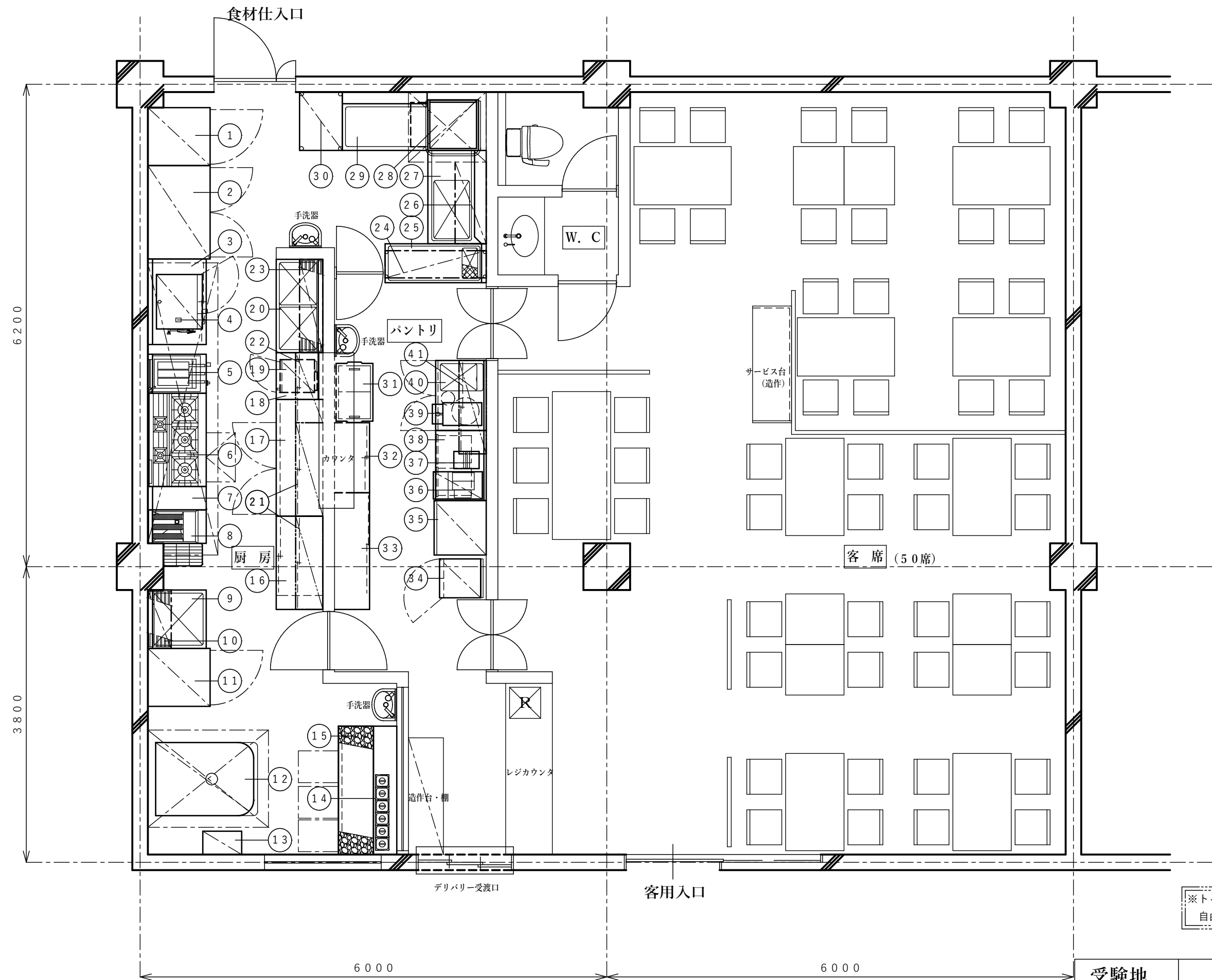


S = 1 : 50



※トイレは厨房壁面と隣接する箇所に
自由に設定して下さい。

受験地	
受験番号	

2022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	冷凍庫	1	745	800	1950			40			0.33				636リットル
2	冷蔵庫	1	1200	800	1950			40			0.27				1087リットル
3	作業台 (戸棚付)	1	1100	750	850										中棚1段
4	スチームコンベクションオーブン	1	700	590	660	15		40					5.60	G	軟水器付、2／3ホテルパン5段
5	パスタボイラ	1	500	750	850	15		40	15	14.0					
6	ガスレンジ	1	1200	750	850				20	70.9				G	
7	作業台	1	300	750	850										
8	ガスフライヤ	1	430	750	850				15	11.2				G	油量24リットル
9	パンシンク	1	750	750	850	15	15	50							
10	パイプ棚	1	750	300	250										
11	冷蔵庫	1	745	800	1950			40			0.25				636リットル
12	ピザ釜	1	940	1410	1780				15	21.0	0.10			G	庫内480×800
13	バーラースタンド	1	500	300	1000										
14	ドロワーテーブル冷蔵庫 (ホテルパンユニット付)	1	1650	750	820			40			0.27				422リットル 3段
15	マーブルトップ	1	1650	450	30										
16	ディッシュウォーマ	1	1200	600	850			40					1.10		
17	コールドテーブル冷蔵庫	1	1500	600	850			40			0.27				329リットル
18	電子レンジ台	1	600	600	850										
19	電子レンジ	1	422	476	337							2.80			
20	二槽シンク	1	1200	600	850	15×2	15×2	50×2							
21	吊戸棚	2	1200	350	600										中棚1段
22	吊戸棚	1	900	350	600										中棚1段
23	パイプ棚	1	1200	300	250										
24	上棚	1	1300	350	700										棚2段
25	下げ台	1	1300	500	850	15		50							ダストカゴ付
26	ラックシェルフ	1	1050	400	400										
27	ソイルドテーブル	1	1200	750	850	15	15	50							
28	ドアタイプ食器洗浄機	1	871	650	1448		15	40					14.6		59～106秒／ラック
29	クリーンテーブル	1	1100	750	850										下部ラック収納
30	ラック	1	500	750	1850										棚4段
31	冷凍ストッカ	1	776	473	935						0.07				138リットル
32	作業台 (戸棚付)	1	900	450	850										中棚1段
33	冷蔵ショーケース (スライド扉)	1	1500	450	850						0.14				274リットル
34	ワインクーラ	1	500	560	1270						0.14				60本
35	製氷機	1	700	670	1640	15		40					1.09		製氷能力220kg／日
36	エスプレッソコーヒーマシン	1	350	630	675	15		40				1.80			
37	ミルククーラ	1	220	325	315						0.06				
38	作業台 (引出・戸棚付)	1	900	650	850										引出2ヶ
39	生ビールディスペンサ	1	292	635	524						0.23				
40	ドリンクテーブル	1	900	650	850	15	15	50							
41	吊戸棚 (ガラス戸)	1	1200	350	600										中棚1段
42															
43															
44															
45															

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パントリーコーナーの機器が厨房内にある。
- ③盛付ラインの間にパントリーコーナーの機器があり、作業動線が分断されている。
- ④ガスレンジ横にフライヤが隣接設置されており危険である。
- ⑤厨房とパントリー間に出入口がない。
- ⑥洗浄ラインの流れが逆になっている。
- ⑦洗浄コーナーがパントリー側にあり、洗浄後の食器を厨房に渡すことが出来ない。
- ⑧ピザコーナーに手洗器がない。
- ⑨デリバリ受渡口がピザコーナーにあり、ピザ以外のデリバリメニューに対応出来ていない。
- ⑩ピザコーナーが厨房から離れている為、人員効率が悪い。

2) 新たな厨房計画の意図

- ①食材ストックから調理・盛付・洗浄コーナーを作業の流れに沿った機器配置とし
パントリーコーナー機器を客席側に配置、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。
- ③作業動線を考慮し、加熱機器をまとめた。
- ④ガスレンジとフライヤ間に作業台を設ける事により離隔距離を確保した。
- ⑤厨房内に調理道具洗浄用にパンシンクを設けた。
- ⑥ピザコーナーを厨房の一角にする事で調理エリアをまとめた。
- ⑦デリバリ用受渡口を、パントリーに隣接したレジ横に配置する事で、
客席側に出る事なく対応できる形とした。

受験地	
受験番号	