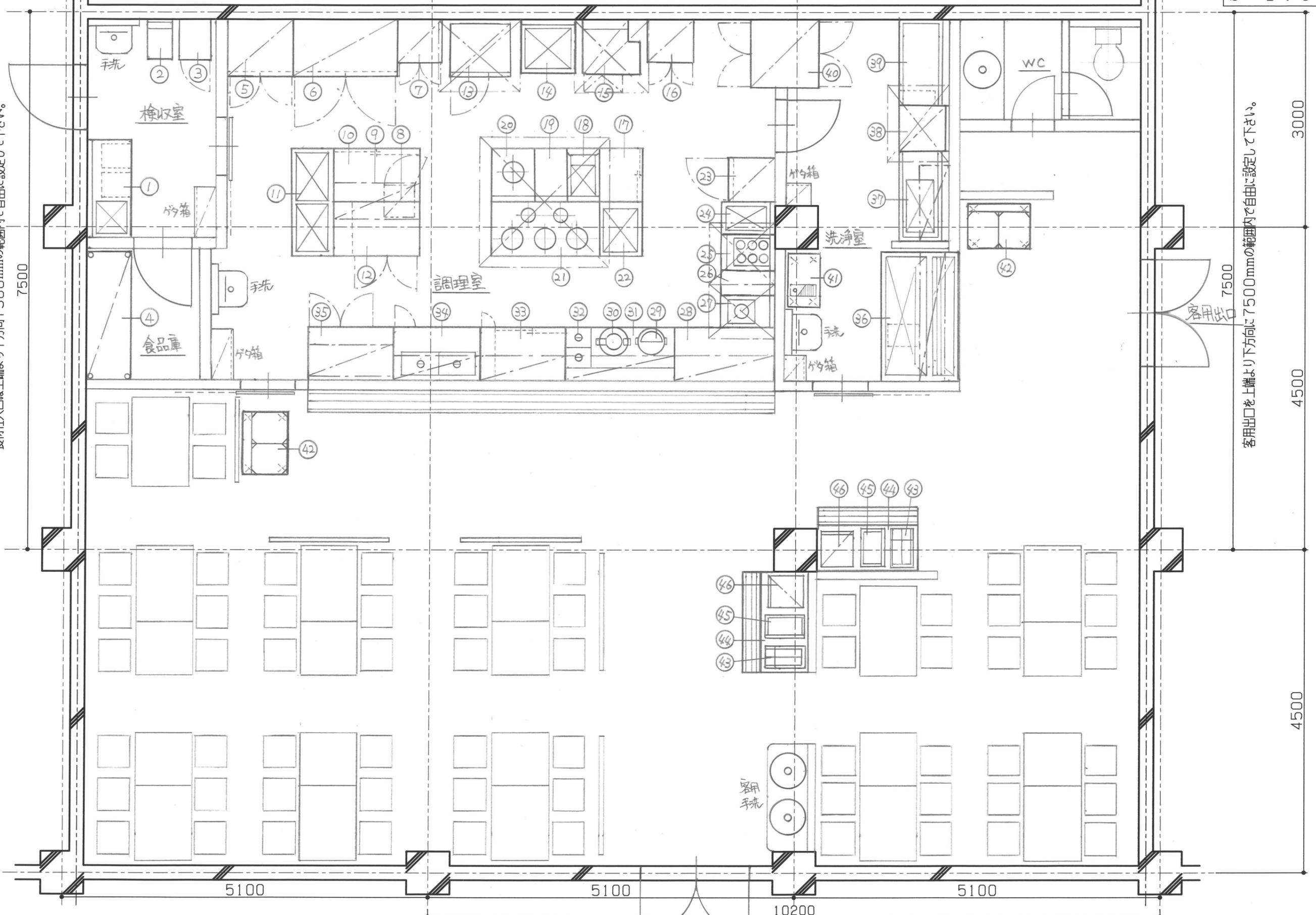


食材仕入口

食材仕入口は上端より下方7500mmの範囲内で自由に設定して下さい。



客用出口を上端より下方7500mmの範囲内で自由に設定して下さい。

客用入口を右端より左方向に10200mmの範囲内で自由に設定して下さい。

客用入口

| | |
|------|--|
| 受験地 | |
| 受験番号 | |

| No. | 品名 | 台数 | 寸法(mm) | | | 配管接続口径(A) | | | ガス(kw) | | 電気(kw) | | | フ ィ 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 | 台付シンク(引出付) | 1 | 1350 | 600 | 800 | 15 | 15 | 50 | | | | | | | 引出2ヶ |
| 2 | デジタル台秤 | 1 | 330 | 585 | 420 | | | | | | 0.1 | | | | |
| 3 | 検査用冷凍庫 | 1 | 460 | 585 | 1110 | | | | | | 0.22 | | | | |
| 4 | パンラック | 1 | 1800 | 600 | 1800 | | | | | | | | | | 棚4段 |
| 5 | 冷凍庫 | 1 | 900 | 800 | 1950 | | | 40 | | | 0.56 | | | | |
| 6 | 冷蔵庫 | 1 | 1460 | 800 | 1950 | | | 40 | | | 0.45 | | | | |
| 7 | 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 |
| 8 | 電子レンジ | 1 | 422 | 476 | 337 | | | | | | | 2.8 | | | |
| 9 | 上棚 | 1 | 1200 | 500 | 500 | | | | | | | | | | |
| 10 | 作業台(予棚付) | 1 | 1200 | 750 | 800 | | | | | | | | | | 中棚1段 |
| 11 | 二槽シンク | 1 | 1500 | 600 | 800 | 15x2 | 15x2 | 50x2 | | | | | | | |
| 12 | コートテーブル冷蔵庫 | 1 | 1200 | 750 | 800 | | | 40 | | | 0.14 | | | | |
| 13 | スチームコンベクションオーブン | 1 | 840 | 730 | 1710 | 15G.V | | 40,耐熱 | | | | 19.00 | ㊄ | | 1/2ホイルパン10段,架台付 |
| 14 | 一槽シンク | 1 | 750 | 750 | 800 | 15 | 15 | 50 | | | | | | | |
| 15 | ガス立体炊飯器 | 1 | 815 | 758 | 1730 | | | | 25 | 32.4 | 0.06 | | | | 4.2~7.0kg x 3段 |
| 16 | 予棚 | 1 | 650 | 600 | 1900 | | | | | | | | | | 中棚2段 |
| 17 | 作業台(予棚付) | 1 | 750 | 600 | 800 | | | | | | | | | | 中棚1段 |
| 18 | ガスフライヤ | 1 | 450 | 750 | 800 | | | | 15 | 11.6 | 0.02 | | | ㊄ | 油量25リットル |
| 19 | 作業台 | 1 | 450 | 750 | 800 | | | | | | | | | | |
| 20 | ガススープレンジ | 1 | 600 | 750 | 450 | 15 | | | 25 | 17.4 | | | | ㊄ | |
| 21 | ガステーブル | 1 | 1500 | 750 | 800 | | | | 25 | 62.8 | | | | ㊄ | |
| 22 | 一槽シンク | 1 | 600 | 750 | 800 | 15 | 15 | 50 | | | | | | | |
| 23 | 冷凍冷蔵庫 | 1 | 615 | 650 | 1950 | | | 40 | | | 0.51 | | | | |
| 24 | 一槽シンク | 1 | 450 | 750 | 800 | 15 | 15 | 50 | | | | | | | |
| 25 | 角型中麦麺器 | 1 | 500 | 750 | 800 | 15G.V | | 40,耐熱 | 15 | 13.9 | | | | ○ | 槽容量45リットル |
| 26 | 作業台 | 1 | 350 | 750 | 800 | | | | | | | | | | |
| 27 | 電磁スープレンジ | 1 | 450 | 750 | 450 | 15 | | | | | | 6.00 | ㊄ | | |
| 28 | ノーマルユニット | 1 | 1400 | 750 | 800 | | | | | | | | | | スニースガード付 |
| 29 | スープジャ | 1 | 462 | 395 | 351 | | | | | | 0.24 | | | | |
| 30 | 電子保温ジャ | 1 | 461 | 380 | 392 | | | | | | 0.08 | | | | |
| 31 | ライススープユニット | 1 | 1200 | 750 | 550 | | | | | | | | | | スニースガード付 |
| 32 | 卓上電気ポット | 1 | 350 | 550 | 280 | | | | | | 0.90 | | | | 1/2ホイルパンx2 |
| 33 | ノーマルユニット(ホットテーブル) | 1 | 1200 | 750 | 800 | | | 40 | | | | 1.10 | | | スニースガード付 |
| 34 | ホットフードユニット | 1 | 1200 | 750 | 800 | | 15 | 40,耐熱 | | | | 2.25 | | | スニースガード付 |
| 35 | コートフードユニット | 1 | 1200 | 750 | 1900 | | | 40 | | | 0.10 | | 0.75 | | |
| 36 | シャワーシンク | 1 | 1800 | 1100 | 850 | 15x2 | 15 | 50x2 | | | 0.10 | | | | センサ,上棚付 |
| 37 | ソイルドテーブル | 1 | 1250 | 700 | 850 | 15 | 15 | 50 | | | | | | | ラックシェルフ付 |
| 38 | 電気ドラ型食器洗浄機 | 1 | 871 | 650 | 1448 | | 15G.V | 40,耐熱 | | | | 14.80 | ○ | | 電気ポット左 |
| 39 | クリーンテーブル | 1 | 1200 | 700 | 850 | | | | | | | | | | 下部ラック収納付 |
| 40 | 食器消毒保管庫(両面式) | 1 | 960 | 950 | 1900 | | | 25 | | | | 6.40 | | | カゴ収納数20個 |
| 41 | 木枠作業台(車付) | 1 | 750 | 450 | 850 | | | ピット | | | | | | | |
| 42 | トレーディスプレイ | 2 | 880 | 620 | 900 | | | | | | | | | | |
| 43 | オガツイザ | 2 | 310 | 559 | 350 | | | | | | | | | | 2段2列 |
| 44 | サーブテーブル | 2 | 1200 | 900 | 850 | | | | | | | | | | |
| 45 | グラスディスプレイ | 2 | 550 | 330 | 670 | | | | | | | | | | 11-7ラック15段収納 |

1) 検討プランの厨房計画で不適切な箇所

- ① 食材仕入れ口が食品庫にあり、検収前後の品が混在する可能性がある。
- ② 検収室に食材洗浄用のシンクと包丁まな板殺菌庫が近い通じでない。
- ③ 加熱機器が分散している。
- ④ カフェテリアラインの機器の並びがバラバラである。
- ⑤ 客席への従業員出入口がない。
- ⑥ 炊飯釜が洗浄出来るシンクがない。
- ⑦ 洗浄ラインの流れが逆向きになっている。
- ⑧ 使用しない機器(蒸気ポット)が配置されている。
- ⑨ 客用入口側に手洗器がない。
- ⑩ 客用出口への動線が悪い。
- ⑪ 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 食材仕入れから食品保管・調理・盛付・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 食材仕入れ口を検収室に直接入れるようにした。
- ③ 作業動線を考慮し、加熱機器を手とめた。
- 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から分離することで、混雑の軽減を図った。

| | |
|------|--|
| 受験地 | |
| 受験番号 | |

