン（ダイニング）

### 演題によせて

オフィスビルが立ち並ぶ駅前に和食レストラン（ダイニング）の出店計画をしています。席数は60席です。

オフィスビルが近いことから、女性やカップルをターゲットとした和食中心の創作料理を楽しんでもらいたいと考えています。

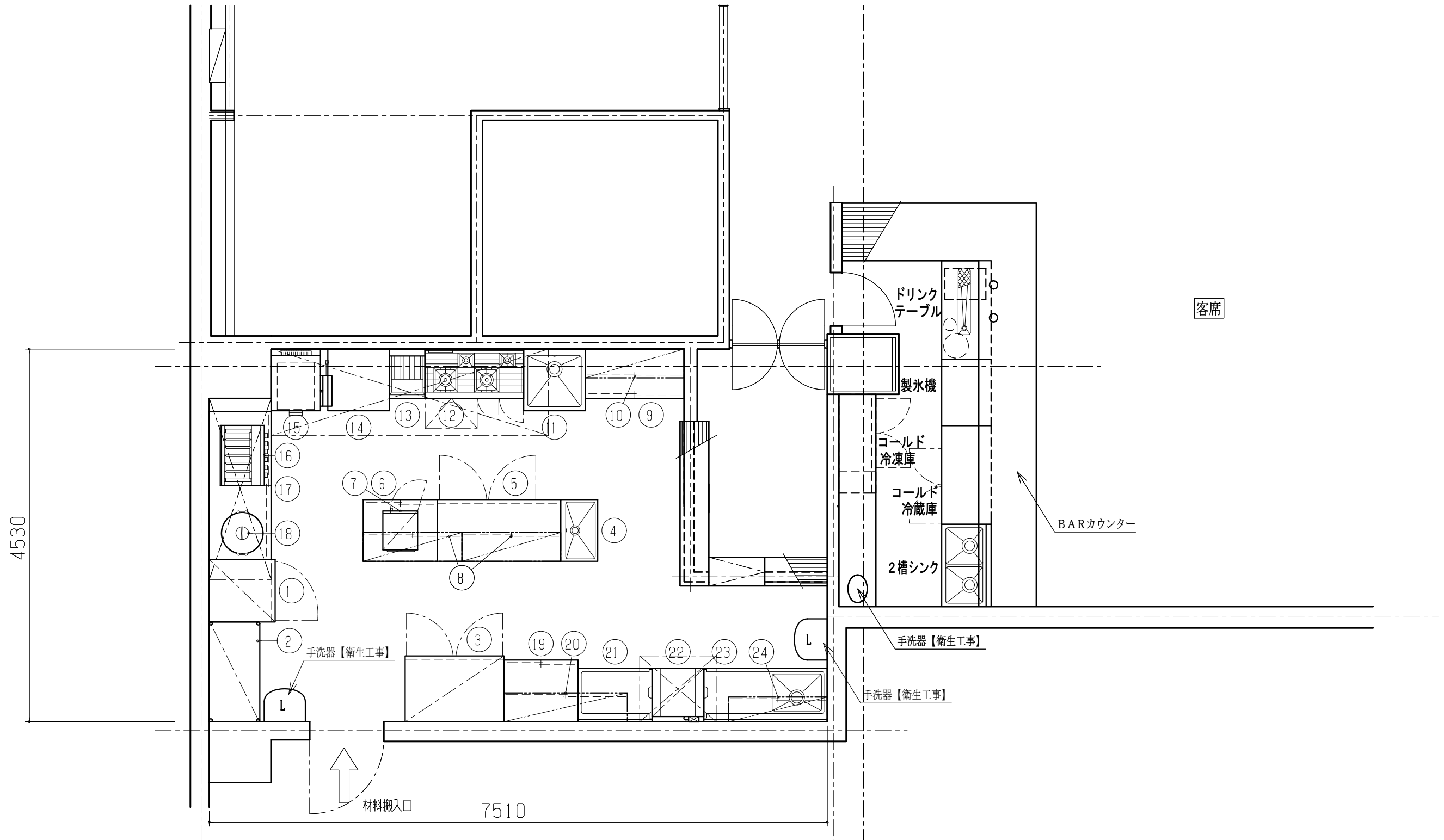
お昼はランチメニューを数種類提供し、夜は単品メニューを主体にしながら、お酒に合う料理を提供したいと考えています。

指定された厨房区画に理想的な厨房計画をして下さい。

### 設計条件

1. 別紙建築図に厨房機器の平面レイアウトをし、機器一覧表を作成する。
2. 建築図の変更は不可。縮尺は1/50。
3. 給排水設備、ガス、電気シンボルマーク、側溝は記入しない。
4. 給湯は外に瞬間湯沸かし器を設置するとする。（記入はしない。）
5. 厨房機器の熱源は蒸気はないものとし、他は自由。
6. 食品衛生法・消防法・労働安全法等関連法規について十分考慮すること。
7. フードは図面内に記入し、機器一覧表にはフードを使用するものにはフードの欄に○印  
グリスフィルターの必要なものにはGと記入する。
8. 更衣室、トイレ、は別にあるものとする。

# 不適格 事例 1





# 不適格 事例 2

