



第16回とちぎアビリンピック

「03 喫茶サービス」 競技課題

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ものとする。

1 指示事項

競技を通じて、来店されたお客様に対して、他の競技者と連携・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) 喫茶店での業務にふさわしい身だしなみができること。
- (2) 業務実施に必要なあいさつや報告・連絡・相談など基本的な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づ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。
 - ①お客様を席に案内する。
 - ②お客様から注文を受ける。
 - ③受けた注文を調理担当者に伝える。
 - ④注文に応じて必要な物を準備する。
 - ⑤注文の品をお客様に出す。
 - ⑥お客様が帰られたテーブルの後片づけをする。

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、アイ스티ー
紅茶（レモン）、紅茶（ミルク）、オレンジジュース、
クッキーセット（上記のドリンクとクッキーのセット）

- (4) お客様の立場に立って業務を行うことができること。
- (5) 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、

3 競技方法

- (1) 競技の種類と順番
自由競技を実施する。

(2) 競技方法と競技時間

	競技方法	競技時間
自由競技	①お客様は主催者が手配する。 ②競技者2～3人を1グループとする。 事前に定められた順番で、グループごとに来店されたお客様に対して接客業務を行う。 ③1グループにつき1回実施する。	1グループにつき 計20分程度。

※飲食に関する代金は受領しないものとする。

(3) 競技者の競技見学

希望する競技者は競技の後では所定の場所で、他グループの競技の様子を見学できるものとする。ただし、ゼッケンは着用しないこととする。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進行管理員以外の者と接することはできない。

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

5 競技にあたり主催者が配置している要員（予定）

- (1) 調理担当者
- (2) 食器洗浄担当者
- (3) お客様案内・整理担当者
- (4) 競技者案内・誘導担当者

6 競技者が準備する事項

喫茶店での業務、競技にふさわしい服装
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う服装を各自で整えること。特別に喫茶サービス競技用のユニフォームなどを準備する必要はない。

メニュー例

メニュー	
ホットコーヒー	300
アイスコーヒー	350
アイ스티ー	350
紅茶（レモン）	350
紅茶（ミルク）	350
オレンジジュース	350
Aセット（お菓子付） 〈コーヒー又は紅茶〉	500
Bアイスセット（お菓子付） 〈コーヒー又は紅茶〉	500
喫茶 とちぎあびりん 	

メニュー	
ホットコーヒー	300
アイスコーヒー	350
アイ스티ー	350
紅茶（レモン）	350
紅茶（ミルク）	350
オレンジジュース	350
Aセット（お菓子付） 〈コーヒー又は紅茶〉	500
Bアイスセット（お菓子付） 〈コーヒー又は紅茶〉	500
喫茶 とちぎあびりん 	

伝票例

伝 票					伝 票				
月 日		No.			月 日		No.		
品 名	数	単 価	金 額		品 名	数	単 価	金 額	
ホットコーヒー		300			ホットコーヒー		300		
アイスコーヒー		350			アイスコーヒー		350		
アイスティー		350			アイスティー		350		
紅茶(レモン)		350			紅茶(レモン)		350		
紅茶(ミルク)		350			紅茶(ミルク)		350		
オレンジジュース		350			オレンジジュース		350		
Aセット(お菓子付) コーヒー		500			Aセット(お菓子付) コーヒー		500		
Aセット(お菓子付) 紅茶		500			Aセット(お菓子付) 紅茶		500		
Bセット(お菓子付) アイスコーヒー		500			Bセット(お菓子付) アイスコーヒー		500		
Bセット(お菓子付) アイス紅茶		500			Bセット(お菓子付) アイス紅茶		500		
ありがとうございました					ありがとうございました				
喫茶 とちぎあびりん 					喫茶 とちぎあびりん 				