

設計実技

次の設計条件に基づき改善プラン図及び機器表を作成し、厨房計画の意図を記入せよ。

別紙の平面図は、接道した飲食ビル1Fにある44～50席を持つ飲茶レストランの店舗全体図である。

1. 検討プランで不適切な箇所を箇条書きで解答せよ。

(解答用紙・その3)

2. 厨房の位置、機器・客席のレイアウト、その他につき検討プランにとらわれることなく、最適な厨房・客席を計画せよ。

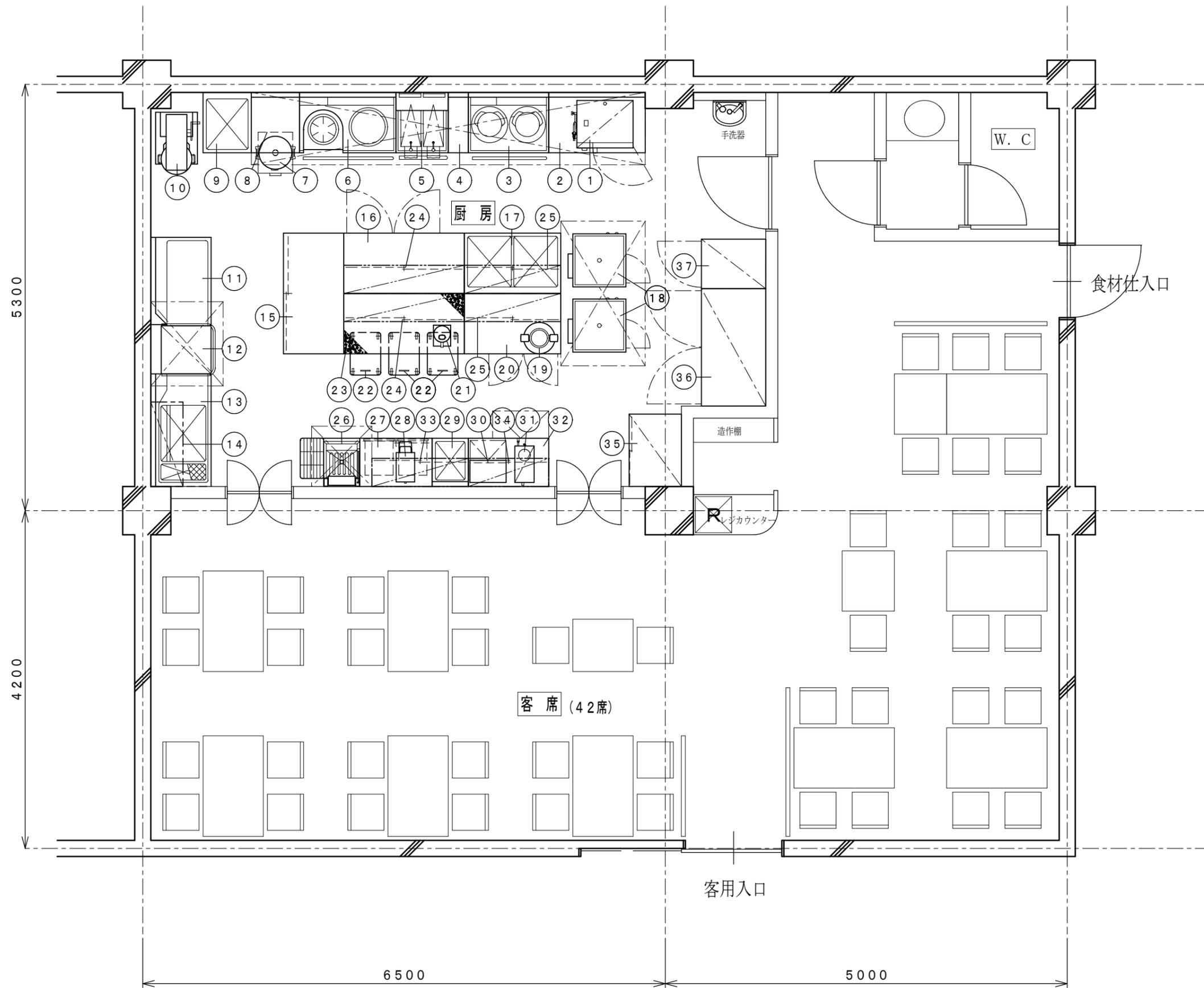
(解答用紙・その2、2-1、その3、3-1)

なお、以下の要件に留意すること。

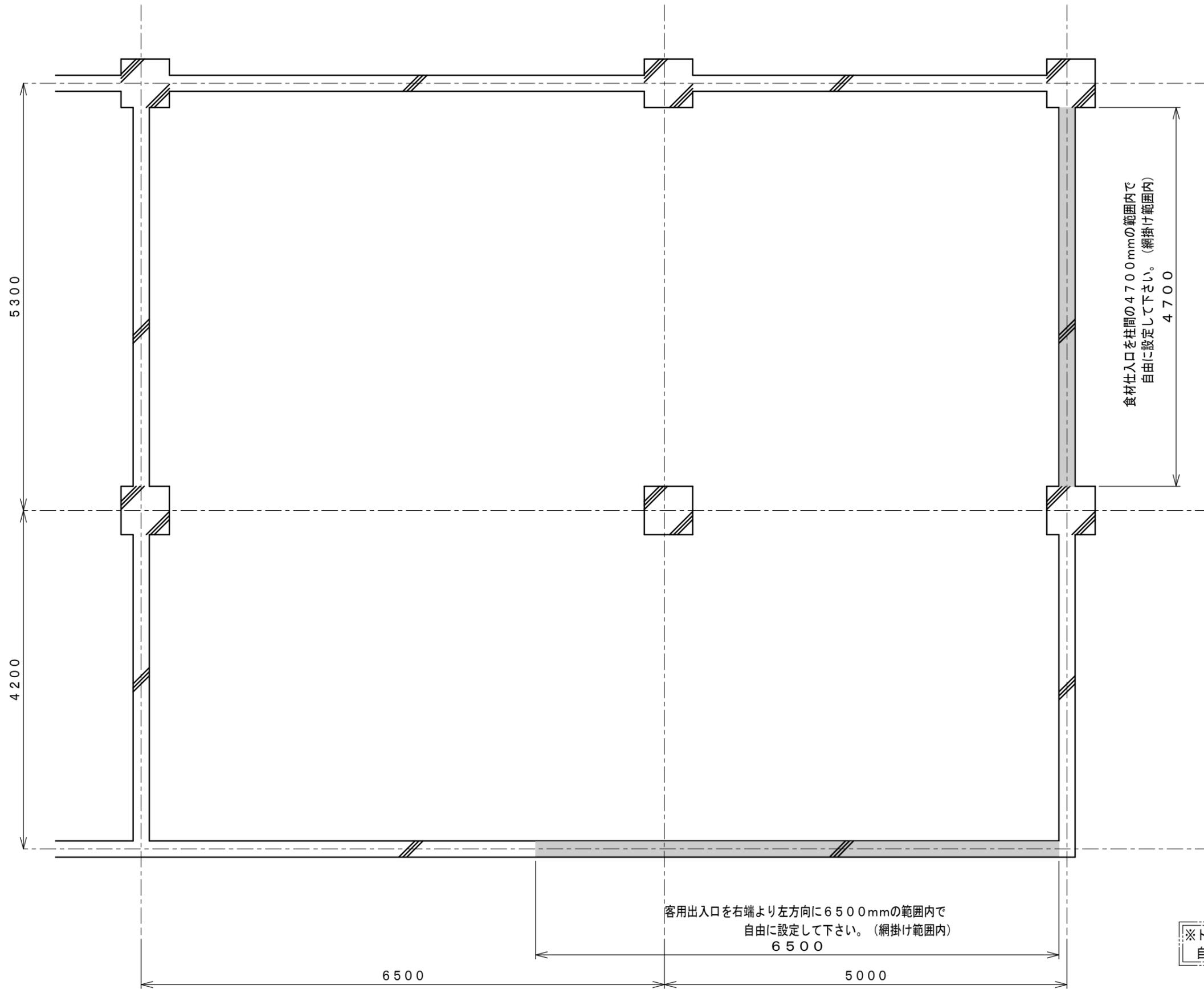
- ① 作図の縮尺は1/50とする。
- ② 食材仕入口及び客用出入口を、図中に指定した範囲内に設定すること(範囲内であれば自由に設定可)。
- ③ 事務室・更衣休憩室は別にあるものとする。但し図示しても構わない。
- ④ 間仕切壁、カウンター、ドアは自由に追加してよい(材質は不燃材とみなす)。
- ⑤ 給湯はセントラル方式とする。
- ⑥ 衛生対策を考慮すること。
- ⑦ 飲食用の客席(テーブル・椅子等)を記入すること。
- ⑧ 平面図にはフード以外のシンボルマークは不要とする。
- ⑨ 機器表のフード欄には、フードを使用するものには○印、グリスフィルターの必要な箇所には◎印を記入すること。
- ⑩ ガス種は13Aとする。
- ⑪ 排水溝及びグリストラップの位置表示は不要とする。
- ⑫ トイレを厨房もしくは調理室壁面に隣接した箇所に設置すること。
- ⑬ 窓を設けて、作業の一部が見える形とし、ライブ感のある厨房とすること。

下記の検討プランで不適切な個所を改善し、改善プランを解答用紙（その2）に、機器表及び不適切箇所、厨房計画の意図を解答用紙（その3）に記入せよ。

S = 1 : 50

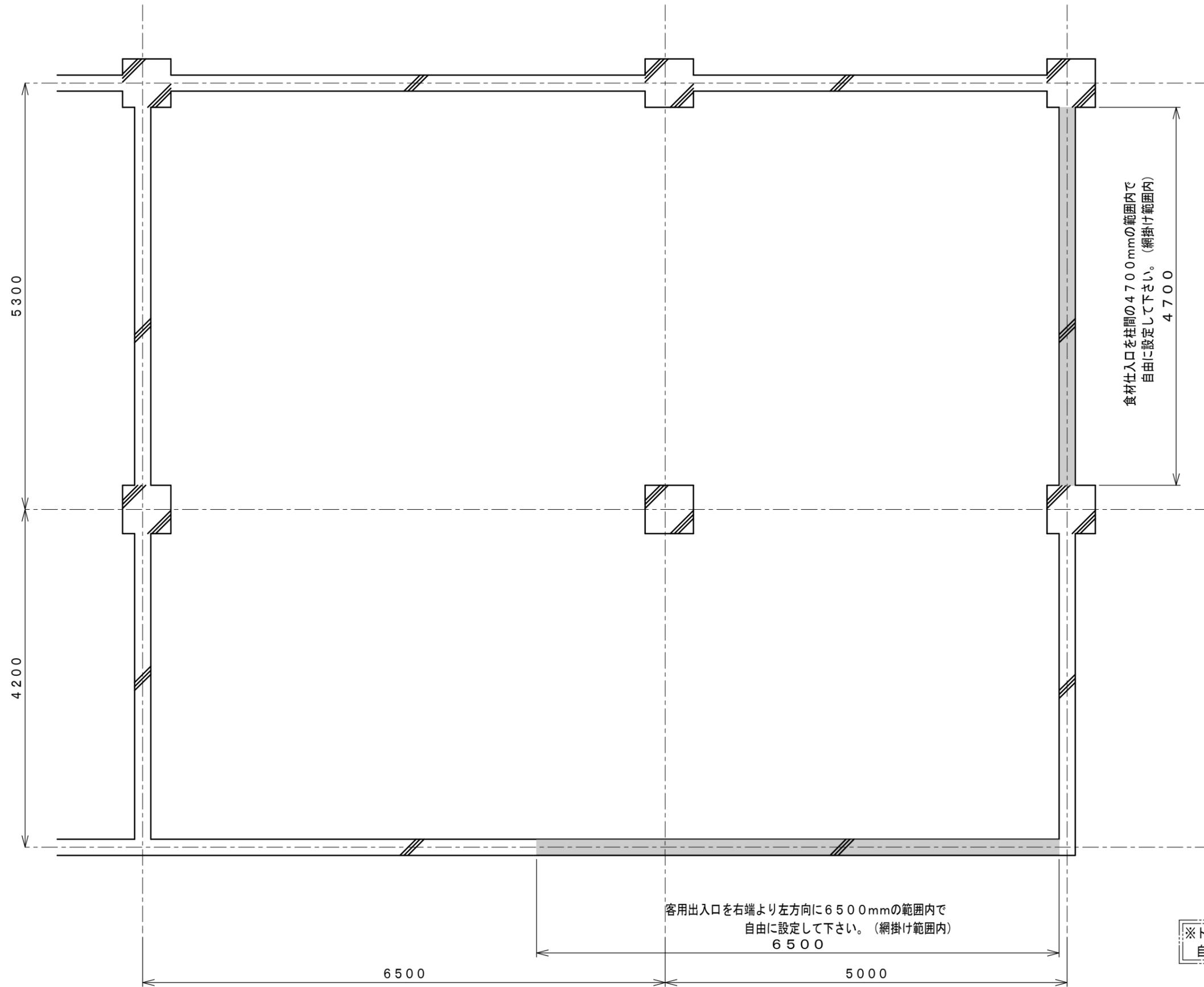


S = 1 : 50



受験地	
受験番号	

S = 1 : 50



受験地	
受験番号	

