

公 表

第20回「HRSサービスコンクール」2026
ヤングプロフェッショナル部門 実施要領

評価項目・配点

本選	課題	配点
筆記 実技	2024～2025年度のレストランサービスサービス技能検定・学科試験出題問題	25
	料飲サービスにおける時事問題	5
	英語問題（オーダーテイク）	5
	カクテルの作成（2名分）	30
	フルーツカッティング（1名分）	30
	作業態度・身嗜み・衛生観念	5
		100

準決勝	課題	配点
実技	白ワインの抜栓とサービス（6名分注ぎ2名分サービス）	40
	当日オーダーされる魚料理のフィルタージュ（2名分）	50
	口頭試問	10
		100

決勝	課題	配点
実技	当日オーダーされる肉料理のデクパージュ（2名分）	40
	チーズと食後酒のサービス	50
	口頭試問	10
		100

採点方法

■採点方式

加算方式 最高得点100点 最低得点0点（筆記問題によりマイナス点あり）

筆記試験、本選実技の得点上位8名が準決勝進出。（100点満点）

筆記試験、本選実技、準決勝の合計点で決勝進出。（200点満点）

筆記試験、本選実技、準決勝、決勝の合計点で優勝者を決定する。（300点満点）

■採点方法

* 筆記試験は、レストランサービス技能検定・学科試験同様に、1問につき1点の配点とし、

正答から誤答を差引く減点法で採点する。（無回答の問題は加点も減点もしない）

採点例：正答数30問、誤答数5問の場合は、30問-5問で得点は25点となる。

* 実技の評価細目は「Measurement」（測定）、「Judgement」（判定）

のどちらかを使用して採点する。

「Measurement」

採点項目に対して選手が出来たか出来なかったかを判断をする。

例）時間内に作業を終えられたか否か

例）スパークリングワインをこぼさずに注げたか否か

* 最高点（項目により異なる）もしくは最低点（0点）のいずれかが配点される。

「Judgement」（判定）

採点項目に対して選手がどの水準で出来ているかを判断する。

採点項目に対して0から3（点数ではない）までの4段階の判定基準を設け採点を行う。

0 業界の水準以下のパフォーマンス

1 業界の水準を満たすパフォーマンス

2 業界の水準を満たしており、いくつかの部分においては業界水準を上回るパフォーマンス

3 全体的に業界の水準を上回り、優秀と判断されるパフォーマンス

* 4段階の点数配分は採点する項目ごとに異なる。

公 表

スケジュール

■競技日

2026年2月19日（木）

■会 場

東京ビッグサイト 東京都江東区有明3-11-1

■タイムスケジュール（予定）

Time	Task
8:00	選手受付開始
8:30	受付終了（選手は着替えの完了）
9:00	筆記試験の開始
9:20	本会場の下見と競技補足説明、質疑応答
10:00	開会挨拶（東京ビッグサイト開場）
10:10	カレッジ部門本選開始
11:15	ヤングプロフェッショナル部門本選開始
12:15	休憩
13:15	カレッジ部門本選結果発表（4名が決勝へ）
	ヤングプロフェッショナル部門本選結果発表（8名が準決勝へ）
13:30	ヤングプロフェッショナル部門準決勝開始
14:15	カレッジ部門決勝開始 4名
14:45	ヤングプロフェッショナル準決勝結果発表（3名が決勝へ）
14:55	ヤングプロフェッショナル部門決勝
16:30	結果発表と表彰式
	総評と閉会挨拶
17:00	全日程終了

競技課題

■本選

「筆記試験」（競技時間15分）

- * レストランサービスサービス技能検定出題問題25問。
- * 料飲サービスにおける時事問題 5 問。
- * 英語問題（オーダーテイク） 5 問。

「実技課題」（競技時間10分）

- ・ フルーツの盛付が完了後、手を挙げた時点で終了。

* カクテルの作成（2 名分）

公表された6種から、当日発表されるカクテルを作成すること（別紙参照）

* フルーツカッティング（1 名分）

- ・ オレンジ、キウイフルーツ各 1 個をカッティングし、商品として完成させること。
- ・ オレンジの果皮はスパイラル状にし、6 房以上切出し果肉のみを盛り付けること。
- ・ キウイフルーツは縦に果皮をカッティングし、果肉を 8 枚スライスし盛り付けること。
- ・ 指定した盛付を行うこと（別紙参照）

■準決勝

「実技課題」（競技時間10分）

* シチュエーション

- ・ ゲスト 2 名での利用。時間がない為、ワインサービス後すぐに魚料理をサービスしてほしいと指示あり。
- ・ ソースをイギリス式でサービス後ゲリドンに戻り、手を挙げて終了。
- ・ 時間内にすべての作業を終了する事。

* 白ワインの抜栓とサービス

- ・ 必要な備品をすべて用意してから作業を始めること。
- ・ プレゼンテーション、抜栓等は基本に沿って行う事。
- ・ ゲリドン上にグラス 6 脚に、こぼさず、均等に注ぎ入れ、内 2 脚をトレイにて 2 名にサービスする事。
- ・ 注ぎたしは 1 回まで可とする。

* 当日オーダーされる魚料理のフィルタージュ（2 名分）

- ・ 必要な備品をすべて用意してから作業を始める事。
- ・ ゲストと料理の説明等を含めたコミュニケーションをとりながら作業を進める事。
- ・ 魚一尾を 2 名分、2 皿に盛り付けて提供し、ソースをイギリス式でサービスする事。
- ・ 安全と衛生に十分留意して作業を行う事。

* 口頭試問

- ・ ゲストからの質問に答える事。

■決勝

「実技課題」（競技時間18分）

＊シチュエーション

- ・ゲスト2名での利用。1名は初めてのグランメゾンでの食事でいろいろな説明をしてほしいと指示あり。
- ・チーズ、食後酒のサービスが終わりゲリドンに戻り手を挙げて終了。
- ・時間内にすべての作業を終了する事。

＊当日オーダーされる肉料理のデクパージュ（2名分）

- ・必要な備品をすべて用意してから作業を始める事。
- ・ゲストと料理の説明等を含めたコミュニケーションをとりながら作業を進める事。
- ・肉料理を2名分、2皿に盛り付けて提供し、ソースをイギリス式でサービスする事。
- ・安全と衛生に十分留意して作業を行う事。

＊チーズと食後酒のサービス（2名分）

- ・必要な備品をすべて用意してから作業を始める事。
- ・ゲストとチーズや食後酒の説明等を含めたコミュニケーションをとりながら作業を進める事。
- ・チーズは他のテーブルでも使用するためきれいに扱う事。
- ・チーズ、食後酒は別紙参照。

＊口頭試問

- ・ゲストからの質問に答える事。

○注意事項

＊作業開始の合図で作業を開始すること

＊デクパージュやフランベの作業は基本を重んじていれば方法は問わないが

＊ゲストとの台本はないので、積極的にコミュニケーションをとり作業を行うこと

公表

インフラリスト

■筆記試験

品名	選手当たり	備考
筆記試験		
器材		
問題用紙	1	
解答用紙	1	
筆記用具	1	選手持参

■本選実技1

品名	選手当たり	備考
カクテルの作成		
器材		
ゲリドン（本選実技を通じて使用）	1	W1,800×D600×H700（予定）
カクテルツール	-	選手持参可
カクテルグラス	2	
アイスペール	1	
アイストング	1	
カクテルピン	2	
食材・飲材		
氷（ロックアイス、アイスペール入り）	適量	
酒類、ジュースなど	-	当日発表の課題に準ずる
リネン		
ナプキン	1	

■本選実技2

品名	選手当たり	備考
フルーツのカッティング		
器材		
9インチプレート	3	盛付け用1、くず入れ1、フルーツ置き1
パン皿	1	サーバー置き
デザートフォーク	1	
デザートスプーン	1	
ペティナイフ	1	選手持参可
食材		
オレンジ	1	
キウイ	1	
リネン		
ナプキン	1	

公表

インフラリスト

■準決勝1

品名	選手当たり	備考
白ワインの抜栓とサービス		
器材		
ゲリドン（準決勝を通じて使用）	1	W1,800×D600×H700（予定）
コンソール（準決勝を通じて使用）	1	W1,800×D600×H700（予定）
ゲスト用テーブル（準決勝を通じて使用）	1	90cm丸テーブル
ゲスト用チェア（準決勝を通じて使用）	2	
白ワイングラス	6	
ワインクーラー	1	
ワインクーラースタンド	1	
ソムリエナイフ	1	選手持参可
コルクソーサー	1	
飲材		
白ワイン	1	
リネン		
ナプキン	1	
サービスタオル（準決勝を通して使用）	1	

■準決勝2

品名	選手当たり	備考
当日オーダーされる魚料理		
器材		
オーバルプラッター（料理用）	1	
ソースボード	1	
ソースレードル	1	
その他器材	-	ステージ上の器材から必要な物を選手自身で用意する事
食材		
当日オーダーされる魚料理	1	
ガロニチュール	2	
ソース		
リネン		
ナプキン	1	

公表

インフラリスト

■決勝1

品名	選手当たり	備考
当日オーダーされる肉料理のデクパージュ		
器材		
グリドン（決勝を通じて使用）	1	W1,800×D600×H700（予定）
コンソール（決勝を通じて使用）	1	W1,800×D600×H700（予定）
ゲスト用テーブル（決勝を通じて使用）	1	90cm丸テーブル
ゲスト用チェア（決勝を通じて使用）	2	
オーバルプラッター（料理用）	1	
ソースボード	1	
ソースレードル	1	
その他器材	-	ステージ上の器材から必要な物を選手自身で用意する事
食材		
当日オーダーされる肉料理	1	
ガロニチュール	2	
ソース		
リネン		
ナプキン	1	
サービスタオル（決勝を通して使用）	1	

■決勝2

品名	選手当たり	備考
チーズと食後酒のサービス		
器材		
チーズプレート	1	
その他器材	-	ステージ上の器材から必要な物を選手自身で用意する事
食材、飲材		
当日オーダーされるチーズ（別紙参照）	適量	
当日オーダーされる食後酒（別紙参照）	適量	
リネン		
ナプキン	1	

公 表

持参器具等

- * 下記の器材を選手持込可とする。
- * 使用器材の管理は各選手によるものとする。
- * 会場準備品の貸出を希望する選手は事前に申し付けること。
- * 特殊器具の持ち込みは不可とする。
- * 給仕に相応しいユニフォームで競技を行うこと。

持参器材	数量	会場貸出の有無
・ 筆記用具	一式	あり
・ カクテルシェーカー	必要数	あり
・ メジャーカップ	必要数	あり
・ ミキシンググラス	必要数	あり
・ ストレナー	必要数	あり
・ バースプーン	必要数	あり
・ 課題に合わせた各種ナイフ（プラッター上での使用は不可）	必要数	あり

別紙「カクテルの作成」事前公表6種

* レシピはHBA（一社）日本ホテルバーメンス協会発行の「HBAオフィシャル バーテンダーズブック」（2022年7月発行第4刷）に掲載されている「HBAオフィシャルカクテルレシピ」を基準とします。

1.ALEXANDER

ブランデー30ml、カカオリキュール15ml、生クリーム15ml

以上の材料をよくシェイクしてカクテル・グラスに注ぎ、ナツメグをふる。

2.GIMLET

ドライ・ジン45ml、ライム・ジュース15ml、シュガー・シロップ1tsp

以上の材料をシェイクし、カクテル・グラスに注ぐ。

3.MANHATTAN

バーボン・ウイスキー（カナディアン・ウイスキー）40ml、スイート・ベルモット20ml

アロマチック・ビターズ1dash

以上の材料をステアしてカクテル・グラスに注ぎ、カクテル・ピンに刺した

マラスキーノ・チェリーを飾る。

4.MARGARITA

テキーラ30ml、ホワイト・キュラソー15ml、レモン・ジュース15ml

以上の材料をシェイクし、塩でスノースタイルにしたカクテル・グラスに注ぐ。

5.MARTINI

ドライ・ジン50ml、ドライ・ベルモット10ml

以上の材料をステアし、カクテル・グラスに注ぐ。カクテル・ピンに刺したオリーブを飾る。

6.SIDECAR

ブランデー30ml、ホワイト・キュラソー15ml、レモン・ジュース15ml

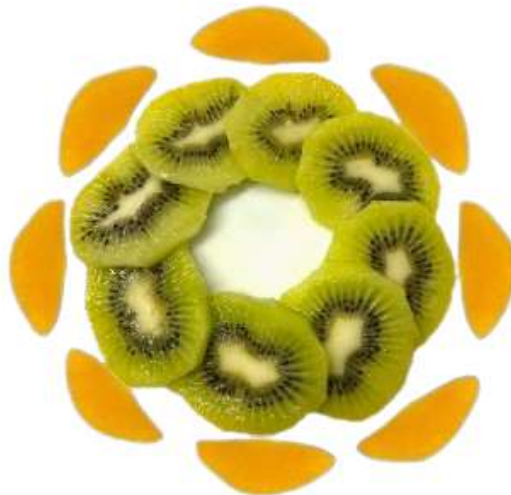
以上の材料をシェイクし、カクテル・グラスに注ぐ。

出典：（一社）日本ホテルバーメンス協会.HBAオフィシャル バーテンダーズブック.2022.305p

本選実技2「フルーツのカッティング」

＊フルーツカッティング（1名分）

- ・オレンジ、キウイフルーツ各1個をカッティングし、商品として完成させること。
- ・オレンジの果皮はスパイラル状にし、6房以上切出し果肉のみを盛り付けること。
- ・キウイフルーツは縦に果皮をカッティングし、果肉を8枚スライスし盛り付けること。
- ・指定した盛付を行うこと



＊ 画像のオレンジは8房ですが、課題は6房以上の切出しとしています。

公 表

別紙「チーズ、食後酒」事前公表6種

チーズ

- 1.Pont-l'Évêque
- 2.Camembert
- 3.Sainte-Maure de Touraine
- 4.Comté
- 5.Roquefort

※仕入れの状況により、品目に変更がある場合がございます。

食後酒

- 1.貴腐ワイン
- 2.シャンパーニュ
- 3.白ワイン
- 4.赤ワイン
- 5.アルマニャック
- 6.ポートワイン
- 7.マデラ
- 8.日本酒
- 9.ウィスキー

※品名は後日公表いたします。