

2022 年度厨房設備士試験実技試験結果 講評

1 級

2022 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、昨年とは異なり、不要な機器などは配置せず、単純に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。

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。

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。

厨房とサービスのエリアが明確にわかれていない。壁はあるが出入り口に扉がない、または厨房への出入り口が無いものも多くあった。

(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 P369・370〕 8)ベーカリー&ペストリー

今回は、イタリア料理という業態としており、とてもポピュラーなものにしたつもりだが、機器の配置が悪く、動線交差がいくつも出来ていた。

また、下処理、調理後の食材などの置き場がないこと、盛り付けスペースがないなど、調理者が行ったり来たりしなければならない、効率も衛生面でも悪い動線となっていた。

洗浄についての理解も不足している。

検討図面では、サービスエリアに洗浄ラインを配置して不適切な個所としており、その位置を訂正する形としていたが、そのまま同じような場所に配置、洗い上がりの食器が厨房に戻らない状態となっていた。サービスエリアから、厨房内にある洗浄ラインに下膳台を介して洗い物を渡すことで、衛生エリアも分けことが出来、洗浄後の食器もスムーズに片づけ若しくは盛り付けに回すことが出来る。

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。

描きなれていないためだと思うが、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と。

(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描く必要はない。

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、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かったです。それに加え、ゾーニング用紙に描き始めるまでに時間を費やしている受験者も多くいた様に感じました。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。

以上