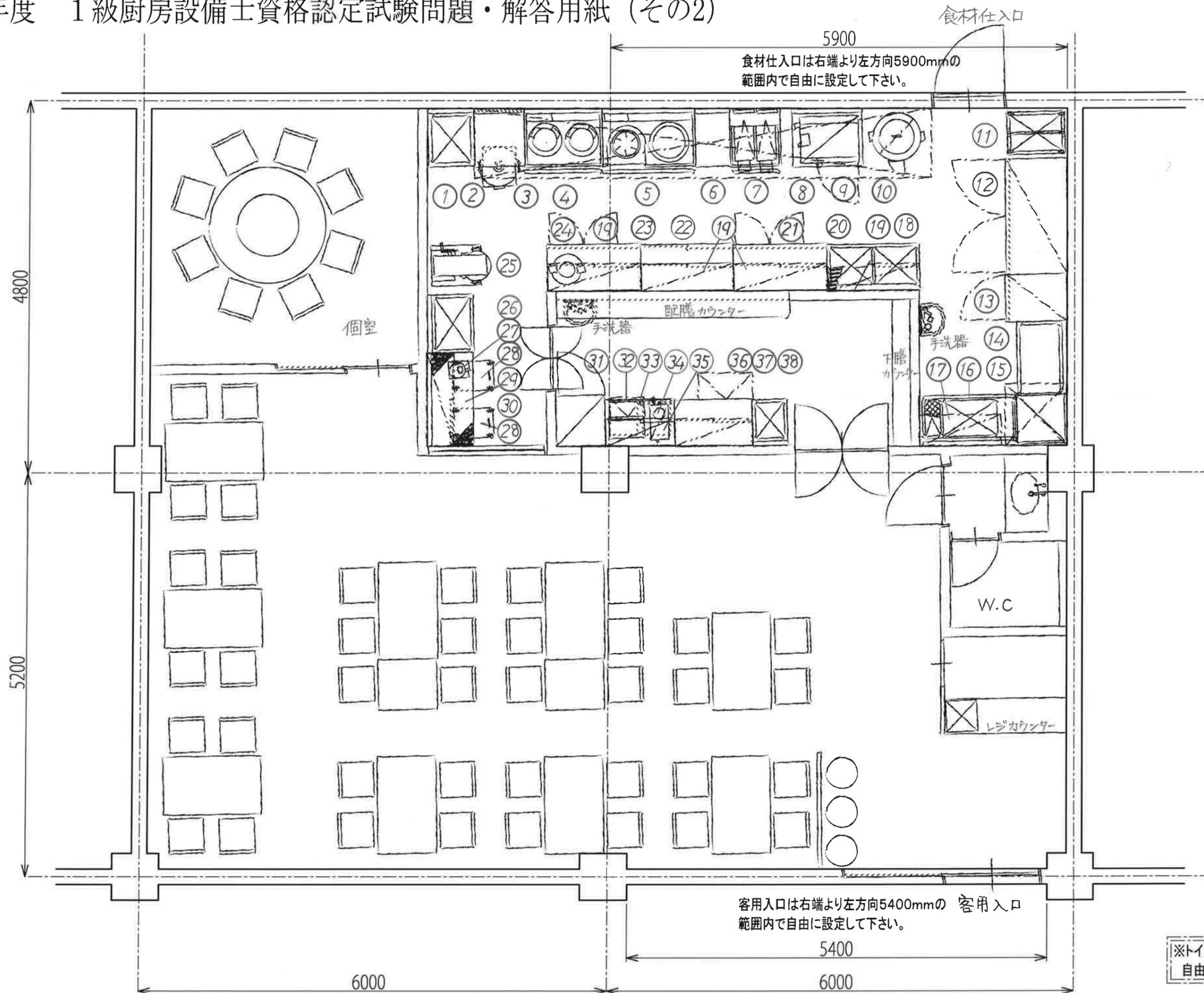


平成30年度 1級厨房設備士資格認定試験問題・解答用紙 (その2)



S = 1 : 50

※トイレは厨房壁面と隣接する箇所に自由に設定して下さい。

受験地	
受験番号	

平成30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	一槽シンク	1	600	750	750	15	15	50							
2	炊飯台	1	650	750	750										カート付
3	ガス炊飯器	1	543	506	442				ホース 13φ	11.0				○	3.6~9リットル
4	中華レンジ(イタメ)	1	1000	750	750	15	15	40	25	46.5				⊙	
5	中華レンジ(ユテ・スープ)	1	1200	750	750	15	15	40 耐熱管	25	37.2				⊙	
6	作業台	1	450	750	750										
7	餃子グリラ	1	650	750	750			40	25	19.8				⊙	
8	卓上型スチームコンベクションオープン	1	750	600	540	15 G.Vx2		25 耐熱管				4.70		⊙	2/3ホテルパン4段
9	スチコン架台	1	900	750	750										ホテルパン収納付
10	暖窯	1	720	φ625	1300				ホース 13φ	10.3				⊙	
11	油きり台	1	750	550	1400			ピット							車付
12	冷蔵庫	1	1490	800	1950			40			0.28				1381リットル
13	冷蔵庫	1	610	800	1950			40				0.26			504リットル
14	クリーンテーブル	1	950	650	820										下部ラック収納付
15	電気ドア型食器洗浄機	1	598	620	1420		15 G.V	40 耐熱管				4.80		○	72~120秒/ラック
16	ソイルドテーブル	1	1250	650	820	15x2	15	50x2							
17	ラックシェルフ	1	1050	400	一般										
18	二槽シンク	1	1200	600	800	15x2	15x2	50x2							
19	吊戸棚	4	1200	350	600										中棚1段
20	パイプ棚	1	1200	300	一般										
21	コールドテーブル冷蔵庫	1	1200	600	800			40			0.32				F:110リットル、R:106リットル
22	作業台	1	1200	600	800										戸棚付
23	コールドテーブル冷蔵庫	1	1200	600	800			40			0.23				239リットル
24	電子保温ジャ	1	461	380	320						0.08				6リットル
25	フードミキサ	1	550	790	1400							1.90			31リットル
26	一槽シンク	1	750	600	800	15	15	50							
27	フードプロセッサ	1	215	260	432						0.65				3リットル
28	フラワーカート	2	380	530	700										
29	麵台	1	900	600	800										マーブルトップ、三方枠
30	吊戸棚	1	1200	350	600										中棚1段
31	冷蔵ショーケース	1	630	650	1880						0.23				348リットル
32	ホットキャビ	1	450	275	355						0.17				18リットル
33	作業台	1	900	600	800										引出・戸棚付
34	コーヒーマシン	1	240	550	560	15 G.V					3.90				
35	吊戸棚	1	900	350	600										ガラス戸
36	製氷機	1	1000	600	800	15 G.V		40			0.32				75kgタイプ
37	吊戸棚	1	1000	350	600										ガラス戸
38	一槽シンク	1	450	600	800	15	15	50							

1) 検討プランの厨房計画で不適切な箇所

- ①食材仕入口が客席内にあり、厨房と離れている。
- ②サービスコーナーが厨房内、点心コーナーがサービスコーナーにある。
- ③盛付ラインの間にサービスコーナーがあり、作業動線が分断されている。
- ④客席に個室が作られていない(条件)。
- ⑤トイレが厨房に隣接していない(条件)。
- ⑥使用しない機器《魚焼器(下火式)》が設置されている。

2) 新たな厨房計画の意図

- ①食材ストックから調理・盛付・洗浄コーナーを作業の流れに沿った機器配置としサービスコーナーを客席側に配置、客席サービス人員が使用する形とする事で、目的別の明確な区分とした。
- ②食材仕入口と厨房が連動し客席の邪魔にならない位置とした。
- ③作業動線を考慮し、加熱機器をまとめた。
- ④客席に個室を設けた。
- ⑤トイレを厨房に隣接設置した。

受験地	
受験番号	