

アビリンピックやまぐち2025

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、他の従業員と連携・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) 喫茶店での基本的なスキルが身についていること。
- (3) 業務実施に必要な報告・連絡・相談など基本的な労働習慣が身についていること。
- (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。
- (5) お客様が来店されてから、帰られた後の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。（来店のお客様と退席するお客様が同時の場合など）
なお、メニューについては、別紙を参照。
- (6) お客様の立場に立って業務を行うことができること。

3. 競技方法

(1) 競技の種類と順番

競技順については、事前に主催者側で決める。（当日公表）

(2) 競技方法と競技時間

競技方法	競技時間
① お客様は主催者が手配する ② 競技者は1グループ3人を原則とする。 ※1グループ4人となる場合もある。 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。 ③ お客様は原則1人で来店しメニューを注文する。 ④ 競技会場は2人掛けテーブルが5テーブル準備されている。 ⑤ 1グループにつき1回実施する。	① グループにつき25分程度。 全体では、2時間半程度となる予定。

- ・ 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ものとする。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スタッフ（チーフ）に報告、連絡、相談をすることができる。また、スタッフ（チーフ）からの指示があった場合は、速やかに対応する。
- ・ 飲食に関する代金は受領しないものとする。
- ・ テーブルの食器などを片付けて、ダスターでふいた後、テーブル、いす、メニュー表を消毒する。（消毒用のダスターは別に用意されている）
- ・ 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。

4. 評価基準及び配点

(1) 競技者による行為を、下表を基準にして、4・3・2・1点で評価する。

事前の予想として、競技者への評価は、おそらく2点以上になると思われる。

配点	概要
4点(非常に良い)	難なし。一般の喫茶店で通用すると思われる。
3点(良い)	課題となる部分が少しあるものの、行為としてはほぼ正しい。
2点(少々難あり)	部分的に言い忘れ、行為し忘れる。立ち往生するなど。
1点(難多し)	かなりの部分を言い忘れ、行為し忘れる。長時間立ち往生するなど。

(2) 賞（金・銀・銅・努力）の決定については、評価合計点を参考に、競技委員（評価者）による協議を経て決定する。金賞は「全国大会に推薦できるレベル」を意味する。なお、金賞等の該当者がいない場合もある。

5. 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

6. 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

7. 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及び衛生面。

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（エプロンを含む）。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。

8. 新型コロナウイルス感染防止に関すること

大会当日の状況によりマウスシールド、又は不織布マスクの着用をしていただく可能性がある。マウスシールド、不織布マスクは大会事務局が準備する。