



トイレは厨房壁面と隣接する箇所に自由に設定して下さい。

受験地	
受験番号	

2024年度 1級厨房設備士資格認定試験問題・解答例(その2)

No.	品名	台数	寸法(mm)			配管接続口径(A)			ガス		電気(kW)			フイド	備考
			間口	奥行	高さ	給水	給湯	排水	口径(A)	消費量(kW)	1 100V	1 200V	3 200V		
1	舟形シンク付コールドテーブル冷蔵庫	1	1200	600	850	15		40×2			0.20				135リットル
2	作業台	1	600	600	850										三方枠
3	冷蔵ネタケース	1	1800	345	270			40×2			0.16				72リットル
4	コールドテーブル冷蔵庫	1	1200	600	850			40			0.26				239リットル
5	コールドテーブル冷凍庫	1	1200	600	850			40			0.25				239リットル
6	作業台(引出・戸棚付)	1	1200	600	850										引出2ヶ
7	電子レンジ	1	422	476	337							2.80			
8	電子レンジ架台	1	500	500	400										
9	コールドテーブル冷蔵庫	1	1200	600	850			40			0.26				239リットル
10	吊戸棚	2	1200	350	600										中棚1段
11	作業台(戸棚付)	1	1200	600	850										中棚1段
12	冷凍冷蔵庫	1	1500	800	1950			40					0.50		F:310リットル、R:993リットル
13	パイプ棚	1	1650	350	250										
14	製氷機	1	630	450	800	15 G.V		40			0.23				製氷能力41kg/日
15	水切付二槽シンク	1	1800	750	850	15×2	15×2	50×2							
16	ガス赤外線グリラー	1	560	415	615				ホース 13	5.5				⊙	
17	炊飯台	1	750	750	850										カート付
18	ガス炊飯器	1	490	435	442				ホース 13	5.52				○	1.8~6リットル
19	ガスフライヤー	1	650	600	850				15×2	12				⊙	油量14リットル×2
20	ガスレンジ	1	1500	750	850				32	72.1				⊙	
21	パンシンク	1	600	750	850	15	15	50							
22	スチームコンベクションオープン	1	860	790	820	15 G.V		40 銅管					10.10	⊙	軟水器付、1/1ホテルパン6段
23	スチコン専用架台	1	860	660	700										
24	戸棚	1	900	750	1850										中棚2段
25	クリーンテーブル	1	1100	700	850										
26	ドアタイプ食器洗浄機	1	871	650	1448		15 G.V	40 耐熱管					14.60	○	60秒/ラック
27	ソイルドテーブル	1	1450	700	850	15×2	15	50×2							
28	ラックシェルフ	1	1200	400	400										
29	下膳ラック	1	1500	450	1850										棚4段
30	一槽シンク	1	450	600	850	15	15	50							
31	作業台(引出・戸棚付)	1	1500	600	850										引出3ヶ
32	吊戸棚(ガラス戸)	1	1800	350	600										中棚1段
33	製氷機	1	1000	600	850	15 G.V		40			0.34				製氷能力87kg/日
34	タオルウォーマー	1	450	275	355						0.17				18リットル
35	吊戸棚(ガラス戸)	1	1500	350	600										中棚1段
36	生ビールディスペンサー	1	249	263	495						0.23				
37	サーバー台	1	700	600	850										三方枠
38	耐ハイディスペンサー	1	258	655	569						0.37				
39	冷蔵ショーケース	1	900	650	1900						0.21				536リットル
40															
41															
42															
43															
44															
45															

1) 検討プランの厨房計画で不適切な箇所

- 食材仕入口近くにストックスペースが無い。
- パントリーが設けられておらず、サービス用機器が厨房内にあり
- ホールスタッフが厨房内入る必要がある為、衛生的でない。
- 厨房-客席間出入口から厨房内のサービス用機器まで距離があり、調理動線と交差している。
- 捌き用舟形コールド・ネタケースがアイランドにあり、調理を見せる形になっていない。見せる為にカウンター側に配置するべき。
- 加熱機器がバラバラに配置されている。
- 厨房内に手洗器がない。
- トイレが厨房室から離れている。

2) 新たな厨房計画の意図

- 食材ストックから調理・盛付・洗浄コーナーを作業の流れに沿った機器配置とした。
- パントリーコーナーを客席側に区画しサービス機器を配置、ホールスタッフが使用する形とする事で、目的別の明確な区分とした。
- 作業動線を考慮し、加熱機器をまとめた。
- ネタケース・舟形コールドをカウンター側に設置し、調理を見せる様にする事で臨場感のある形とした。
- 厨房、パントリー各々に手洗器を設置した。
- トイレを厨房に隣接した箇所に設置し、水回りを纏めた。

受験地	
受験番号	