

第38回全国障害者技能競技大会

< 116 > 喫茶サービス 競技課題A

模擬喫茶店における実際の接客業務を通じて、下記の競技を行う。

1. 指示事項

来店されたお客様に対して、他の従業員（スタッフや競技者）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) 業務に必要なあいさつや報告・連絡・相談など基本的労働習慣が身についていること。
 - (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。
 - (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。
- なおメニューは、次のとおりとする（予定：別紙1参照）。
- ホットコーヒー、アイスコーヒー、紅茶（レモン・ミルク）、アイ스티ー（レモン・ミルク）、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）

3. 競技方法など

(1) 競技方法

①競技者4～5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。

②1グループにつき2回以上実施する。

③お客様は主催者が手配したお客様、または、一般の来場者とする。

※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。

(2) 競技時間

1グループにつき2回以上、合計60分程度、競技全体では6時間程度となる予定。

(3) 競技者の競技見学

競技者は、競技者が希望すれば、専用の場所で、他グループの競技の様子を見学できる。

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スタッフ以外の者と接することはできない。

(4) その他

- ・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。
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チーフに報告、連絡、相談をすることができる。また、チーフから指示があった場合は、速やかに対応する。
- ・競技では飲食に関する代金は受領しない。

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) エプロン（貸与を希望する者のみ）
- (4) 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) 店長等フロア担当者
- (2) ドリンク等厨房担当者
- (3) 食器洗浄担当者
- (4) お客様案内・整理担当者
- (5) 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（エプロンを含む：貸与希望者を除く）。
特別に喫茶店やレストラン専用のユニフォームなどを準備する必要はない。

1. 使用する伝票 (イメージ)

伝 票			
月	日	No. _____	
品 名	数	単 価	金 額
ホットコーヒー		300	/
アイスコーヒー		350	
紅茶 (レモン・ミルク)		300	
アイ스티ー (レモン・ミルク)		350	
ジュース		300	
Aセット (コーヒー・紅茶)		400	
Aアイスセット (コーヒー・紅茶)		450	

テーブル	小 計
	消費税率等 (税率 %)
名様	税 込 合 計
係	

ありがとうございます
喫茶 アビリン

(注) セットメニュー

- ・ Aセット : クッキー+コーヒーor 紅茶 (レモン or ミルク)
- ・ Aアイスセット : クッキー+アイスコーヒーor アイ스티ー (レモン or ミルク)

2. 使用するメニュー表 (イメージ)

