

# 제45회 국제기능올림픽대회 1차 선발경기

분 과	미예	직 종 명	레스토랑서비스
경기시간	시간		

## ○ 시행시 유의사항

### ( 시행전 )

1. 평가시설 등에 대한 사전점검 및 충분한 연습의 기회를 부여한다.
2. 평가시작 전 작업대 및 부스를 지정해 주고 경기편의를 위하여 약간의 위치조정 할 수 있다.
3. 평가와 관련된 일반적인 주의사항 및 평가운영에 관한사항을 선수가 이해할 수 있도록 충분히 설명한다.
4. 평가장의 제반 시설물에 대한 안전점검을 실시하고 선수들에게도 평가와 관련된 안전작업 수칙을 교육한다.
5. 경기 시작 전 평가용 지급재료의 이상 유,무를 확인하고 지급재료가 불량인 경우 교체한다.
6. 선수의 지참기구 중 특별한 기구의 사용은 심사위원의 허락을 득한 후 사용토록 한다.
7. 과제의 제한시간은 매 과제마다 부여한다.
8. 연장시간은 허용되지 않으며, 시간 초과 시 미완성 처리한다.
9. 기타 문제점이 있으면 심사위원이 협의하여 진행한다.

### ( 시행중 )

1. 평가개시 후 작업에 방해가 되지 않는 범위 내에서 참관인에 대하여 최대한 관전할 수 있도록 배려한다.
2. 평가 중 선수들이 평가 장소를 벗어날시 심사위원의 승인을 득하도록 하며, 과제는 밖으로 유출되지 않도록 한다.
3. 평가 중 기구의 재반입은 심사위원의 승인을 득하도록 한다.
4. 심사위원은 선수가 자기기량을 충분히 펼칠 수 있도록 불필요한 말과 행동을 해서는 안 된다.
5. 관련된 기술위원은 평가 중인 선수의 근접거리 집중적인 관찰로 인해 선수가 평가에 집중을 못하게 해서는 안 된다.
6. 선수는 유니폼을 반드시 착용한다.

### ( 시행후 )

1. 완성된 과제에 대하여 채점의 공정성을 위한 최선의 방안을 강구 한다.
2. 과제의 채점은 채점기준표를 우선시하며, 채점기준표에 명기되어 있지 않더라도 심사위원의 합의에 따라 일부 내용을 변경 시행할 수 있다.

## 제45회 국제기능올림픽대회 1차 선발경기 과제

직종명	레스토랑서비스	과제명	고급식당 & Special Task	과제번호	제1과제
경기시간	4시간	비번호		심사위원 확인	(인)

Time	Task			
13:30-13:45	Welcome & Module Briefing			
Group A		Group B		
Time	Task	Time	Task	
13:45-14:15	Flower Making	13:45-14:05	Napkin Folding	
14:15-14:20	Expert's Making	14:05-14:10	Expert's Making	
14:20-14:50	Mise en Place for 4 Guests	14:10-14:40	Fruits Carving	
14:50-14:55	Expert's Making	14:40-14:45	Expert's Making	
14:55-15:15	Setting for 4 Guests	14:45-15:05	Wine Decanting	
15:15-15:20	Expert's Making	14:45-14:50	Expert's Making	
15:20-15:30	Wine Service			

Group B		Group A	
Time	Task	Time	Task
16:00-16:30	Flower Making	16:00-16:20	Napkin Folding
16:30-16:35	Expert's Making	16:20-16:25	Expert's Making
16:35-17:05	Mise en Place for 4 Guests	16:25-16:55	Fruits Carving
17:05-17:10	Expert's Making	16:55-17:00	Expert's Making
17:10-17:30	Setting for 4 Guests	17:00-17:20	Wine Decanting
17:30-17:35	Expert's Making	17:20-17:25	Expert's Making
17:35-17:45	Wine Service		
17:45-18:00	Debriefing		

<p style="text-align: center; color: red; margin: 0;"><b>Menu</b></p> <p style="margin: 5px 0;">Smoked Salmon with Green Salad Balsamic Dressing, Condiment</p> <p style="text-align: center; margin: 5px 0;">*</p> <p style="margin: 5px 0;">Mushroom Cream Soup</p> <p style="text-align: center; margin: 5px 0;">*</p> <p style="margin: 5px 0;">Chateaubriand Steak Selection of Vegetable with Red Wine Sauce</p> <p style="text-align: center; margin: 5px 0;">*</p> <p style="margin: 5px 0;">Orange Cake with Vanilla Ice cream</p> <p style="text-align: center; margin: 5px 0;">*</p> <p style="margin: 5px 0;">Coffee or Tea</p>	<p style="text-align: center; color: red; margin: 0;"><b>Beverages</b></p> <p style="text-align: center; margin: 10px 0;">Red Wine &amp; Sparkling or Mineral Water</p>
---	---

## 제45회 국제기능올림픽대회 1차 선발경기 과제

직 종 명	레스토랑서비스	과제명	고급식당/Special task	과제번호	제1과제
경기시간	4 시간	비번호		심사위원 확 인	(인)

### 1. 요구사항

□ 고급식당에 오신 4 명의 고객에 대하여 A 그룹에서는 테이블 준비에서 꽃, 기물 준비 및 세팅을 한다. 그리고 B 그룹은 냅킨 10가지를 접고 난 다음 과일 카빙을 시행한 후 와인을 디켄팅 한 와인을 A 그룹에서 4명에게 와인 서비스를 제공하시오.

가. 고급식당에서 일상적으로 일어나는 행위로 4명에 대하여 테이블 준비와 세팅 그리고 와인을 서비스 합니다.

나. 고객을 안내하기 전 아래의 사항이 포함되어야 합니다.

- 테이블 꽃 만들기
- 4명의 고객에게 음식과 음료 메뉴에 주어진 기물 준비
- 테이블 셋팅
- 10가지 다른 모양의 냅킨 접기
- 과일카빙
- 적포도주 디켄팅 및 서비스

다. 진행 과정 중 심사위원 채점을 진행합니다.

### 2. 유의사항

가. 꽃꽂이는 Rectangular Table (120cm×180cm; 렉탱글러 테이블) 4명의 고객에 조화롭게 만들기

나. 꽃꽂이 진행과정에서 도구가 위험하므로 조심히 다루어야합니다.

다. 와인서비스는 A그룹과 B그룹에서 디켄팅한 와인으로 서비스합니다.

라. 1명당 주어진 시간은 4시간 입니다.

마. 식사 메뉴는 아래의 메뉴를 사용합니다.

## Menu

Smoked Salmon with Green Salad  
Balsamic Dressing, Condiment & Fresh  
Lemon

\*

Mushroom Cream Soup

\*

Chateaubriand Steak Selection of  
Vegetable with Red Wine Sauce

\*

Fresh Orange with Vanilla Ice cream

\*

Coffee or Tea

바. 음료 메뉴는 아래의 메뉴를 사용합니다.

## Beverages

Red Wine &  
Sparkling or Mineral Water

## 제45회 국제기능올림픽대회 1차 선발경기 과제

직 종 명	레스토랑서비스	과제명	꽃꽂이	과제번호	제2과제
경기시간	30 분	비번호		심사위원 확 인	이 기국 (인)

### 1. 요구사항

고급식당에 오신 고객을 위하여 테이블 꽃을 준비하시오.

- 가. 고급식당에서 일상적으로 일어나는 행위로 고객이 도착하기 전에 꽃을 준비합니다.
- 나. 4명의 식탁에 적당한 크기를 고려해야 합니다.
- 다. 꽃모양과 색상이 조화로워야 합니다.
- 라. 시간 내에 완성해야 합니다.
- 마. 사용 용도에 대하여 설명이 가능해야합니다.
- 바. 완성 한 후 심사위원 채점을 진행합니다.

### 2. 유의사항

- 가. 도구사용에 조심하여야 합니다.
- 나. 선수는 준비된 재료만 사용합니다.
- 나. 선수 1명당 주어진 시간은 30분입니다.

## 제45회 국제기능올림픽대회 1차 선발경기 과제

직 종 명	레스토랑서비스	과제명	테이블 셋팅 준비	과제번호	제4과제
경기시간	30 분	비번호		심사위원 확 인	이 기국 (인)

### 1. 요구사항

□ 연회행사에 오신 고객에 대한 주문 전 테이블 준비를 하시오.

- 가. 연회장에서 일상적으로 일어나는 행위로 사전에 테이블에 주어진 메뉴를 보고 준비합니다.
- 나. 모든 기물들은 조심스럽게 다루어야만 합니다.
- 다. 순서를 정확히 인지하여야 합니다.
- 라. 실버, 차이나, 글라스, 냅킨, 센터피스 등 숫자나 순서가 정확해야합니다.
- 마. 동작이 민첩해야 합니다.
- 바. 테이블과 클로스 의자도 함께 준비합니다.
- 사. 완성 한 후 심사위원 채점을 진행합니다.

### 2. 유의사항

- 가. 테이블에 준비된 클로스의 간격이 일정하게 내려와야 합니다.
- 나. 모든 기물들은 깨끗하여야 합니다.
- 다. 시간 내에 완성해야 합니다.
- 라. 선수 1명당 주어진 시간은 30분입니다.

## 제45회 국제기능올림픽대회 1차 선발경기 과제

직 종 명	레스토랑서비스	과제명	테이블 셋팅	과제번호	제5과제
경기시간	20 분	비번호		심사위원 확 인	이 기국 (인)

### 1. 요구사항

- 고급식당에서 고객이 도착하기 전에 테이블에 세팅을 하시오.
  - 가. 고급식당에서 일상적으로 일어나는 행위로 사전에 테이블에 주어진 메뉴를 보고 세팅합니다.
  - 나. 기물들의 잡고 놓는 방법 등이 일정하여야 합니다.
  - 다. 모든 기물들의 간격이 일정해야 합니다..
  - 라. 센터피스, 실버, 차이나, 글라스, 냅킨 순서가 정확해야합니다.
  - 마. 동작이나 행동이 민첩해야 합니다.
  - 바. 테이블과 클로스 의자의 간격, 청결도 등을 점검 합니다.
  - 사. 완성 한 후 심사위원 채점을 진행합니다.

### 2. 유의사항

- 가. 테이블에 준비된 클로스가 잘 달려져 있어야 하며 주름이 없어야 합니다.
- 나. 모든 기물들은 깨끗하여야 합니다.
- 다. 시간 내에 완성해야 합니다.
- 라. 선수 1명당 주어진 시간은 20분입니다.

## 제45회 국제기능올림픽대회 1차 선발경기 과제

직 종 명	레스토랑서비스	과제명	냅킨 10가지 접기	과제번호	제2과제
경기시간	20 분	비번호		심사위원 확 인	이 기국 (인)

### 1. 요구사항

- 고급식당 오신 고객을 위하여 테이블 준비에서 냇킨 10가지를 접으시오.
  - 가. 고급식당에서 일상적으로 일어나는 행위로 냇킨의 모양 형태 접는 방법을 사전에  
사이드 테이블에 접으시오.
  - 나. 이름을 정확히 인지하여야 합니다.
  - 다. 동작이 민첩해야 합니다.
  - 라. 시간 내에 완성해야 합니다.
  - 마. 사용 용도에 대하여 설명이 가능해야합니다.
  - 바. 완성 한 후 심사위원 채점을 진행합니다.

### 2. 유의사항

- 가. 냇킨의 접는 순서와 청결성이 있어야 합니다.
- 나. 선수 1명당 주어진 시간은 20분입니다.



## 제45회 국제기능올림픽대회 1차 선발경기 과제

직 종 명	레스토랑서비스	과제명	과일 카빙	과제번호	제9과제
경기시간	30 분	비번호		심사위원 확 인	이 기국 (인)

### 1. 요구사항

- 고객 4명을 기준으로 과일을 카빙(Carving)하여 제공하시오.
- 가. 주어진 시설 및 재료목록에 따라 테이블에 준비합니다.
  - 나. 3가지 과일을 카빙 할 준비를 합니다.
  - 다. 과일 4인분을 카빙 합니다.
  - 라. 카빙 종료 후 심사위원 채점을 합니다.

### 2. 유의사항

- 가. 선수는 제공된 시설 및 재료만 사용하여야 합니다.
- 나. 카빙 준비 시간은 5분이며 카빙 시간은 25분입니다.
- 다. 카빙 나이프가 위험하므로 잘 다루어야 합니다.

## 제45회 국제기능올림픽대회 1차 선발경기 과제

직종명	레스토랑서비스	과제명	Old Red Wine Decanting & Service	과제번호	제5과제
경기시간	20분	비번호		심사위원 확인	이 기국 (인)

### 1. 요구사항

- 빈티지 와인 Decanting을 준비 하시오.
  - 가. 주어진 시설 및 재료를 가지고 와인 Decanting을 준비합니다.
  - 나. 순서에 맞게 준비합니다.
  - 다. 동작이 민첩해야합니다.
- 빈티지 와인 Decanting을 하시오.
  - 가. 순서에 맞게 Decanting 합니다.
  - 나. 아주 조심스럽게 다루어야 합니다.
  - 다. 고객에게 프레젠테이션을 하여야합니다.
  - 라. 와인 사전 지식이 풍부해야 합니다.
  - 마. 민첩하고 정중하게 해야 합니다.
  - 바. 디켄팅 종료 후 심사위원들이 채점합니다.

### 2. 유의사항

- 가. 선수는 제공된 시설 및 재료만 사용하여야 합니다.
- 나. 선수 당 와인 디켄팅 준비 시간은 5분이며 와인 디켄팅 시간은 15분입니다.
- 다. 고객에게 주어진 와인을 먼저 시음해도 되는 지를 확인합니다.