



受験地	
受験番号	

2019年度 1級厨房設備士資格認定試験問題・解答例(その3)

No.	品名	台数	寸法(mm)			配管接続口径(A)			ガス		電気(kW)			フード	備考
			間口	奥行	高さ	給水	給湯	排水	口径(A)	消費量(kW)	1φ100V	1φ200V	3φ200V		
1	パンラック	2	1200	600	1800										
2	冷凍冷蔵庫	1	1500	800	1950			40					0.50		F:311リットル、R:994リットル
3	ガスフライヤ	1	450	750	800				15	11.2				Ⓒ	油量25リットル
4	コンロ台	1	900	750	600 800										
5	卓上コンロ	1	750	500	200				ホース 13φ	10.5				Ⓒ	
6	麵棚	1	1150	400	1050										
7	角丸シンク	1	1150	660	800	15 G.V		50×2							
8	そばシンク	1	900	750	800	15		50							
9	冷水機	1	703	531	504	15 G.V		40				0.31			
10	ドンブリ戸棚	1	900	350	1000										
11	麵かまど	1	900	1150	800	15 G.V		40×2 耐熱管	25	29.1				○	
12	ガス炊飯器	1	506	470	414				ホース 13φ	9.42					3~8リットル
13	炊飯台	1	600	600	800										
14	パンシンク	1	600	800	800	15	15	50							
15	戸棚	1	1050	600	1800										中棚2段
16	クリーンテーブル	1	700	650	850										ラック棚付
17	ドアタイプ食器洗浄機	1	600	620	1420		15 G.V	40 耐熱管				4.80	○		40ラック/h
18	ソイルドテーブル	1	1200	650	850	15×2	15	50×2							
19	台(車付)	1	750	600	800										
20	コールドテーブル(恒温高湿)	1	1200	600	800			40				0.23			214リットル
21	卓上電気ウォーマ	1	350	550	300							0.90			20リットル
22	ウォーマ架台	1	600	600	500 600										
23	ドロワーテーブル	1	900	600	600			40				0.19			65リットル 2段
24	ドンブリコンロ(IH)	1	690	600	200							3.0×3		Ⓒ	
25	2槽シンク	1	1200	600	800	15×2	15×2	50×2							
26	パイプ棚	1	1000	300	250										
27	保温ジャ	1	461	380	320							0.08			6リットル
28	ジャー台(車付)	1	550	550	800										
29	吊戸棚	3	1200	350	600										中棚1段
30	麵台(のし板付)	1	1400	1000	800										
31	台付シンク	1	1500	600	800	15	15	50							
32	吊戸棚	1	1500	350	600										中棚1段
33	台付シンク(引出付)	1	1100	600	800		15	50							
34	製氷機	1	1000	600	800	15 G.V		40				0.32			75kgタイプ
35	吊戸棚	1	1200	350	600										中棚1段
36	吊戸棚	1	900	350	600										中棚1段
37	リーチインショーケース	1	900	650	1900							0.28			577リットル

1) 検討プランの厨房計画で不適切な箇所

- ①食材仕入口が客席内にあり、厨房と離れている。
- ②厨房への出入口がストック、手打ち場を通る経路となっている。
- ③サービスコーナの機器が厨房内に設置されている。
- ④麵かまど、そばシンク、角丸シンクの配置を間違えている。
- ⑤洗浄コーナが、手打ち場に設置されている。
- ⑥トイレが厨房から離れている。
- ⑦不要な機器(ホイップミキサ)が入っている。
- ⑧サービスコーナに手洗器がない。

2) 新たな厨房計画の意図

- ①食材仕入口、ストックから調理・盛付・洗浄コーナを作業の流れに沿った機器配置とし、サービスコーナを客席側に配置、客席サービス人員が使用する形とする事で、目的別の明確な区分とした。
- ②麵かまど、そばシンク、角丸シンクの並びを正しい機器配置とし、作業動線を整えた。
- ③食材仕入口と厨房が連動し客席の邪魔にならない位置とした。
- ④手打ち場を客席側に設置しガラス窓を設ける事で、演出効果にも配慮した。
- ⑤トイレを厨房と隣接させることにより水周りをまとめた。
- ⑥サービスコーナに手洗器を設けた。

受験地	
受験番号	