

2021 年度厨房設備士試験実技試験結果 講評

1 級

2021 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。

今年は一昨年と同様に、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、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が、基本的には検討プランの配置替えをすることで完成できる形としました。

今回、間違いの多かった箇所については以下の通りです。

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。

今回は物販と飲食を兼ねた店舗という事で、各々の動線をどのように整理するかがポイントとなる。

先ず物販エリアについては、客の動線、品出しの動線について検討。店に入ってトレー・トングを持ち、各商品をピックアップ後レジに並ぶ。品出しは、焼成後仕上げた商品を一日に数回陳列作業を行う。

この両者をスムーズに流す必要があり、品出しについては厨房から商品を持ち出す出入口部の衛生管理が重要となる。

次に飲食エリアは、物販エリアで購入した商品とドリンクを注文した際、ドリンクの受け取り、グラス類の返却、トイレの配置についての検討が必要。人員配置を考えた時、飲食店でいうパントリーのような機能をレジと纏める、またグラス類程度の食器であれば洗浄機と収納をそのパントリー内で完結することが可能となる。

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 P369・370 8)ベーカリー&ペストリー〕

ベーカリーとカフェという業態への関わりが少ない為か、機器の配置が悪く、動線交差がいくつも出来ている状態となっていた。

調理手順を簡単に書くと、

ミキシング → 発酵 → 分割丸目 → ベンチ | → 成型 → 発酵 → トッピング → 焼成 → 仕上
冷凍生地は 解凍 ↗

この流れがスマートに出来ることが望ましい。

しかし、ストックからミキシングが離れている、成型するスペースが取れていない、焼成する機器が纏まっていない、調理パンを作業するエリアの検討が見受けられないなど、パンを作る流れの理解が不足していると思われる。

2. 図面が粗雑。〔工学入門第8版第2部P159 図2-3-9〕

読みやすい図面・伝えるための図面になっていない。

書きなれていないためか、時間配分が出来ていない。間に合わない状態に気が付いてから、残り時間の少ない中で完成を目指すので、乱雑な図面、文字になっているのではないか。

(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〕

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することが出来る。

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め、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、物販エリア・客席エリアを想定配置(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と読み込み、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。

一昨年と同様に今年度もゾーニング用紙での検討に時間をかけ過ぎて、解答用紙に記入し始めない受験者が多く見受けられました。今年度はそれに加えて、ゾーニング用紙に書き始めるまでに時間を費やしている受験者が多くいた様にも感じました。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。