



受験地	
受験番号	

2021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)			フイド	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	1800	600	1850									4段	
2	冷蔵庫	1	1460	800	1950			40				0.57		1343リットル	
3	ミキサ	1	600	900	1340							3.00		60リットル	
4	台秤	1	300	620	781					0.10				30kg	
5	作業台	1	1200	750	850									三方枠	
6	粉カート	2	460	750	711										
7	二槽シンク	1	1300	750	850	15×2	15×2	50×2							
8	卓上ガステーブル	1	500	500	200				ホース 13φ	8.7				Ⓒ	
9	コンロ台(戸棚付)	1	600	750	650										
10	作業台	1	600	750	850										
11	リバーシート	1	2300	650	1016							0.40			
12	コールドテーブル冷蔵庫	1	1800	600	850			40			0.15			415リットル	
13	製氷機	1	600	600	850	15 G.V		40×2			0.44			140kgタイプ	
14	モルダ	1	500	980	1039							0.20			
15	作業台(戸棚付)	1	900	750	850									中棚1段	
16	作業台(引出戸棚付)	1	1500	750	850									引出3ヶ	
17	ドウコンディショナ	1	900	950	1904	15 G.V		40				1.20		横2枚差×9段×2室	
18	ラックカート	3	460	500	1665									16枚差	
19	ペーカリーコンベクションオープン	1	825	980	540	15 G.V		40				8.50	Ⓒ	4段	
20	台下ホイロ	1	825	885	860	15 G.V		40			0.55				
21	デッキオープン(台下ホイロ付)	1	1320	1660	1900	15 G.V		40				16.2	Ⓒ	4枚差×2段、ホイロ32枚差	
22	ガスフライヤ	1	450	600	850				15	10			Ⓒ	油量18リットル	
23	卓上ガステーブル	1	750	500	200				ホース 13φ	10.5			Ⓒ		
24	コンロ台(戸棚付)	1	900	600	650										
25	二槽シンク	1	900	600	850	15×2	15×2	50×2							
26	コールドテーブル冷蔵庫	1	1500	600	850			40			0.15			328リットル	
27	アンダーカウンター食器洗浄機	1	600	600	850	20 G.V		40				6.90		40ラック/h	
28	水切付一槽シンク	1	1200	600	850	15	15	50							
29	チップアイスディスペンサ	1	350	525	695	15 G.V		40			0.27			60kg/日	
30	ミルククーラ	1	220	452	456						1.25				
31	コーヒーマシン	1	324	561	741	15 G.V		40			3.20			120杯/日	
32	台下型冷蔵ショーケース	1	1200	600	800						0.23			293リットル	
33	パンスライサ	1	660	565	320						0.10				
34	ウォーターディスペンサ	1	350	630	800	15 G.V		40			0.44			水+氷抽出	
35	オープンショーケース	1	900	550	1400						1.22			5段・冷温切替タイプ	

1) 検討プランの厨房計画で不適切な箇所

- ①食材仕入口が調理室内にあり、ストックと厨房の位置も離れている。
- ②調理室内に厨房で使用するモルダが入っている。
- ③ミキシング一式と発酵・焼成ラインがバラバラになっている。
- ④不要な機器(中華レンジ)が入っている。
- ⑤カウンタ内洗浄ラインとドリンクラインが逆の配置となっている。
- ⑥トイレの位置が条件を満たしていない。
- ⑦調理室に手洗器がない。
- ⑧物販エリアの陳列台が継ぎあっておらず管理しづらい上に、カウンターの向きが悪い。

2) 新たな厨房計画の意図

- ①食材仕入口、ストック、ミキシングから発酵焼成までを流れに沿った機器配置とし、焼成後の加工調理を調理室で行うように機器をまとめ、目的別の明確な区分とした。
- ②物販エリアのお客の動線を考慮し陳列台をまとめ、客入口からレジカウンタまで、喫食者への提供から返却までの動線を整えた客席配置とした。
- ③調理室からカウンタに直接行けることで、衛生面に考慮した。
- ④トイレを調理室と隣接させることにより水周りをまとめた。
- ⑤調理室に手洗器を設けた。

受験地	
受験番号	