

## 2019 年度厨房設備士試験実技試験結果 講評

### 1 級

2019 年度 1 級実技試験において、採点のポイントとなった箇所について報告します。

今年も昨年と同様に、検討プラン内に不要な機器を配置、また足りない機器を設けるなど、単純に検討プランの配置換えをすればよいという形ではなく、業態の必要機器を検討し、調理の流れ、機器の組合せを考えプランする問題としました。

今回、間違いの多かった箇所について以下の通りです。

#### 1. 衛生エリアの理解不足。〔工学入門第 8 版第 2 部 P135 図 2-1-4〕

##### a. 人の動線について理解できていない。

調理セクションとサービスセクションの間には、受け渡しカウンターを設けるなど営業中にスタッフの行き来が無い様にし、汚染エリアと非汚染エリアの区別が必要。

(サービスが厨房内に入って配膳する形は不適當)

##### b. 調理動線の理解不足。〔工学入門第 8 版第 2 部 P135 図 2-1-4〕

〔工学入門第 8 版第 5 部 P348 4) その他の専門料理店 ②そば店〕

そばという業態への関わりが少ない為か、機器の配置が悪く、動線が交差している。

麺かまどー1槽シンクー角丸シンク、この3点の組合せ(調理動線)は当然の事ながら、今回は手打ちそばという課題である為、手打ち場の位置も重要になる。

粉を使用する為、手打ち場は区画した部屋が望ましく、ストックに近い場所が望ましい。

また麺以外の調理については、下処理用のシンクと加熱機器との関係や盛付・提供口との動線が考慮されていないなど、調理人が往来しなければならない、効率・衛生共に悪い動線となっている。

#### 2. 図面が粗雑。〔工学入門第 8 版第 2 部 P159 図 2-3-9〕

##### a. 読みやすい図面・伝えるための図面になっていない。

(決して綺麗な図面、綺麗な文字を求めているのではない)

#### 3. ゾーニングの認識不足。〔工学入門第 8 版第 2 部 P150〕

##### a. ゾーニングとは、設計する上で与えられた空間の中を、用途別に広さや位置について関連性を考慮した上で決定し、エリア(区画)分けしていく事であり、区画内の機器詳細まで書く必要はない。

この作業を行う事で、バランスの取れた図面になる。設備・機器の詳細については、清書時に記入する。食材仕入口の位置から厨房位置を暫定的に決定し、調理機器・作業スペース・通路等を検討、客用入口からの客動線を考慮して客席を想定配置(スペース確保)する事で、厨房区画を決定していく。

●まとめ

出題条件をしっかり読み込み、出題者の意図を掴む必要があります。条件を満たしていなければ、それなりの減点となる事は当然であるため、十分に注意が必要です。

また、作図する際に人・食材・調理など各々の動線を考え、ゾーニングし区画を決定、作図する必要があります。

昨年度との変更点として、客用テーブルセットのテンプレートを講習会で紹介した事、ゾーニング用紙の配布を行った事により、昨年度問題となっていた作図時間の短縮やゾーニングの様なラフスケッチをどこでするのか、という点は解消されたと考えています。

しかし、ゾーニング用紙での検討に時間をかけ過ぎて(ゾーニングを丁寧に仕上げているなど)、解答用紙に記入し始めない受験者が多かった点が見受けられ、図面完成に至らなかった受験者の多くはこの様な状態であったと考えられます。

以上