

平成30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したり、足りない機器を設けたりするなど、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、業態の必要機器を検討し、調理の流れ、機器の組合せを考えて設計する問題としました。

条件を読み込めば比較的簡単に気がつくものであると考えておりましたが、多くの受験生が間違えていました。今回、特に間違いの多かった箇所は下記の通りです。

1. 必要条件を満たしていない。

a. 客席に個室を1つ以上設けること。

検討プランには個室が無い為、設けることを忘れている。

作図後半に個室の配置漏れに気がつき、とりあえず付け足した様な形となっている。

(後設置により客動線、配膳動線の障害などが発生)

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。

調理セクションとサービスセクションの間には、受け渡しカウンターを設けるなど営業中にスタッフの行き来が無い様にし、汚染エリアと非汚染エリアの区別が必要。

(サービスが厨房内に入って配膳する形となっている)

b. 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〕

中華という業態への関わりが少ない為か、機器の配置が悪く、動線が交差している。

また、下処理、調理後の食材などの置き場が無い事や盛付スペースが無いなど、調理人が行ったり来たりしなければならず、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版第2部 P157 図 2-3-9〕

a. 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)

4. ゾーニングが行われていない。〔工学入門第7版第2部 P148〕

a. 食材仕入口の位置から厨房位置を暫定的に決定し、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客席を想定配置(スペース確保)する事で、厨房エリアを決定していく。

この様な作図前の事前作業を行っていない為にバランスの取れた図面になっていない。

まとめ

試験解答時には、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りますので、十分に注意してください。

また、作図する際に人・食材・調理など各々の動線を考え、ゾーニングを行ってから区画を決定し、作図する必要があります。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、その為に厨房区画と客席のバランスが悪く、広さが偏った図面が散見されました。

さらに、今回は業態を一般飲食(中華)にしましたが、中華という業態への関わりが少ないためか、検討プランの中の不要な機器が何であるかを判断できず、そのまま使用している解答が多く見受けられました。

最後に、手書き図面の経験が少なく、その上練習が足りていない解答が散見されました。手書きには慣れが必要なので、事前に練習することが大切です。