

# 第18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けていること。
- (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（レモン・ミルク）、紅茶（レモン・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。  
順番は栃木支部にて公正に決定するものとする。

## (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

ホットコーヒー	350円
アイスコーヒー	350円
紅茶 (レモン・ミルク)	350円
アイ스티ー (レモン・ミルク)	350円
オレンジジュース	350円
Aセット (お菓子付) (コーヒー・紅茶)	500円
Bアイスセット (お菓子付) (アイスコーヒー・アイ스티ー)	500円

喫茶 とちぎあびりん



伝票例

伝票例				伝票例			
			伝票No.				伝票No.
伝 票				伝 票			
月 日		テーブルNo.		月 日		テーブルNo.	
品 名	数	単価	金 額	品 名	数	単価	金 額
ホットコーヒー		350		ホットコーヒー		350	
アイスコーヒー		350		アイスコーヒー		350	
紅 茶 (レモン・ミルク)		350		紅 茶 (レモン・ミルク)		350	
アイスティー (レモン・ミルク)		350		アイスティー (レモン・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・紅茶)		500		Aセット(お菓子付) (コーヒー・紅茶)		500	
Bアイスセット(お菓子付) (アイスコーヒー・ アイスティー)		500		Bアイスセット(お菓子付) (アイスコーヒー・ アイスティー)		500	
ありがとうございました				ありがとうございました			
<b>喫茶 とちぎあびりん</b>				<b>喫茶 とちぎあびりん</b>			