

## 令和7年度青森県特別支援学校技能検定・発表会

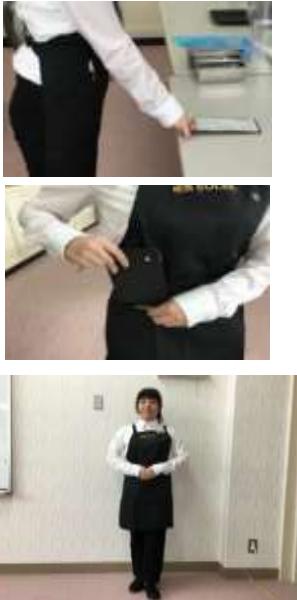
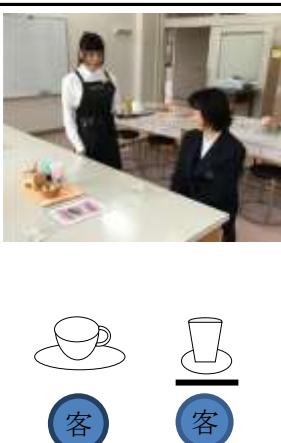
## 「接客サービス分野」指導マニュアル

(制限時間 10分)※制限時間を超えた時点で項目8まで達していなければ終了となる。

作業項目	イメージ	作業内容	評価内容(★)・指導上の留意点
1 準備			
(1) 審査会場入場		<p>① 進行係に案内されたら、所定の位置で待機する。          ② 補佐係に学校名と名前を呼ばれたら「はい。」と返事をする。          ③ 補佐係の「準備をしてください。」の言葉かけで準備を始める。</p>	<p>★ 衛生的な服装(頭髪、髭、爪、服装、ひも結び・ボタン留め)          - 頭髪、ひげ、靴(中ズック可)、服装(エプロンのひも、ボタン等)を整える。</p> <p>- 長い爪、アクセサリー、香水等は禁止。長髪はゴム、ピンでまとめる。清潔感があるようとする。</p> <p>★ 待機の姿勢(背筋を伸ばし、手は組んでおへそ付近へ)          - 待機の姿勢とは、背筋を伸ばして立ち、へそ付近で合わせる。(写真参照)</p> <p>★ 返事をする          - 審査員に聞こえる声の大きさで返事をする。</p>
(2) 伝票とボールペン	 	<p>④ 伝票をバインダーにはさんみ、日付と担当者(自分の名前)を記入する。</p>	<p>★ 日付と担当者名を記入          - 待機場所の横に、伝票、ボールペン、バインダーを準備する。          - 伝票を書いてからバインダーにはさんでも、バインダーに伝票をはさんでから書いてどちらでもよい。</p>
		<p>⑤ エプロンのポケットにバインダーと筆記用具を入れる。</p>	<p>★ エプロンのポケットに入れる</p>
(3) 開始		<p>⑥ 所定の位置に戻ったら、適切な声の大きさや態度で審査員に「〇〇学校、〇〇です。お願いします。」と学校名と名前を伝える。</p> <p>⑦ 審査員の「始めてください。」で開始する。</p> <p>⑧ 正しい姿勢で待機する。</p>	<p>★ 開始を適切な声の大きさ及び態度で伝える          - 声の大きさは、相手に伝わり、接客にふさわしい音量で話す。</p> <p>- 補佐係が計時を開始する。</p>

作業項目	イメージ	作業内容	評価内容(★)・指導上の留意点
2 お客様入店 (1) 出迎え		① お客様の顔を見て、「いらっしゃいませ。」と挨拶し、お辞儀をする。	★ お客様の顔を見ながら、届く声で挨拶する ・ お客様に聞こえる声の大きさで挨拶をする。(接客にふさわしい音量) ★ 挨拶の後にお辞儀をする ・ 言葉が先で動作が後になる。 ・ お客様に男女の区別はない。
(2) 席案内		② 「何名様でしょうか。」と人数を確認し、席に案内する。 ③ 「かしこまりました。こちらの席へどうぞ。」と言ってからお客様の先に立って案内する。 ④ 分かりやすいように手でテーブルを指す。	★ お客様の人数を確認する ・ お客様に聞こえる声の大きさで話す。  ★ お客様の先に立って歩く ・ お客様の邪魔にならないように2、3歩前を歩く。 ★ 分かりやすいように、手でテーブルを指す
(3) メニューの案内		⑤ 着席したら話す。 ⑥ 「メニューはこちらでございます。少々お待ちくださいませ。」と案内する。 ⑦ お辞儀をして厨房に水を取りに行く。	★ 着席したらメニューを案内する ★ お客様に届く声の大きさで話す ・ お客様に聞こえる声の大きさで話す。 ・ 笑顔、丁寧な言葉遣いで話す。 ★ メニューを案内した後にお辞儀をする ・ お辞儀を終えてから向きを変える。
3 水サービス (1) 水入れ		① グラスの下半分を持ち、適量の水を注ぐ。 ② ピッチャーの注ぎ口をグラスのふちに当てず、こぼさないように注ぐ。	★ グラスの下半分を持つ ・ お客様が口を付ける部分には、手を触れないようする。 ★ グラスに適量(7~8分目)を入れる ・ 適量は、グラスの7~8分目を目安とする。 ★ ピッチャーの口をグラスにつけずに水を注ぐ
(2) 水のサービス	  	③ 片手にトレイをのせる。 ④ 水をこぼさないように運ぶ  ⑤ お客様の近くで立ち止まって「お水でございます。」と言う。 ⑥ トレイを片手にのせたまま、グラスの下半分を持つ。 ⑦ あまり音を立てないように、お客様の前に置く。	★ 片手にトレイをのせる ・ 指先を少し立てるようにすると、バランスを取りやすい。 ・ 不安定な時は、両手を使ってもよい。 ・ 体の横にトレイがあると、きれいに見える。  ★ 片手にトレイをのせる ★ グラスの下半分を持つ ★ 片手にトレイをのせたまま提供する  ・ お客様に聞こえる声の大きさ、笑顔で伝える。 ・ 足を一步踏み出すとグラスを置きやすくなる。

			<ul style="list-style-type: none"> <li>きびきびした動作で行う。</li> </ul>
作業項目	イメージ	作業内容	評価内容(★)・指導上の留意点
4 注文伺い (1) 注文伺い		<p>① トレイは脇に挟む。 ② お客様の方を見ながら、「ご注文はお決まりでしょうか。」と言う。</p>	<p>★ トレイを脇に挟む ・ トレイを脇に挟むのが難しいときは、厨房に返してもよい。 ・ トレイの裏面が体側になるように挟む。 ★ お客様の方を見て、聞こえる声で伺う ・ お客様に聞こえる声で話す。</p>
(2) 伝票記入		<p>③ 必要事項をもらさず記入する。 ④ 伝票を片手で持ったまま記入する。 ⑤ 注文を聞いたら、返事をする。</p>	<p>★ テーブル番号、客数、数量をもらさず記入する ・ 必要事項は、テーブル番号、お客様数、数量である。</p>
(3) 確認		<p>⑥ お客様の顔を見ながら、「ご注文は以上でよろしいでしょうか。」と注文を確認する。 ⑦ お客様の返事の後に「ご注文を繰り返します。○○がお一つ、△△がお一つですね。」と復唱する。</p>	<p>★ お客様の方に体を向けて注文の確認をする ・ お客様に聞こえる声の大きさで話す。 ★ 品名と数を正しく復唱する</p>
(4) 席を離れる		<p>⑧ お客様の顔を見て、「かしこまりました。少々お待ちくださいませ。」と言う。 ⑨ お辞儀をする。</p>	<p>★ お客様を見て聞こえる声で挨拶をする ・ お客様に聞こえる声の大きさで話す。 ★ 挨拶の後にお辞儀をする ・ 言い終わってからお辞儀をする。 ・ お辞儀が終わってから向きを変える。</p>

作業項目	イメージ	作業内容	評価内容(★)・指導上の留意点
5 注文伝え (1) 廚房へ伝達		<p>① 廚房スタッフに「注文をお願いします。〇〇を一つ、△△を一つ、お願いします。」と品名と数を正確に伝える。</p> <p>② 伝票を厨房スタッフに向けて置く。</p>	<p>★ 廚房スタッフに品名と数を正確に伝える</p> <p>★ 伝票を厨房スタッフに向けて置く</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 廌房スタッフに聞こえる声の大きさで話す。</li> </ul>
(2) 次の伝票用意		<p>③ 待機場所に戻り、次の伝票を用意する。</p> <p>④ 伝票に日付と担当者(自分の名前)を記入する。</p> <p>⑤ エプロンのポケットにバインダーと筆記用具を入れる。</p> <p>⑥ 注文の品ができるまで、不要な動きをしないで待機する。</p>	<p>★ 次の伝票を準備し、エプロンのポケットに入れる</p> <p>★ 待機の姿勢で静かに待つ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 伝票をポケットに入れたら、待機の姿勢で待つ。</li> <li>・ 伝票を記入する際に、お客様の方に背中を向けない。(お客様が視界に入るような位置で記入する。)</li> </ul> <p>【不要な動きの例】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ うろうろ歩き回る。</li> <li>・ お客様をじろじろ見る。</li> <li>・ 周囲の物をいじる。</li> <li>・ おしゃべりをする。</li> <li>・ 自分の髪の毛や身体等を触る。</li> </ul>
(3) 受け取り		<p>⑦ 廌房係の合図で、厨房に注文品を取りに行く。</p> <p>⑧ 伝票を確認し、注文の品が正しいかを確認してトレイにのせる。</p>	<p>★ 注文の品と伝票を確認する</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 注文品を置く際に、お客様の口に触れる部分を触らないようにする。</li> <li>・ 重い物を手前に置き、軽い物を奥側に置くと安定する。(のせたり出したりする順番も考えて置けると、より安定感が増す。)</li> <li>・ アイスドリンクにはコースターとストローが付く。</li> </ul>
6 提供 (1) 提供		<p>① お客様の近くに立ち、「お待たせいたしました。〇〇でございます。」と品名を言う。</p> <p>② 正しい向きで静かに注文品を置く。</p> <p>③ 注文どおりに置く。</p> <p>④ もう一人のお客様の右側に移動して、同じように注文品を置く。</p> <p>⑤ 「ご注文はおそろいでしょか。」と確認をする。</p>	<p>★ 品名を言ってから置く</p> <p>★ 静かに注文品を置く</p> <p>★ お客様の正面に置く</p> <p>★ 注文通りに置く</p> <p>★ お客様の口に触れる部分を触らない</p> <p>★ 片手にトレイをのせたまま提供する</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 注文品を置く際に、お客様の口に触れる部分を触らないようにする。</li> <li>・ 何を注文したのか忘れたときは、確認してもよい。</li> <li>・ 注文の品を間違って置いたときは、謝罪して正しく置くようにする。</li> </ul> <p>【正しい置き方の例】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ カップの取っ手が右側になる。</li> <li>・ ストローはお客様側に置く。</li> <li>・ アイスドリンクはコースターにのせる。</li> </ul>

(2) 伝票を置く		<p>⑥ 伝票を裏返してテーブルの端に置く。      ⑦ 「伝票でございます。」と伝票を置くことをお客様に伝える。      ⑧ 伝票を置いてから「ごゆつくりどうぞ。」と言う。      ⑨ お辞儀をして席を離れる。</p>	<p>★ 伝票を置くことをお客様に伝え、裏返してテーブルの端に置く      ★ お客様を見て聞こえる声で挨拶をする      ★ 挨拶の後にお辞儀をする      - 言葉の後にお辞儀をする。      - お辞儀を終えてから向きを変える。      廉房にトレイを置き、待機場所へ移動する。</p>
-----------	---	---	---

作業項目	イメージ	作業内容	評価内容(★)・指導上の留意点
7 見送り (1) 待機		① 正しい姿勢で待機する。	<p>★ 待機の姿勢でいる      - 背筋を伸ばして立ち、へそ付近で合わせる。      ★ お客様をじっと見ない      - お客様をじっと見ないようにする。</p>
(2) 見送り		<p>② お客様の方を見て「ありがとうございました。」と挨拶をする。      ③ お辞儀をする。</p>	<p>★ お客様の方を見て挨拶をする      - お客様が伝票を持って立ち上がったことで、帰りを判断する。(お客様が出口の方に移動したら挨拶をする。挨拶を言うタイミングが早すぎないように気をつける。)      ★ 挨拶の後にお辞儀をする      - お客様に聞こえる声の大きさで挨拶をする。</p>
(3) 忘れ物チェック		④ 座席付近の忘れ物を見る。	<p>★ お客様がテーブルから離れたら忘れ物の確認に移動する。      - 会計を済ませている間に、忘れ物の確認を済ませる。      ★ テーブルの上と下を見る      - テーブルの下も確認する。</p>
8 片付け (1) 下膳	  	<p>① トレイを厨房に取りに行き、テーブルに行く。</p> <p>② トレイに食器やごみをのせる。      ③ 下膳口に運ぶ。      ④ 厨房スタッフに「下膳をお願いします。」と伝える。      ⑤ テーブル拭きを持ってテーブルに移動する。</p>	<p>★ トレイに食器やごみをのせる      - トレイを脇に挟んで歩く。      - きびきびした動作で行う。</p> <p>★ 食器は静かに丁寧に扱う      - 食器は丁寧に扱う。      ★ 厨房に下膳を伝え、静かに置く      - 片手にトレイをのせながら食器を片付けてもよい。      - 静かにトレイを置く。</p>

(2) テーブル拭き		<p>⑥ テーブルを拭く。      ⑦ メニューなど元どおりにする。</p>	<p>★ テーブル全体を拭く      ・ メニューなどを移動させながら、テーブル全体を拭く。      ★ 動かしたものは元に戻す</p>
(3) ゴミ確認		<p>⑧ テーブルの周りをよく見る。</p>	<p>★ テーブルの周りのゴミを確認する      ・ テーブルの下も確認する。</p>

作業項目	イメージ	作業内容	評価内容(★)・指導上の留意点
(4) 椅子の整頓		<p>⑨ 椅子を元に戻す。      ⑩ テーブル拭きを下膳口へ戻す。      ⑪ 待機場所に移動する。</p>	<p>★ 椅子を元に戻す      ★ テーブル拭きを下膳口へ戻す</p>
(5) 終了報告		<p>⑫ 待機場所に戻ったら、伝票を返す。      ⑬ 待機姿勢で、審査員に「終わりました。」と終了の報告をする。      ⑭ 進行係の誘導で退場する。</p>	<p>★ 待機場所に戻り待機の姿勢で終了を伝える      ・ 審査員に聞こえる声の大きさで報告をする。      ・ 終了報告を言い終わったときに計時を終了する。      (制限時間10分)</p>