

## 平成29年度厨房設備士試験実技試験結果 講評

### 1 級

今年も昨年と同様に、検討プラン内に不要な機器を配置、また足りない機器を設けるなど、単純に検討プランの配置換えをすればよいという形ではなく、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。以下は、採点した中で特に間違いの多かった箇所です。

1. 必要条件を満たしていない。
  - a. 客用トイレは厨房壁面に隣接した箇所に設置すること。  
検討プランと同じ位置に配置している。(厨房から離れた位置)  
作図後半にトイレの配置漏れに気がつき、とりあえず隣接設置した様な形となっている。  
(後設置によりカウンター部の不備、客動線への障害などが発生)
  - b. 客席数不足 (180名が3交代にて喫食し、客席利用率85~100%とする) [工学入門第7版P378]  
180名が3交代 → 60名/回・60名の客席効率85~100% → 71~60 席必要
2. 衛生エリアの理解不足 [工学入門第7版第2部 P133 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、入口近くに手洗器が必要
  - b. 食材の動線を理解できていない。 [工学入門第7版第2部 P133 図 2-1-4]  
検討プランでは、下処理用二槽シンク・包丁まな板殺菌庫が検収室内にある  
→ 調理室内に、下処理エリアを設ける必要がある  
《食材の流れ: 仕入口 → 検収 → スtock → 下処理 → 調理(冷・加熱) → 盛付 → 配膳》
  - c. 調理動線の理解ができていない。 [工学入門第7版第2部 P133 図 2-1-4]  
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7版P380 図 5-7-3]  
また、調理後の食材置き場が無い事や盛付スペースへの受け渡しが悪くなっているなど、人が行ったり来たりしなければならぬ、効率・衛生共に悪い動線となっている。
3. 図面の丁寧さが無い。 [工学入門第7版P157 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。  
(決して綺麗な図面、綺麗な文字を求めているのではない)

### まとめ

出題条件をしっかりと読み込み、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・調理各々の動線を考え、ゾーニングを行う必要があります。

今回の試験では、ゾーニングを疎かにしている人が多く見受けられ、そのためにトイレの配置漏れや、後から厨房に隣接配置する事によって、カウンター部に出入口を設けることが出来なくなるなど、気がついた時には修正出来ない状態になったと考えられます。出題条件の重要性・ゾーニングの重要性をしっかりと理解するようにしてください。