

アビリンピック熊本大会2026

競技課題

喫茶サービス A・(B)

※A競技は、席に案内した後自分でお冷を注ぎ、おしぼりと一緒に持っていきオーダーを聞きます。
(オーダーが決まっていない場合は席を離れて待ちます。)

※B競技は、お冷とおしぼりを一緒に持っていきます。お冷とおしぼりはスタッフが準備します。

※午後の競技の ミルク、砂糖、シロップはセットしませんので、自分で準備してください。

1 競技内容

喫茶サービスA・・・規定競技と自由競技の2種類の競技を実施します。
来店されたお客様に対して、お客様の立場に立って、
正確にかつスムーズにサービスを提供する技術を競う。

喫茶サービスB・・・規定競技のみ実施します。来店されたお客様に対し
て、他の競技者や競技スタッフと連携・協力しながら、
お客様の立場に立って、正確にかつスムーズにサービ
スを提供する技術を競います。

2 競技実施手順

- 1) 規定競技 ①お客様は主催者側が手配します。
②競技順は当日会場にて決定いたします。
③競技者は決められた順に接客業務を行います。
④競技者1名につき2回実施します。
1回目：競技者1名につきお客様1名の接客業務
2回目：競技者1名につきお客様2名の接客業務
- 2) 自由競技 ①お客様は主催者側が手配します。
②競技者2～3名を1グループとし、2回実施します。
当日会場にて抽選等によりグループ分けを行い、そのグルー
プごとに接客業務を行います。

3 競技時間

- 1) 規定競技・・・1名につき5分程度を2回。
- 2) 自由競技・・・1グループにつき1回20分程度を2回。

4 審査

- 1) 規定競技
 - (1) 喫茶店での業務にふさわしい身だしなみができること。
 - (2) お客様の来店から帰られた後の片付けまでの一連の接客業務が正確かつスムーズにできること。
 - (3) お客様の立場にたって業務を行うことができること。

2) 自由競技

- (1) 喫茶店での業務にふさわしい身だしなみができること。
- (2) お客様の来店から帰られた後の片付けまでの一連の接客業務が正確かつスムーズにできること。
- (3) お客様の立場にたって業務を行うことができること。
- (4) 業務実施に必要な挨拶や報告・連絡・相談など基本的な労働習慣が身につけていること。
- (5) 他の競技者や競技スタッフと連携・協力して業務を行うことができること。

5 注意事項・その他

- 1) 会場には以下のものが準備してあります。
 - (1) 喫茶店での業務に必要な備品・消耗品
 - (2) メニューに関する食材
 - (3) ゼッケン
- 2) 喫茶店での業務、競技にふさわしい服装で参加してください。
(普段着用しているユニフォームなど喫茶店での業務にふさわしいと思われる服装を各自着用してください。)
- 3) 新型コロナウイルス感染防止の観点から競技実施に当たりましては、手指消毒の実施をお願いします。
- 4) 新型コロナウイルス感染防止の観点から実施方法について変更することがあります。
- 5) お冷は自分で注ぎます(A競技のみの課題)、おしぼりもお冷と一緒に持っていきます。**

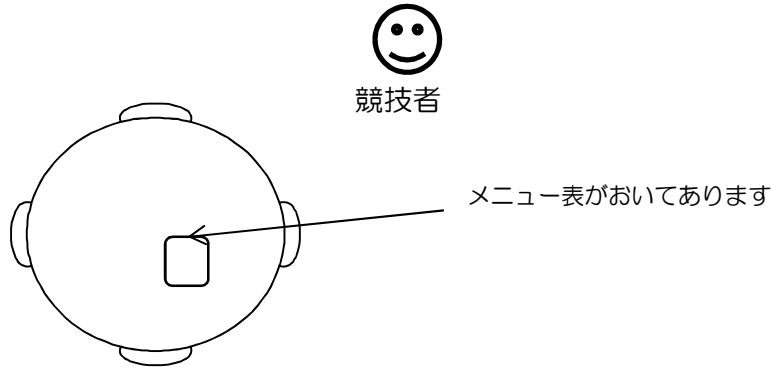
喫茶サービスB 競技の手引き

(1) 規定競技

1：審査員に呼ばれたら、競技者は立ち位置にスタンバイ



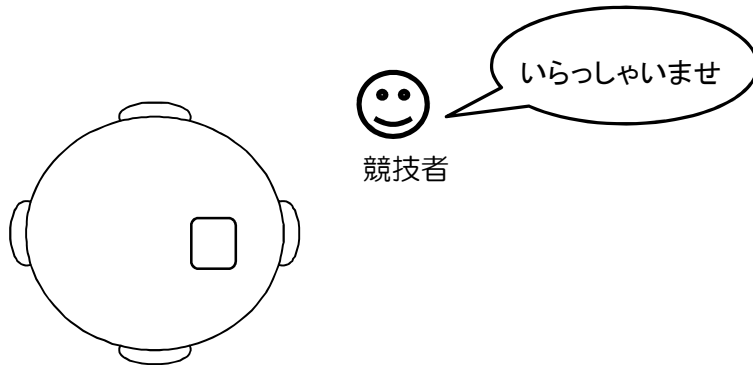
☆チェックポイント
身だしなみが整えられていますか？



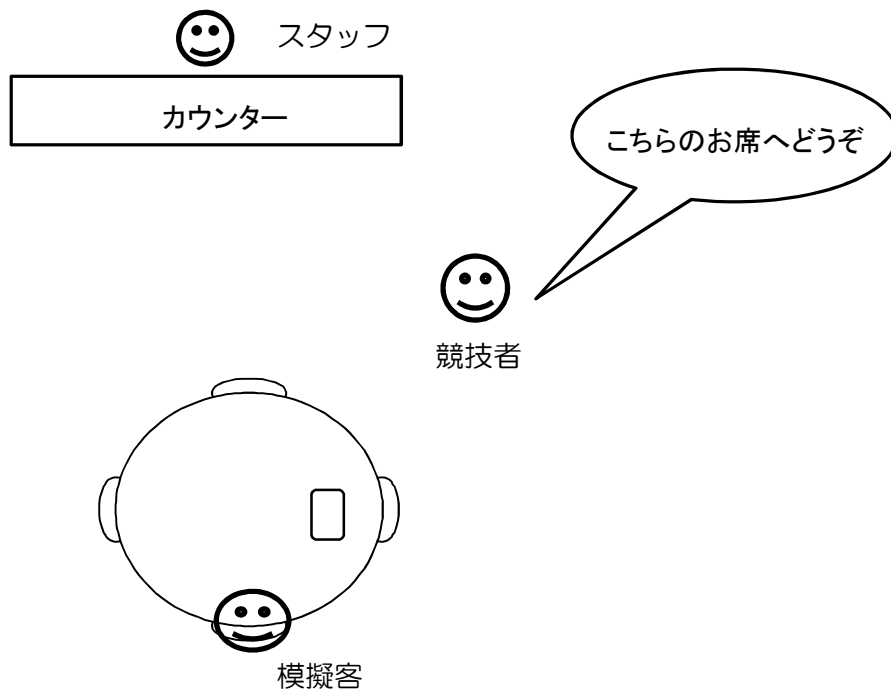
2：接客開始（模擬客来店）



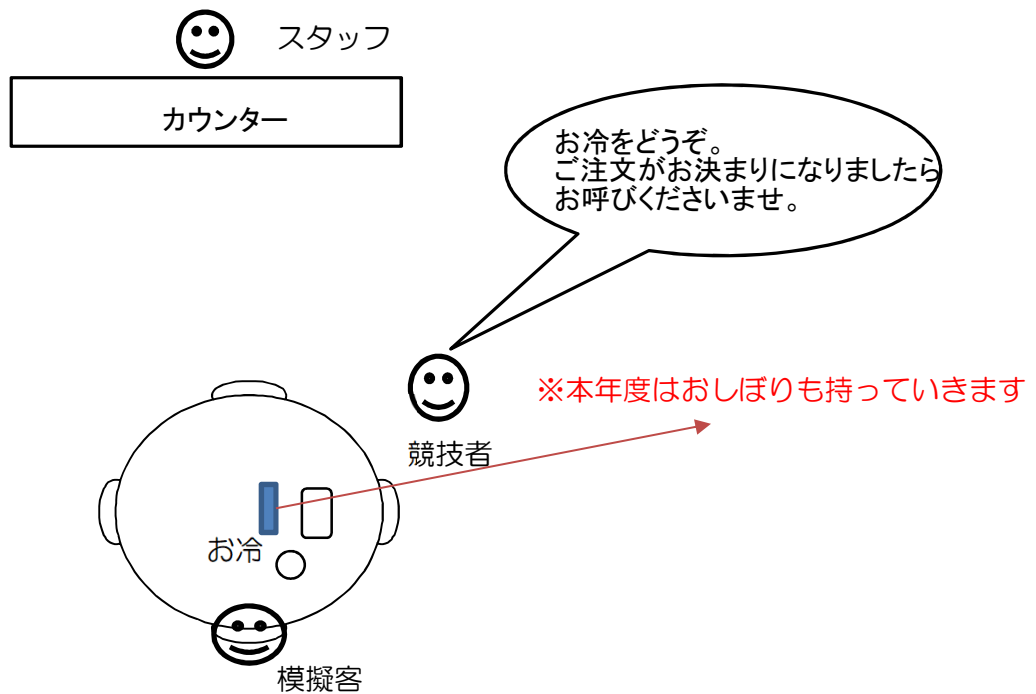
☆チェックポイント
笑顔で接客できていますか？



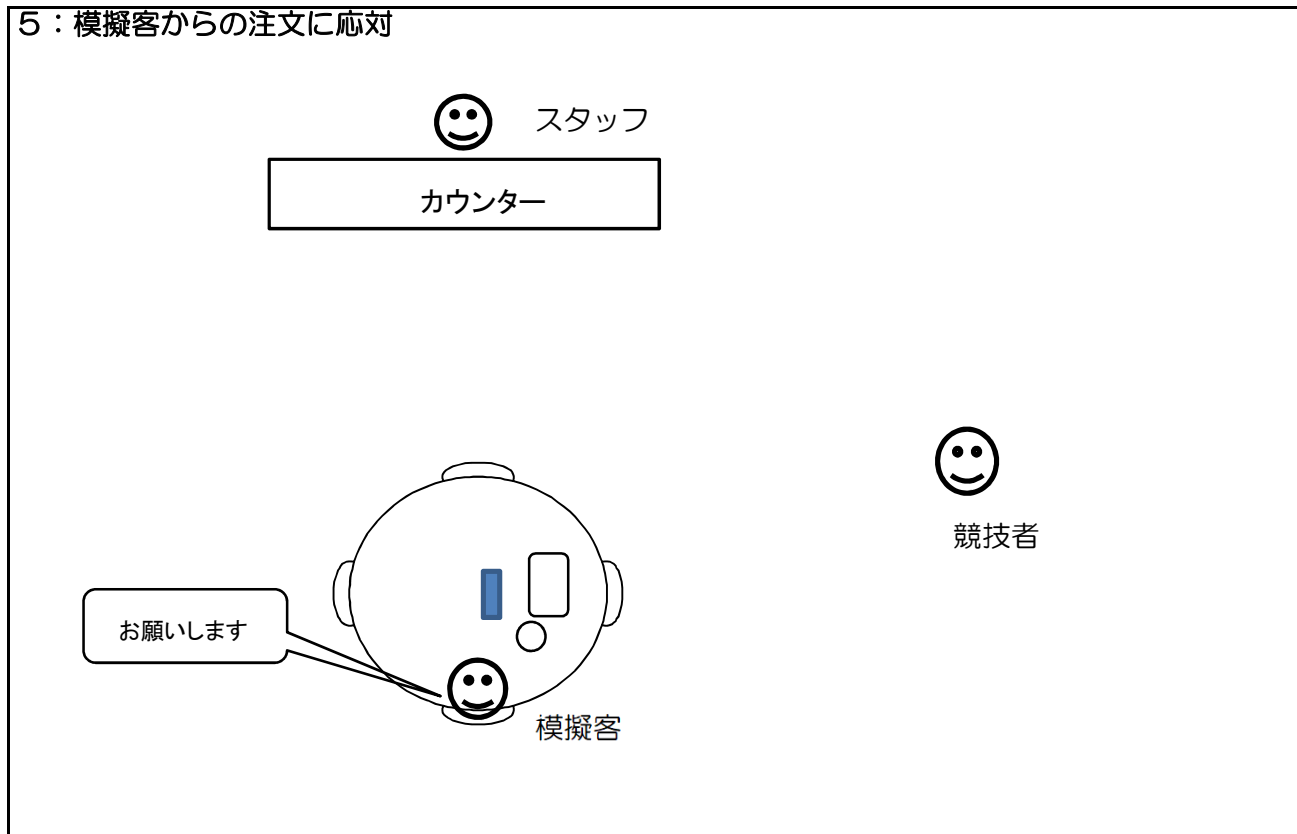
3：模擬客を席まで案内（模擬客着席）



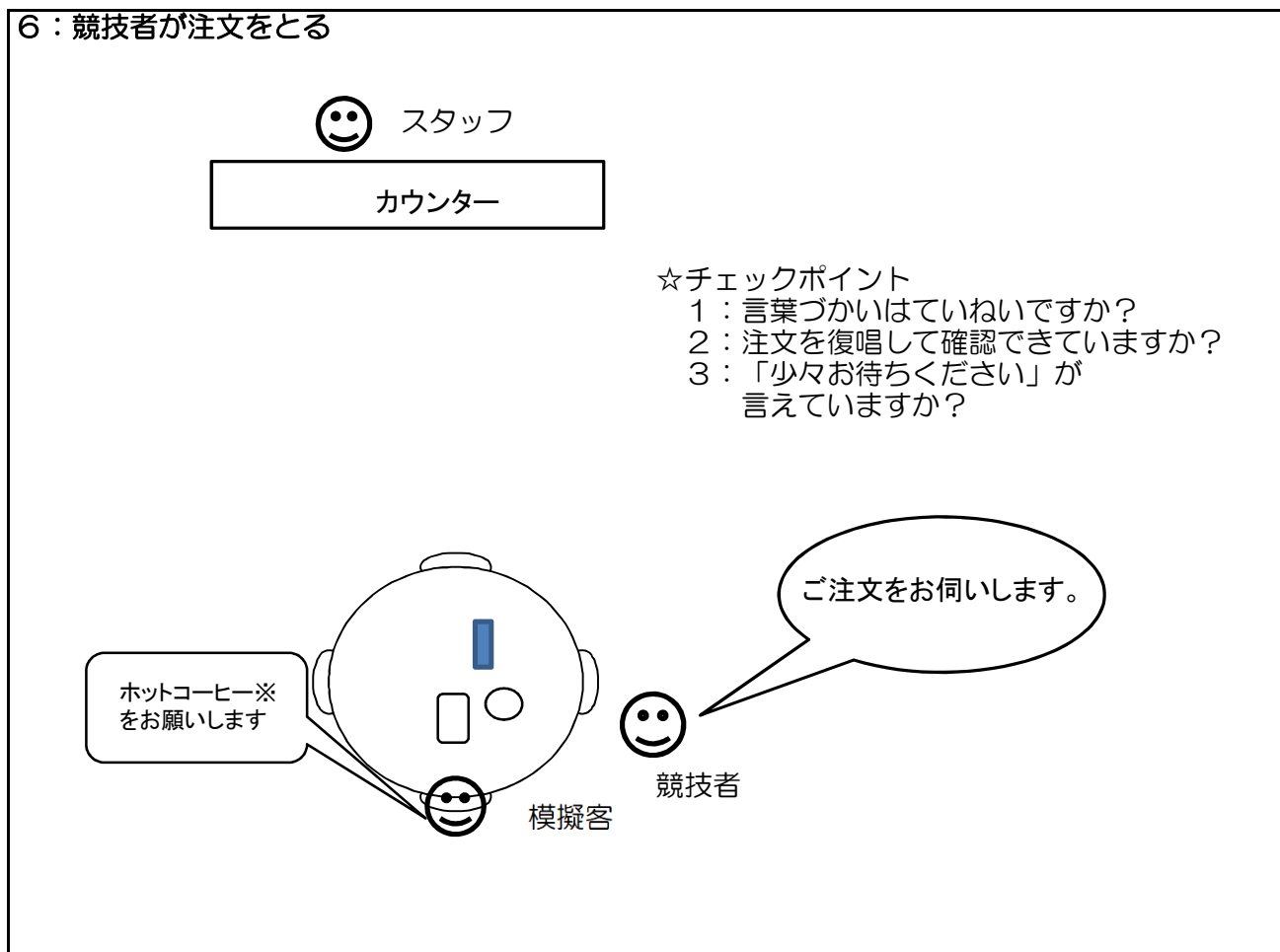
4：競技者、お冷の提供



5：模擬客からの注文に対応

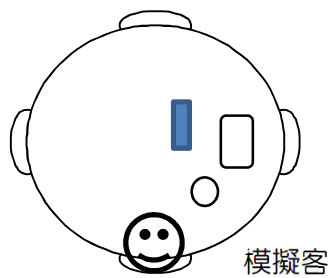
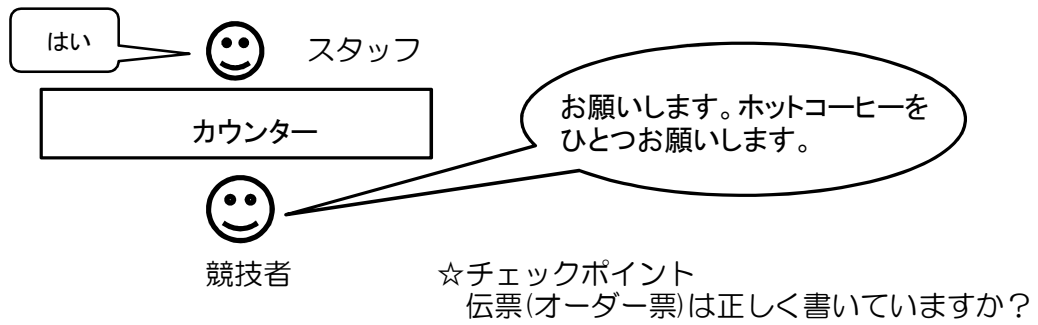


6：競技者が注文をとる

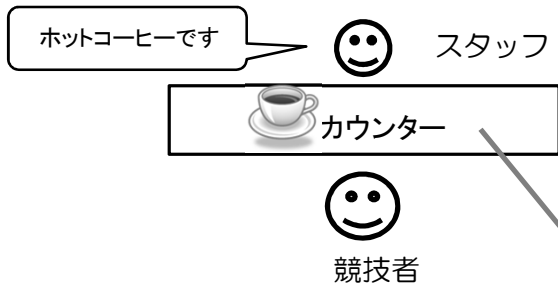


※ 注文品「ホットコーヒー」は一例

7：注文品を、カウンターのスタッフへ
オーダーする



8：スタッフが作成した注文品を、模擬客へ提供する準備をする



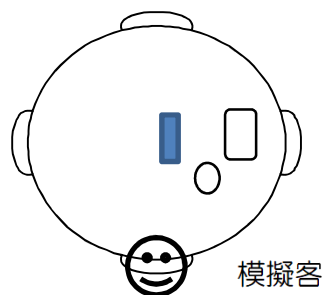
※ この時に競技者は、注文品に必要なものを揃える。
例：ホットコーヒーならば
ミルク、砂糖、スプーン

B競技においては、
ミルクと砂糖とシロップは
セットにしています。
スプーンやストロー、コースター等
を用意してください。

↓まとめてあります



※午後は、ミルクと砂糖とシロップは
セットしていません。自分でセット
してください。



9：競技者が模擬客に注文を提供する

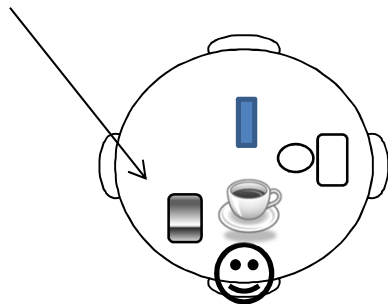
😊 スタッフ

カウンター

☆チェックポイント
トレイは片手で持ち、安全に運ぶことができますか？

※競技者は、注文の品と伝票（オーダー票）を持ってくる。
競技者は、注文の品と伝票（オーダー票）のみをお客様のテーブルに置き、「伝票（オーダー票）挟み」は、カウンターまで返します。

※伝票（オーダー票）のみを置きます。



模擬客

競技者

お待たせしました。ホットコーヒーです。
ご注文の品はお揃いでしょうか？
お帰りの際は伝票を会計までお願いいたします。



10：競技者は待機（模擬客喫飲中）

😊 スタッフ

カウンター

※「伝票(オーダー票)挟み」は、
カウンターに返します。

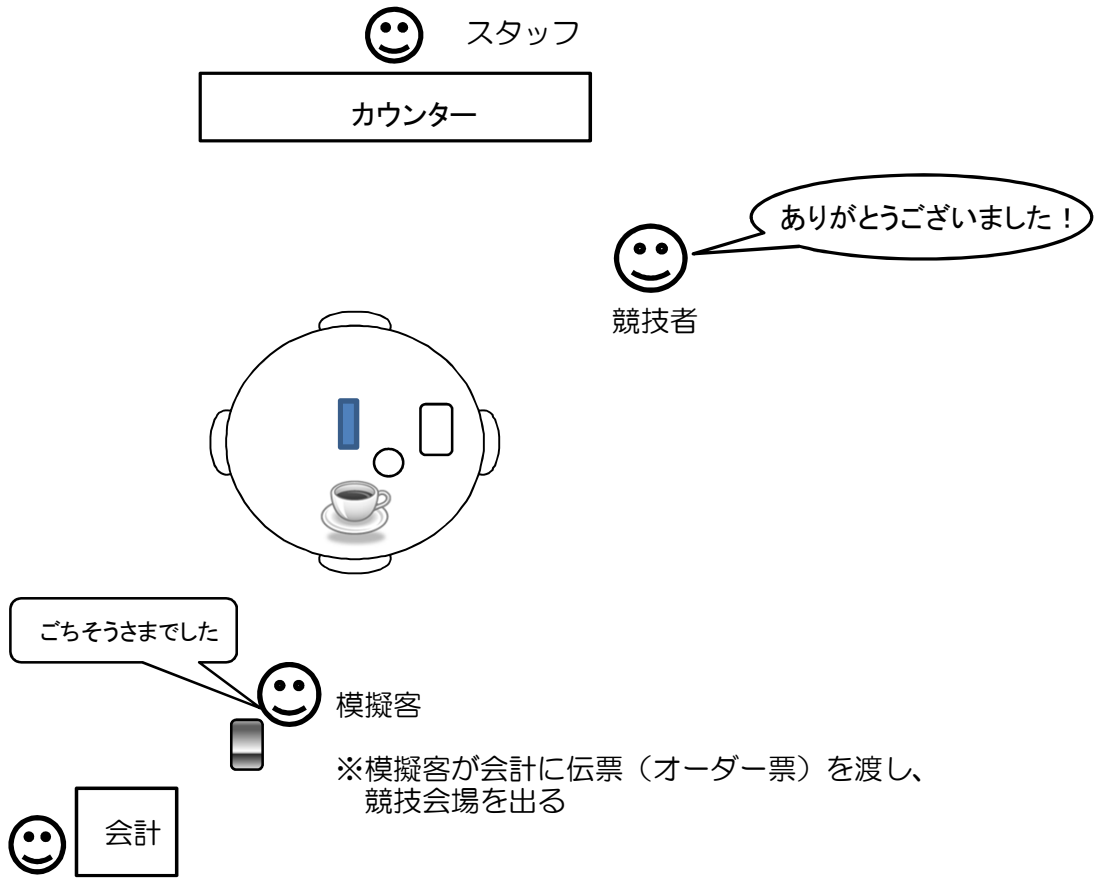


競技者

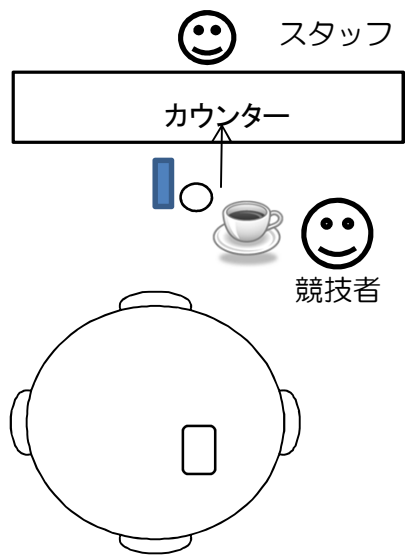


模擬客

11：お見送り（模擬客退席）



12：競技者が片付けて競技終了



- ☆チェックポイント
- 1：テーブルの隅までダスターでふけていますか？
 - 2：テーブルの上のものを移動させて、テーブル全体をふけていますか？
 - 3：テーブルやテーブルの下などゴミがないですか？
 - 4：お客様がすわったいすを元の位置へ戻していますか？

(2) 競技時の喫茶「メニュー」および「伝票（オーダー票）」

規定競技のメニューは以下の通りです。

【規定競技メニュー】

ホットコーヒー・・・・・・・・・・	¥300
アイスコーヒー・・・・・・・・・・	¥350
レモンティー・・・・・・・・・・	¥300
ミルクティー・・・・・・・・・・	¥300
アイスレモンティー・・・・・・・・	¥350
アイスミルクティー・・・・・・・・	¥350
オレンジジュース・・・・・・・・	¥300

【規定競技伝票（オーダー票）】

オーダー票	テーブルNo.
	数
ホットコーヒー	
アイスコーヒー	
レモンティー	
ミルクティー	
アイスレモンティー	
アイスミルクティー	
オレンジジュース	
合計	

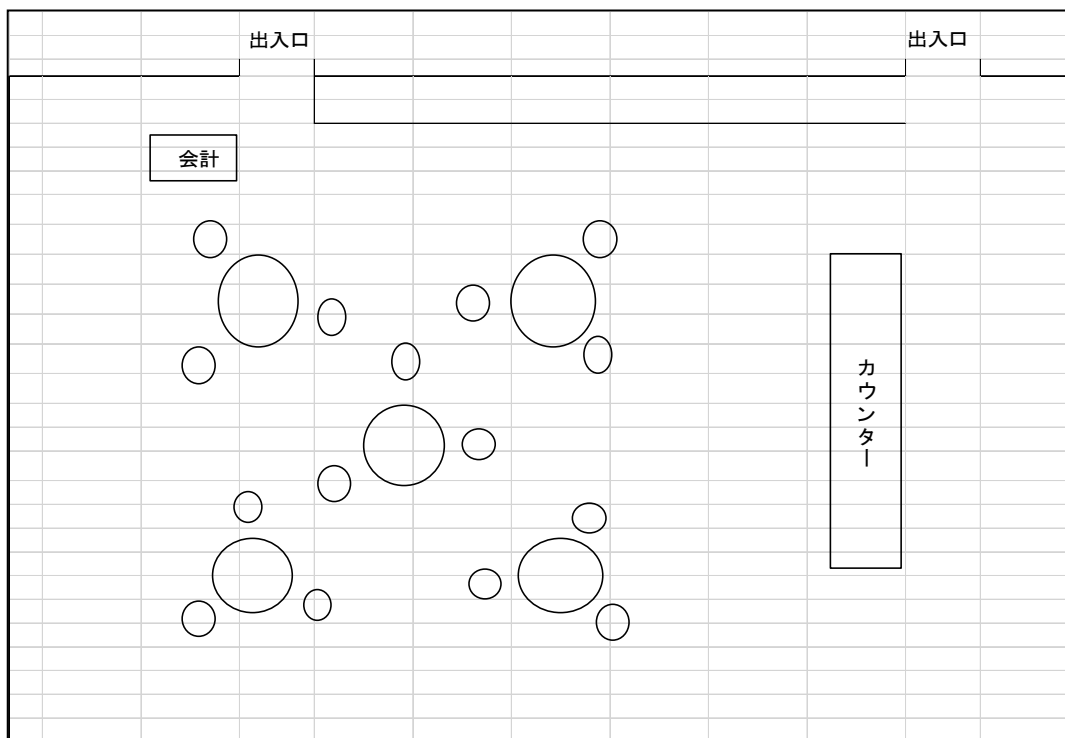
(3) 審査のポイント

- 競技成績の評価にあたっては、障がいの種類程度は考慮しません。
- 競技中何かわからないことがあれば、スタッフに聞いてください。
(スタッフは選手の質問にヒントは与えませんが、回答は与えません)
- お客様にまた来店したいと思ってもらえるように、全体を通して

姿勢よく
ハキハキと聞き取りやすい声での応対
笑顔での接客

を心がけてください。

(4) 喫茶サービス会場レイアウト



*レイアウトについては、一部変更となる場合があります。