

2025 年度厨房設備士資格認定試験実技試験結果 講評

1 級

2025 年度 1 級実技試験において、採点のポイントとなった箇所について報告します。

今年は、一般飲食店で中華業態とし、不要な機器などは配置せず条件に見合ったゾーニング、必要機器を検討し、調理の流れ、機器の組合せを考えプランする問題としました。

基本的には区画を検討し、検討プラン内の機器を配置替えすることで完成できる形としました。

今回、間違いの多かった箇所について以下の通りです。

1. 衛生エリアの理解不足。〔工学入門第 9 版第 2 部 P137 図 2-1-4〕

a. 人の動線について理解できていない。

調理セクションとサービスセクションの間には、受け渡しカウンターを設けるなど営業中にスタッフの行き来が無い様にし、汚染エリアと非汚染エリアの区別が必要。

検討図では、パントリー区画を設けていないことも不適切な個所の対象としていたが、それに気が付かないままゾーニング、レイアウトを行っているものが多かった。

厨房とサービスのエリアが明確にわかれていない。壁はあるが出入り口に扉がない、または厨房内の一面をパントリーとしているものが多くあった。(サービスが厨房内に入って配膳する形は不適當)

b. 調理動線の理解不足。〔工学入門第 9 版第 2 部 P137 図 2-1-4〕

今回は中華業態、その中の飲茶に特化したレストランであったが、点心の調理作業について理解出来ていなかった為か、機器の配置が悪く、動線交差がおこる形が多くあった。

《食材の流れ：仕入口 → スtock → 下処理 → 調理(冷・加熱) → 盛付 → 配膳》

また、下処理場が無いものや、調理後の食材などの置き場がないこと、盛り付けスペースがない盛り付けやパントリーに点心用の麺台があるなど、調理者が行ったり来たりしなければならない、効率面も衛生面でも悪い動線のものが多くあった。

洗浄についての理解も不足している。

一つの厨房の中に洗浄ラインを設ける場合においても衛生のエリア分けを行う必要がある。

調理エリアに向い合せの形で配置や客席への出入口から一番離れたところに配置するなど、汚染エリア、非汚染エリアをどのように分け、調理者がどの様に動くのか、検討が不足している。

衛生エリアについては、安全・安心な厨房を考える上でとても重要なので、十分な理解が必要である。

パントリー区画から、厨房内にある洗浄ラインに下膳台を介して洗い物を渡すことで、衛生エリアも分けることが出来、洗浄後の食器もスムーズに片づけ若しくは盛り付けに回すことが出来る。

洗浄室の衛生エリアは特殊な形となっており、洗浄前(下膳口からソイルド部)は汚染エリア、洗浄後(クリーン)は非汚染エリアとなる。この点もしっかり理解していることが大切である。

2. 図面が粗雑。〔工学入門第9版第2部P158〕〔工学入門第9版第2部P161 図2-3-9〕

・読みやすい図面・伝えるための図面になっていない。

時間配分が出来ていないためだと思うが、書きなれていない。間に合わない状態に気が付いてから、残り時間の少ない中で完成を目指すので、乱雑な図面、文字になっているのではないかと。

(決して綺麗な図面、綺麗な文字を求めているのではない)

これについては、手書きでの練習をすることで、書き方のポイントも掴めてくるので、過去問題を使って手書きの練習を是非行って貰いたい。

3. ゾーニングの認識不足。〔工学入門第9版第2部P152〕

・ゾーニングとは、設計する上で与えられた空間の中を、用途別に広さや位置について関連性を考慮した上で決定し、エリア(区画)分けしていく事であり、区画内の機器詳細まで書く必要はない。

この作業を行う事で、バランスの取れた図面にすることが出来る。

設備・機器の詳細については、清書時に記入する。

食材仕入口の位置から厨房位置を暫定的に決め、調理機器・作業スペース・通路等を検討、客用入口からの客動線を考慮して、客席を想定配置(スペース確保)する事で、厨房区画を決定していく。

●まとめ

出題条件をしっかりと読み込み、出題者の意図を掴む必要があります。条件を満たしていなければ、それなりの減点となる事は当然であるため、十分に注意が必要です。

また作図する際に、人・食材・調理など各々の動線を考えゾーニングし区画を決定、作図する必要があります。

昨年と同様に今年度もゾーニング用紙での検討に時間をかけ過ぎて、解答用紙に記入し始めない受験者が多かったです。それに加え、ゾーニング用紙に書き始めるまでに時間を費やしている受験者も多くいた様に感じました。図面完成に至らなかった受験者の多くは、この様な状態であったと考えられます。

ゾーニングをする際、陥りがちなことは、最初に「区画はこの位置だ」という思いこみがあると感じます。初めに思ってしまった形から離れることが出来ず、それに当てはめていく。この進め方をしてしまうと、より良い形にたどり着けない場合が出てきます。

今回のプランで言うと、右上の食材入口と右下の客用入口で設定しなければならないことから、検討図面と同じ様な上側に厨房区画をつくるか、右側に厨房区画を作るかの2択となります。上側に厨房区画を決めると厨房区画外にパントリー区画を作る際にセンターにある柱が邪魔をして区画が大きくなり、客席が納まりきらないこと、などをゾーニングをする際に気が付く必要があります。

その為には、まずはあらゆる可能性を否定せずに、必要寸法(短手方向であれば、〈製品奥行き-通路-アイランド奥行き-通路-製品奥行き〉の合計値)を様々な方向から書いてみてください(長手方向、短手方向とも)。

その上で、今回のプランにアイランドは必要なのかも踏まえてベストなものがどれか考え、決定していく事が大切ではないかと思われます。

以上