

## 設計実技

次の設計条件に基づき改善プラン図及び機器表を作成し、厨房計画の意図を記入せよ。

別紙の店舗の平面図は、飲食店街にある15～25席を持つベーカリーカフェ店舗の全体図です。

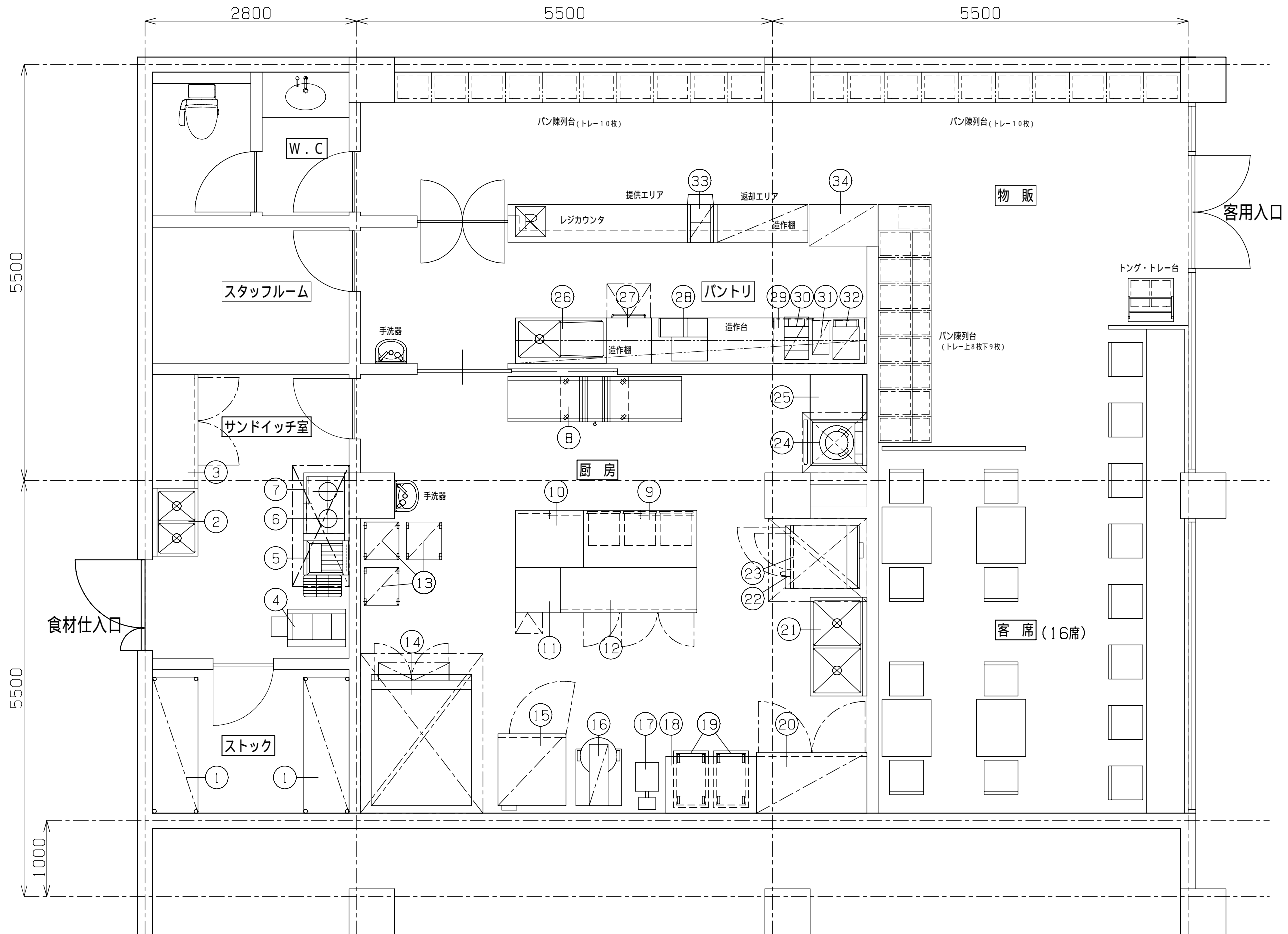
1. 検討プランで不適切な個所を箇条書きで解答せよ。(解答用紙・その3)
2. 厨房の位置、機器のレイアウト、その他につき検討プランにとらわれることなく、最適な厨房・店舗を計画せよ。(解答用紙・その2、その3)

なお、以下の要件に留意すること

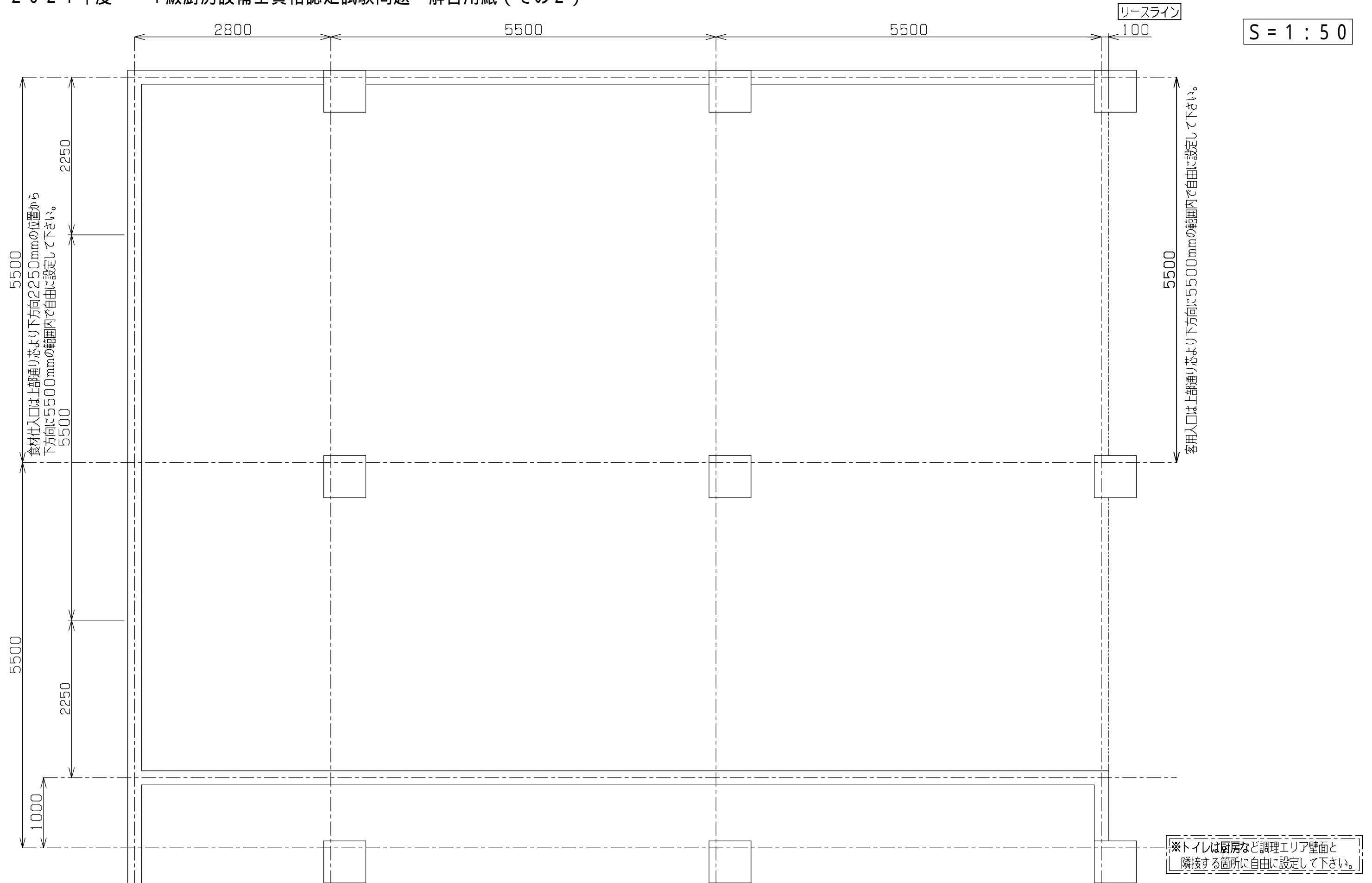
- ① 作図の縮尺は1/50とする。
- ② 食材仕入口及び客用入口は、図中に指定した範囲内であれば自由に設定可。
- ③ 事務室・更衣休憩室は別にあるものとする。しかし図示しても構わない。
- ④ 間仕切壁、カウンター、ドアは自由に追加してよい。(材質は不燃材とみなす)
- ⑤ 外部窓については考慮しない。
- ⑥ 衛生対策を考慮すること。
- ⑦ 飲食用の客席(テーブル・椅子等)物販用の陳列台を記入すること。
- ⑧ 平面図にはフード以外のシンボルマークは不要とする。
- ⑨ 機器表のフード欄には、フードを使用するものには○印、グリスフィルタの必要な箇所には◎印を記入すること。
- ⑩ 給湯はセントラル方式とする。
- ⑪ 排水溝及びグリストラップの位置表示は不要とする。
- ⑫ ガス種は13Aとする。
- ⑬ トイレを厨房など調理エリア壁面に隣接した個所に設置すること。
- ⑭ 物販の陳列台はトレー(W400XD300)を25枚～40枚置ける物とする。

下記の検討プランで不適切な個所を改善し、改善プランを解答用紙（その2）に、機器表及び不適切箇所、厨房計画の意図を解答用紙（その3）に記入せよ。

S = 1 : 50

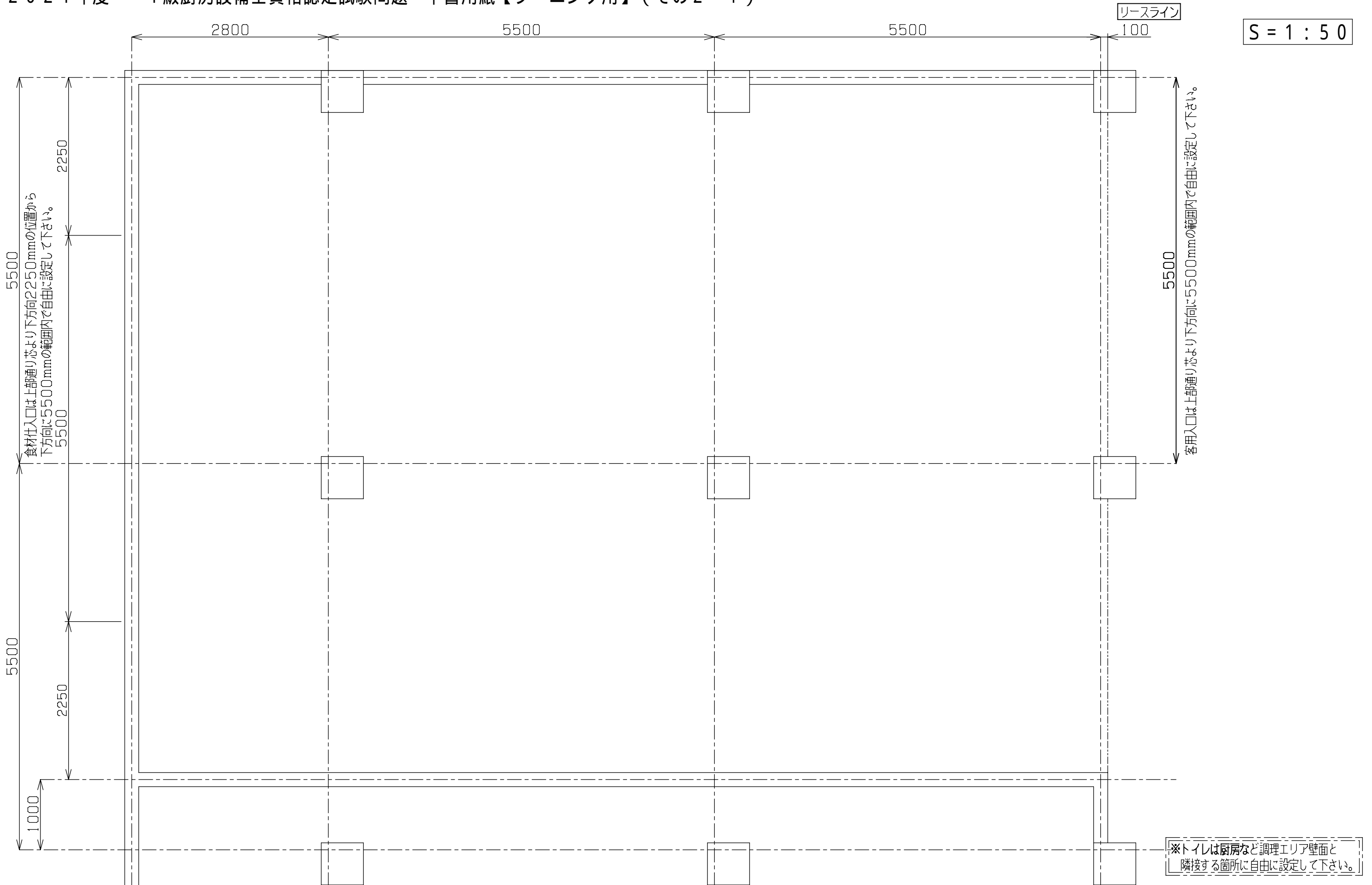






S = 1 : 50

受験地	
受験番号	



提出不要



