

※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	

2025年度 1級厨房設備士資格認定試験問題・解答例（その2）

[illegible]

1) 検討プランの厨房計画で不適切な個所

- ①食材仕入口が厨房区画から離れている。
- ②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。
- ③サービスエリアに加熱調理用のフライヤーが設置されている。
- ④麺台がアイランドにあり盛付け作業と点心作業が交差してる。
- ⑤加熱機器がバラバラに配置されている。
- ⑥トイレが厨房室から離れている。
- ⑦客席数が条件を満たしていない。

2) 新たな厨房計画の意図

- ①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。
- ②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。
- ③作業動線を考慮し、加熱機器をまとめた。
- ④食材仕入口を厨房区画内に作ることで納品から検品、ストックまでの流れをスムーズにした。
- ⑤入り口近くに点心作業が見えるに窓を設ける事で、L I V E感を演出した。
- ⑥トイレを厨房に隣接した箇所に設置し、水回りを纏めた。
- ⑦客席数を条件に則った形とした。

受験地	
受験番号	