外食業特定技能1号技能測定試験 （サンプル問題）

＜衛生管理＞

問題　次の中で、野菜を消毒するときに使うものはどれですか。正しいものを一つ選びなさい。

1 農薬

2 液体石鹸

3 次亜塩素酸ナトリウム

問題　次の中で、サルモネラ属菌に汚染されている可能性が高いものはどれですか。正しいものを一つ選びなさい。

1 米

2 鶏肉

3 魚介類

＜飲食物調理＞

問題　次の中で、野菜はどれですか。正しいものを一つ選びなさい。

1 なし

2 イワシ

3 にんじん

問題　包丁で怪我をしないための行動について、正しいものを一つ選びなさい。

1 包丁を持って移動するときは、まわりの人に声をかけながら移動します。

2 包丁を使用しているときは、手元ではなく、常にまわりの人の動きを注視します。

3 使用した包丁は、いつでもすぐに使えるようにするため、作業台に置いたままにします。

＜接客全般＞

問題　お客様が来店したときに使う接客用語はどれですか。正しいものを一つ選びなさい。

1 おそれいります

2 いらっしゃいませ

3 かしこまりました

問題　お客様に提供した料理に虫が入っていました。まずは何をすべきですか。正しいものを一つ選びなさい。

1 お客様にお詫びをします。

2 お客様に自分で虫をとってもらうようにお願いします。

3 料理に虫が入っても、料理は安心して食べられることをお客様に伝えます。

※　は正解です。