

アビリンピック高知大会 2026

喫茶サービス競技 公開課題

模擬的に設置された喫茶店での実際の接客業務を通じて、下記のとおり競技を行う。

1. 指示事項

来店されたお客さんに対して、他の従業員（スタッフや競技者）と連携・協力しながら、お客さんの立場に立って、正確かつスムーズにサービスを提供する技術を競う。

2. 競技に関すること

（1）競技概要

①競技者複数名（3～4名程度）を1グループとする。

グループごとに来店されたお客さんに対して接客業務を行う。

②1グループにつき、合計2回実施する。

③お客さんが入店してから、飲食後退店し、片付けまでが競技範囲となる。

④お客さんは主催者が手配したお客さん、または一般の会場来場者とする。

※競技の順番およびグループは当日発表とする。

※参加選手数によっては、競技の方法や時間等を変更する場合がある。

（2）競技時間

1グループ20～25分を目安として実施する。

（3）競技にあたり主催者が配置している要員（予定）

①店長

②厨房担当者

③レジ担当者

④お客さん案内・誘導担当者

⑤お客さん役

⑥審査員

（4）競技方法（基本作業）

①自身のグループの順番が来たら、スタート位置（競技会場内の厨房前）に整列する。

②スタート位置に立ち、名乗ってから「よろしくお願いします」とあいさつし、競技を始める。

③競技者は、テーブル（A～E）のお客さんに接客サービスを行う。

④お客さんが来客したら、競技者は、状況に応じて以下の（1）～（7）で示す作業を他の競技者と連携・協力して行う。

- (1) 接客の準備をし、お客さんが来店したらテーブルに案内する。
- (2) お客さんの人数分のお水とおしぼりを用意し、提供する。
- (3) お客さんから呼ばれたら、注文を聞いて伝票に記入する。
- (4) 厨房担当者に注文を正しく伝え、伝票を渡す。
- (5) 厨房担当者から注文された飲食物を受け取り、カウンターでセッティングをし、トレイで運びお客さんに提供する。
- (6) 伝票を机の上にふせて置き、レジで渡すようにお客さんに伝える。
- (7) お客さんの退席時、来店のお礼を伝え、飲み終わったカップや皿等を下げ、テーブルを清掃しイスを整理する。

⑤競技終了の合図があり次第、速やかに次のグループと入れ替わる。

(5) 禁止事項

- ①競技時間中に他人からの指導や助言を受けてはならない。
- ②他の選手やスタッフを妨害してはならない
- ③競技時間に遅刻、および競技時間中に許可なく席を離れてはならない。
- ④故意に備品や機材等を毀損させてはならない。
- ⑤競技者は競技見学時においても、競技にあたり主催者が配置している要員以外の者と接してはならない。
- ⑥スマートフォンなどの携帯電話やタブレットなどの通信機器を、喫茶サービスの競技エリアに持ち込んではいけない。
- ⑦その他、大会運営や競技実施に支障を来す恐れがある行為等をしてはならない。

上記に反した場合、競技に参加できなくなることがある。

(6) その他

- ・ 競技者は店の決まりやルールに基づいて、お客さんに接客業務を行う。
- ・ 接客業務をする中で対応に困ったりした場合は、必要に応じて主催者が配置している店長に報告、連絡、相談をすることができる。(減点の対象とはならない) また、店長から指示があった場合は速やかに対応する。
- ・ 競技では飲食に関する代金は受領しない。

3. 競技の内容と観点

(1) 接客サービス

- ①正しい身だしなみが出来ること。
- ②正しいあいさつ、正しい言葉づかいが出来ること。
- ③正しい接客マナーが出来ること。

(2) テーブルサービス

- ①お水とおしぼりを必要な分、用意して提供できること。なお、お水はピッチャーから自分でコップに注ぎ、おしぼりも自分で必要な数だけとること。
- ②正しく注文を取れること。

- ③注文を厨房担当者に正しく伝えること。
- ④正しい伝票処理が出来ること。
- ⑤注文品のセッティング（※）と提供が適切に出来ること。
- ⑥接客サービスが状況に応じて適切に出来ること。
- ⑦食器等の後片付けが正しく出来ること。

※注文品のセッティングとは、厨房担当者の前のカウンターに置かれているスプーン・ストロー・砂糖・ミルク・ガムシロップなどの中から、注文された飲物に必要なものを自分でトレーにセットすること。
（「参考：飲食物のセッティングについて」を参照）

（３）接客サービスの行動と態度

- ①安全、清潔（衛生管理）への意識や気配りができること。
- ②お客さんの立場に立って業務を行うことができること。

（４）他の従業員（スタッフや競技者）と連携・協力して、業務を行うことができること。

４．会場に準備しているもの

（１）喫茶サービスのための備品、諸機材、食材等一式。

メニューは以下のとおりです。

- ①ホットコーヒー ②アイスコーヒー ③紅茶（レモン）
- ④紅茶（ミルク） ⑤オレンジジュース ⑥コーラ

★セットメニュー

- ①A セット（クッキー＋ホットコーヒーor 紅茶（レモン or ミルク））
- ②B セット（クッキー＋アイスコーヒー）

（２）ゼッケン

５．競技者が準備する事項

- （１）接客サービスに適した身だしなみを心掛ける。
- （２）喫茶店での業務、競技にふさわしい服装とする。

※特別に喫茶店やレストラン専用のユニフォームなどを準備する必要はない。

※三角巾、バンダナ等の着用は自由とする。

- （３）競技中および見学席でのマスク着用は、個人の判断とする。

参考：競技内容（例）

競技者	お客さん
①「いらっしゃいませ、何名様でしょうか？」	お客さん入店。 「〇名です。」
②お客さんを席に案内する。「こちらの席にどうぞ。」	お客さん着席。
③「メニューはこちらです。」 ※メニュー表はテーブルにある。	
④お水とおしぼりをトレーにのせ、席まで運び、「失礼します」と言ってお客さんに出す。	
⑤「ご注文が決まりましたら、お知らせください。」（お辞儀をする） 「はい、ご注文はお決まりでしょうか？」 注文を聞いて、伝票に書く。 ※伝票に書く内容 「日付、注文の数、テーブル番号、客さんの人数、ゼッケン番号、名前」等	お客さんから呼ばれる。 「〇〇をください」 「私は△△をください」
⑥「ご注文をくりかえします、〇〇と△△ですね？」 「かしこまりました。少々お待ちくださいませ。」（お辞儀をして厨房にもどる）	「はい、そうです。」
⑦厨房担当者に注文を伝える。 「注文入ります。〇〇と△△です。」 厨房担当者「〇〇と△△ですね」「〇〇と△△できました」	
⑧飲物を受取り、注文どおりか確認してセッティングを行い、トレーに載せ、伝票と一緒に運ぶ。 「お待たせしました。〇〇と△△です。」	「ありがとう。」
⑨「こちらの伝票を、お帰りの際にレジまでお持ちください。ごゆっくりどうぞ。」 （伝票を裏返してテーブルに置き、お辞儀をして待機場所へ戻る。）	
⑩「ありがとうございました。」（お辞儀をする） 厨房からトレーとふきんを取ってきて、テーブルを片付ける。	「ごちそうさま。」 お客さんが席を立ち、伝票をレジに置き退場する。

忘れ物がないか確認する。 トレイ・ふきん・伝票（バインダー）を厨房に返却。	
--	--

参考：飲食物のセッティングについて

お客さん役が注文した飲物を、下記のとおり各自でセッティングしてテーブルへ運びます。

- (1) ホットコーヒー ：カップ、受け皿、スプーン、砂糖、ミルク
☆競技者はスプーン、砂糖、ミルクをセット
- (2) アイスコーヒー ：グラス、ミルク、ガムシロップ、ストロー
☆競技者はミルク、ガムシロップ、ストローをセット
- (3) 紅茶（レモン） ：カップ、受け皿、スプーン、砂糖、レモン
☆競技者はスプーン、砂糖をセット
- (4) 紅茶（ミルク） ：カップ、受け皿、スプーン、砂糖、ミルク
☆競技者はスプーン、砂糖、ミルクをセット
- (5) オレンジジュース ：グラス、ストロー
☆競技者はストローをセット
- (6) コーラ ：グラス、ストロー
☆競技者はストローをセット
- (7) Aセット（クッキー＋ホットコーヒーor 紅茶（レモン or ミルク））
☆上記と同様。クッキーは、厨房担当者がセッティングを行う。
- (8) Bセット（クッキー＋アイスコーヒー）
☆上記と同様。クッキーは、厨房担当者がセッティングを行う。

注）スプーン、砂糖、ミルク、ガムシロップ、ストローは厨房カウンターに置いています。

メニュー

★ ホットコーヒー	...	300円
★ アイスコーヒー	...	400円
★ 紅茶（レモンorミルク）	...	300円
★ オレンジジュース	...	350円
★ コーラ	...	300円

☆ Aセット

クッキー + ホットコーヒーor紅茶(レモンorミルク)
... 400円

☆ Bセット

クッキー + アイスコーヒー
... 450円

営業時間 8:00~19:00
定休日 月曜日



喫茶 アビリン

参考：伝票（例）

記入例

伝 票			
月 日			
品 名	数	単価	金額
ホットコーヒー		300	
アイスコーヒー		400	
紅茶 (レモン・ミルク)		300	
オレンジジュース		350	
コーラ		300	
Aセット (コーヒー・紅茶)		400	
Bセット (アイスコーヒー)		450	
テーブル番号			
人数			
ゼッケン番号			
名前			
ありがとうございます			
喫茶アビリン			

伝 票			
7 月 6 日			
品 名	数	単価	金額
ホットコーヒー		300	
アイスコーヒー		400	
紅茶 (レモン・ミルク)	レ 1	300	
オレンジジュース	1	350	
コーラ		300	
Aセット (コーヒー・紅茶)	コ 1 紅(≡) 1	400	
Bセット (アイスコーヒー)		450	
テーブル番号		A	
人数		2	
ゼッケン番号		1	
名前		中川	
ありがとうございます			
喫茶アビリン			

- 競技者は、黄色部分に記入をします。
- 飲物数の書き方は自由です。
(厨房担当者や他の競技者が見てわかるように記入してください。)

参考：競技会場レイアウト（予定）

喫茶競技会場レイアウト

