

### 3. 試験科目、実施方法等 (試験問題は、全て日本語(漢字はルビ付き)で書いてあります。)

試験科目： 学科試験と実技試験の2科目 試験時間： 70分

実施方法： ペーパーテスト方式(マークシートを使います。)

#### (1) 学科試験

衛生管理、飲食物調理と接客全般の知識と仕事に必要な日本語の能力の試験です。

| 項目    | 主な内容                                                                                                         | 問題数   | 配点              |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------|
| 衛生管理  | <ul style="list-style-type: none"> <li>一般衛生管理に関する知識</li> <li>HACCPに関する知識</li> <li>食中毒に関する知識 など</li> </ul>    | 10問   | 満点：40点<br>(@4点) |
| 飲食物調理 | <ul style="list-style-type: none"> <li>調理に関する知識</li> <li>食材に関する知識</li> <li>調理機器に関する知識 など</li> </ul>          | 10問   | 満点：30点<br>(@3点) |
| 接客全般  | <ul style="list-style-type: none"> <li>接客サービスに関する知識</li> <li>食の多様化に関する知識</li> <li>クレーム対応に関する知識 など</li> </ul> | 10問   | 満点：30点<br>(@3点) |
|       |                                                                                                              | 合計30問 | 合計100点          |

#### (2) 実技試験(「判断試験」と「計画立案」の2つです。)

「判断試験」は、図やイラスト等を見て、正しい行動がどれか、「計画立案」は、計算式を使って、作業の計画を作ることができるか、という仕事の能力の試験です。

| 項目    | 主な内容    | 問題数  |      |       | 配点              |
|-------|---------|------|------|-------|-----------------|
|       |         | 判断試験 | 計画立案 | 合計    |                 |
| 衛生管理  | 学科試験と同じ | 3問   | 2問   | 5問    | 満点：40点<br>(@8点) |
| 飲食物調理 | 学科試験と同じ | 3問   | 2問   | 5問    | 満点：30点<br>(@6点) |
| 接客全般  | 学科試験と同じ | 3問   | 2問   | 5問    | 満点：30点<br>(@6点) |
|       |         | 計9問  | 計6問  | 合計15問 | 合計100点          |