

# 令和3年度岡山県障害者技能競技大会

## 喫茶サービス 競技課題

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、下記の通り競技を行う。

### 1. 指示事項

来店されたお客様に対して、他の従業員（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う。

### 2. 競技の内容と観点

- (1) 喫茶店での競技にふさわしい身だしなみができること。
- (2) 業務に必要なあいさつや報告・連絡・相談など基本的労働習慣が身についていること。
- (3) お客様が来店されてから帰られた後の後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。
- (4) お客様の立場に立って業務を行うことができること。

### 3. 競技について

#### (1) 競技方法

- ・事前に定められた順番で、来店されたお客様に対して接客業務を行う。  
※参加選手数によっては、競技の方法や時間を変更することがある。
- ・午前、午後に分けて個人競技を2回実施する。
- ・選手の組み分けは2名または3名ずつとする。1組当たり20分とし、入れ替えは5分とする。スケジュールは次のとおり。

#### (2) 競技時間

- ・1組につき、20分間。
- ・競技全体では3時間程度となる予定。

### (3) 接客業務の流れ

- ① 来客されたお客様をテーブルに案内する。
- ② お客様に、水と紙おしぼりを提供してから注文を受け、復唱しながら伝票に記入する。
- ③ 受けた注文の伝票を調理係に見せる。
- ④ 注文に応じて、予め用意されているカトラリー類をトレーにセットする。
- ⑤ 受けた注文品をお客様に提供する。
- ⑥ お客様が帰られたテーブルの後片付けをする。(テーブルはアルコール除菌で拭く。)

なおメニューは、次のとおりとする。

- ホットコーヒー    ○アイスコーヒー    ○ミルクティー    ○アイスマルクティー
- レモンティー    ○アイスレモンティー    ○オレンジジュース
- 焼き菓子セット (オレンジジュース以外の上記のドリンク類とセットにできます)

### (4) その他

- ・競技者は店のきまりやルールにもとづいて、お客様に対して接客業務を行う。
- ・お客様から質問されたり対応に困ったりしたときは、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。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。

## 4. 会場に準備してあるもの

- (1) 喫茶店での業務に必要な備品、消耗品など
- (2) メニューに関連する食材など
- (3) ゼッケン
- (4) 手洗いや消毒に関するもの (ハンドソープ、ペーパータオル、アルコール消毒液など)
- (5) フェイスシールド

5. 競技にあたり主催者が配置している要員

- (1) 審査委員…競技説明と審査。
- (2) 店長兼レジ…競技全体の進行係、タイムキーパー、選手への指示、相談相手。  
レジで伝票受け取る。
- (3) 選手誘導係…選手の誘導、待機位置や着席を指示する。
- (4) 客役誘導係…客役の誘導、説明。競技全体の把握。タイムキーパー。
- (5) 調理・片付け係…注文品を用意し、選手に渡す。使用済の食器等を片付け、除菌を行う係。

6. 競技者が準備する事項

- (1) 喫茶店での業務、競技にふさわしい服装
  - (2) エプロン（ゼッケンをエプロンの上に着用する。）
  - (3) 三角巾
- ※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こと。

7. 新型コロナウイルス感染防止に関すること

- (1) 競技をしていないときは、マスクを着用すること。
- (2) 競技中は表情を見たり声を聞こえやすくしたりするという審査上の観点から、主催者が手配するフェイスシールドを着用すること。（マスクはつけない）  
※各自がフェイスシールドを準備してもよいが、その場合は、口元や表情が見えやすいものであること。
- (3) 水は紙コップにて提供し、メニュードリンクは食品サンプル（レプリカ）を使用する。
- (4) お客様はマスクを着用する。


8. 使用する伝票イメージ

**おかやまアビリンピック**

伝票		
2021年7月3日		
ゼッケン番号:		
テーブル番号:		
お客様数:		名
品名	数量	
	ホット	アイス
コーヒー		
ミルクティー		
レモンティー		
オレンジジュース		

焼き菓子セット		
品名	数量	
	ホット	アイス
コーヒー		
ミルクティー		
レモンティー		

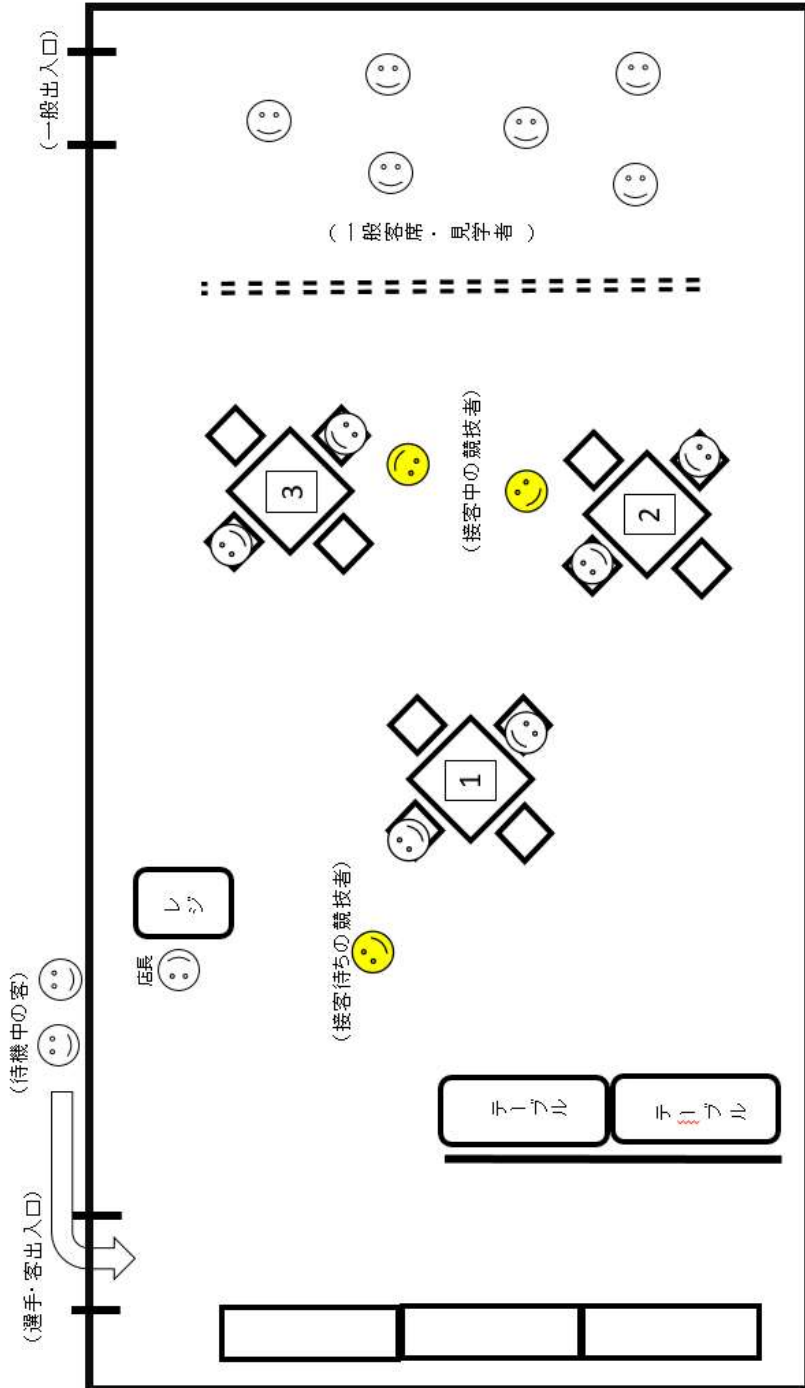


カフェ アビリンピック

9. 使用するメニュー表



10. 会場レイアウト



## ◆◆ ドリンク類のセッティング ◆◆

• 水と紙おしぼり



• ホットコーヒー



• ミルクティー



• レモンティー



冷たいドリンクを運ぶときは、コースターの上にはグラスを乗せない。テーブルにサービスする際にコースターの上に置く。



• オレンジジュース



• アイスミルクティー



• アイスレモンティー



• アイスコーヒー



### ◆ 焼き菓子セット ◆

オレンジジュース以外のドリンクと焼き菓子とのセットになります。

• 焼き菓子セット

