



受験地	
受験番号	

2023年度 1級厨房設備士資格認定試験問題・解答例(その2)

No.	品名	台数	寸法(mm)			配管接続口径(A)			ガス(kW)		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	1φ100V	1φ200V	3φ200V		
1	パンラック	1	1800	600	1850										棚4段
2	デジタル台秤	1	330	585	420						0.1				
3	台付シンク(引出付)	1	1000	600	850	15	15	50							引出2段
4	検食用冷蔵庫	1	460	585	1110						0.22				6.8L×7段
5	包丁まな板殺菌庫	1	600	600	1600			25			0.31				包丁15本・まな板6枚収納
6	冷蔵庫	1	1490	800	1950			40			0.28				1379L
7	冷凍庫	1	900	800	1950			40			0.56				797L
8	二槽シンク	1	1500	600	850	15×2	15×2	50×2							
9	作業台(戸棚付)	1	1200	750	850										中棚1段
10	上棚	1	1200	500	500										
11	電子レンジ	1	422	476	337							2.80			
12	コールドテーブル冷蔵庫	1	1200	750	850			40			0.15				316L
13	作業台	1	1500	300	850										
14	ガステーブル	1	1500	750	850				25	62.8				G	
15	一槽シンク	1	600	750	850	15	15	50							
16	作業台(戸棚付)	1	750	600	850										中棚1段
17	ガスフライヤー	1	450	750	850				15	11.6	0.02			G	油量25L
18	作業台	1	450	750	850										
19	ガスブレンジ	1	600	750	450	15			25	17.4				G	
20	スチームコンベクションオープン	1	840	730	1710	15 G.V		40 耐熱管					19.00	G	1/1ホテルパン10段、架台付
21	一槽シンク	1	750	750	850	15	15	50							
22	ガス立体炊飯器	1	815	758	1730				25	32.4	0.06			○	4.2~7kg×3段
23	戸棚	1	650	750	1950										中棚2段
24	冷凍冷蔵庫	1	610	800	1950			40			0.60				F:246L、R:223L
25	一槽シンク	1	450	750	850	15	15	50							
26	角型茹類器	1	500	750	850	15 G.V		40 耐熱管	15	13.9				○	槽容量45L
27	作業台	1	450	750	850										
28	IHスーブレンジ	1	450	750	450	15							6.00	G	
29	ノーマルユニット	1	900	750	850										スニーズガード付
30	卓上電気ウォーマー	1	350	550	280						0.90				1/2ホテルパン×2
31	保温ジャー	1	461	380	392						0.08				8L
32	ライス・スーブユニット	1	1400	750	550										スニーズガード付
33	スープジャー	1	462	395	351						0.24				12L
34	ノーマルユニット(ホットテーブル)	1	1200	750	850			40					1.10		スニーズガード付
35	ホットフードユニット	1	1200	750	850		15	40 耐熱管					2.25		スニーズガード付
36	コールドフードユニット	1	1200	750	1900			40			0.1		0.75		
37	シャワーシンク	1	1800	1100	850	15×2	15	50×2			0.1				センサー、上棚付
38	ソイルドテーブル	1	1400	750	850	15	15	50							ラックシェル付
39	電気ドア型食器洗浄機	1	871	650	1448		15 G.V	40 耐熱管				14.80	○		電気ブースター左
40	クリーンテーブル	1	1200	750	850										下部ラック収納付
41	水切り付作業台(車付)	1	750	450	850				ヒット						
42	食器消毒保管庫(両面式)	1	960	950	1900			25				6.40			カゴ収納数20個
43	サービステーブル	2	1200	900	850										ガラス・カトラリーラック付
44	給茶機	2	450	500	795	15 G.V×2		40×2			1.28×2				
45	トレイディスベンサー	2	880	620	900										

1) 検討プランの厨房計画で不適切な箇所

- ① 食材仕入口が厨房外にあり食品庫を経由して検収室に入る為、食材管理が出来ない。
- ② 検収室に手洗器がない。
- ③ 下処理エリアに作業スペースが無く、包丁まな板殺菌庫も近い位置にない。
- ④ 洗浄ラインの流れが逆になっている。
- ⑤ カフェテリアライン機器の位置や並びがバラバラである。
- ⑥ カフェテリアライン内にゆで麺ラインが並んでおり、提供しづらい。
- ⑦ 客用入口直近からカフェテリアカウンターが始まっており、混雑が想定される(客動線が悪い)
- ⑧ 下膳口が奥まった位置にある為、混雑が想定される。(客動線が悪い)
- ⑨ 洗浄室への出入り口が、客席側にしかない。(厨房に直接行けない)
- ⑩ 客席数が多く客席間の通路が狭くなっている為、混雑が想定される。(客動線が悪い)
- ⑪ 客用入口側に手洗器が無い。
- ⑫ トイレが厨房から離れている。

2) 新たな厨房計画の意図

- ① 食材仕入から食品保管・調理・盛付・提供・下膳・洗浄・食器保管等作業の流れに沿った機器配置とし、目的別にエリアを明確に分けた。
- ② 食材仕入口の位置を検収室に直接入れるようにした。
- ③ 作業動線を考慮し、下処理エリアをストック前にまとめた。
- ④ 提供の流れを考慮し、カフェテリアラインの機器配置を行った。
- ⑤ 返却口の位置をカフェテリアラインの並び(客用出口側)にする事で、下膳から客用出口までの混雑軽減を図った。
- ⑥ カフェテリアラインの前に空間を取る事で、混雑の軽減を図った。
- ⑦ 客動線の交差軽減を図り、カフェテリアライン、客席、下膳口の配置を行った。
- ⑧ 客用入口横に手洗器を設置、トイレを厨房に隣接して設置した。
- ⑨ 洗浄室を作業動線を考慮した配置とし、厨房側に直接出入出来るようにした。
- ⑩ 客席数を条件に沿った形として、客席側通路を確保した。

受験地	
受験番号	