

2023 年度厨房設備士試験実技試験結果 講評

1 級

2023 年度 1 級設計実技試験において、採点のポイントとなった箇所について報告します。

今年、2017 年度の過去問題をベースに、オーソドックスな学生食堂について必要機器を検討し、調理の流れ、機器の組合せを考え、喫食率、客席利用率から必要客席数を算出し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 9 版第 2 部 P137 図 2-1-4〕

a. 人の動線について理解できていない。

調理人については、汚染エリアと非汚染エリアの出入口には手洗い、靴履き替え等の行為が必要。
客については、客用入口近くに手洗器が必要。

b. 食材・調理動線の理解不足。〔工学入門第 9 版第 2 部 P137 図 2-1-4〕

検討プランでは、調理と下処理の位置が逆になっていたり、カウンターラインにあるべき機器がアイランドに配置されているなど、あるべき位置にない形としていたが、それをそのまま配置してる、一部カウンターラインから外して配置しているなど、どのように提供するのかが想像できない配置になっているものも多くみられた。

《食材の流れ：仕入口 → 検収 → ストック → 下処理 → 調理(冷・加熱) → 盛付 → 配膳》

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のものも幾つもあった。

検討プランの調理作業ライン、カウンターラインをアレンジせずそのまま流用している事や、カウンター(カフェテリア)サービスの基本的なレーン構成を理解していない。〔工学入門第 9 版 P382 図 5-7-3〕
麺コーナーについては、提供時間がかかるため、人だまりが出来てしまう。レーン構成の最後に配置することが良いとされている。

洗浄室についての理解も不足している。

検討図面では、洗浄室から厨房への出入口を作っていない。客席側に一度出て厨房に入る形。そのような動線は間違っている。汚染エリア、非汚染エリアの形を考慮に入れて、調理・洗浄間の出入口も検討する必要がある。客席側にある給茶スペースの対処やトラブル対処などが出来るように調理室から客席側への出入口が必要となる。スペースが許すのであれば、調理室から客席へ、洗浄室から客席へ各々出入口を設ける事が良い。

洗浄室の衛生エリアは特殊な形となっており、洗浄前(下膳口からソイルド部)は汚染エリア、洗浄後(クリーンから保管庫)は非汚染エリアとなる。この点もしっかり理解していることが大切である。

2. 図面が粗雑。〔工学入門第9版第2部P158〕〔工学入門第9版第2部P161 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)

これについては、手書きでの練習をすることで、書き方のポイントも掴めてくるので、過去問題を使って手書きの練習を是非行って貰いたい。

3. ゾーニングの認識不足。〔工学入門第9版第2部P152〕

・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、客席を想定配置(スペース確保)する事で、厨房区画の大きさを決定していく。

●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、ゾーニング用紙に書き始めるまでに時間を費やしている受験者も多くいたように感じました。図面完成に至らなかった受験者の多くは、このような状態であったと考えられます。

ゾーニングをする際、陥りがちなのが最初に「この区画の位置だ」という思いこみがあると感じます。初めに思ってしまった形から離れることが出来ず、それに当てはめていく。この進め方をしてしまうと、より良い形にたどり着けない場合が出てきます。今回のプランで言うと、過去問題を練習してきた人は、長手方向に厨房区画を配置(この場合は厨房内通路部に柱が出てきてしまう)、また検討図面の区画イメージから離れられないと同じようにL形の区画(この場合、客席数が足りなくなる若しくは、客動線通路寸法が不足する)にとられてしまい、違う区画の検討が出来なくなります。

このようにならないためには、まずはあらゆる可能性を否定せずに、必要寸法(厨房内短手方向であれば、〈製品奥行き－通路－アイランド奥行き－通路－製品奥行き〉の合計値)を様々な方向から書いてみる(長手方向も同様)。その上で、ベストなものはいずれかを考え、決定していく事が大切ではないかと思われま

以上