

# 外食業特定技能測定試験実施要領

平成 31 年 3 月

(改訂：令和元年 8 月)

(改訂：令和元年 12 月)

(改訂：令和 2 年 4 月)

(改訂：令和 2 年 5 月)

(改訂：令和 3 年 7 月)

(改訂：令和 6 年 2 月)

農林水産省大臣官房新事業・食品産業部

「特定技能の在留資格に係る制度の運用に関する基本方針について」（平成 30 年 12 月 25 日閣議決定）の 3（1）オ及び（2）ウに基づき定められた「特定技能」に係る試験の方針について」（令和 2 年 1 月 30 日出入国在留管理庁）（以下「試験方針」という。）に従い、外食業分野の特定技能 1 号に係る技能測定試験（以下「外食業 1 号技能測定試験」という。）及び外食業分野の特定技能 2 号に係る技能測定試験（以下「外食業 2 号技能測定試験」）の適正な実施を確保するため、以下のとおり外食業特定技能測定試験実施要領を定める。

## 1 試験概要

### （1）試験言語

日本語とする。

### （2）実施主体

農林水産省が実施する公募により選定した民間事業者（以下「技能試験実施機関」という。）とする。

### （3）実施方法

コンピュータ・ベースド・テストイング（C B T）（注）方式又はペーパーテスト方式により試験を行う。

（注）テストセンターでコンピュータを使用して出題、解答するもので、受験者は、ブースで、コンピュータの画面に表示される問題をもとに、画面上で解答する。

### （4）事業年度における実施回数、実施時期及び実施場所

実施回数、実施時期及び実施場所については、農林水産省と技能試験実施機関が協議の上決定する。

### （5）受験資格者

日本国外において実施する外食業 1 号技能測定試験（以下「国外試験」という。）

を受験する者にあつては、以下のアを満たす者とする。ただし、アの年齢については、試験の実施国政府等との合意に基づき引き上げることができるものとし、その場合、技能試験実施機関が試験実施に当たり作成する試験案内に示すこととする。

日本国内において実施する外食業1号技能測定試験及び外食業2号技能測定試験（以下「国内試験」という。）を受験する者にあつては、在留資格を有する者で以下のアからウを満たすものとする。

ア 試験日において、満17歳以上であること

イ 退去強制令書の円滑な執行に協力するとして法務大臣が告示で定める外国政府又は地域の権限ある機関の発行した旅券を所持していること

ウ 試験の前日までに外食業分野において複数のアルバイト従業員や特定技能外国人等を指導・監督しながら接客を含む作業に従事し、店舗管理を補助する者としての実務経験（以下「指導等実務経験」という。）を2年以上有すること。なお、試験の前日までに指導等実務経験が2年に満たない者にあつては、試験の日から6か月以内に指導等実務経験を2年以上有することが見込まれること。（外食業2号技能測定試験のみ）

#### （6）試験実施時の注意事項

国外試験の実施に当たっては、試験の実施国の関連法令及び規則を遵守し、実施するものとする。

#### （7）受験者の募集

技能試験実施機関は国内及び試験の実施国において試験実施の周知を図るとともに、自らのウェブサイト等を通じて受験者を募集することとする。

#### （8）受験の申請等

技能試験実施機関は、（7）に基づき行う募集の期間内に行われた受験申請に限り受付け、次の各号に掲げる事項について審査し、要件を満たしていると認めた場合に、試験日時、試験場所、受験番号、受験者名等を記載した受験票を受験者に対して交付する。

① 受験資格

② 必要記入事項

③ 国内試験にあつては、本人を識別できる写真（写真データを含む。）

④ 国内試験にあつては、試験料の納付を証明する資料

⑤ 指導等実務経験を証明する資料（外食業2号技能測定試験受験者のうち指導等実務経験を2年以上有する者）（別紙1）

⑥ 指導等実務経験を誓約する資料（外食業2号技能測定試験受験者のうち指導等実務経験を2年以上有することが見込まれる者）（別紙2）

⑦ その他、技能試験実施機関が定める添付資料

また、試験会場の収容人数に達した場合には、（7）の募集の期間内であっても受験申請の受付けを終了することができる。

## (9) 受験料

技能試験実施機関は農林水産省と協議の上、試験実施に係る費用、試験の実施国の所得・物価水準、他国が行う類似の試験の試験料等を勘案して決定し、試験案内において示すこととする。

## (10) 合否の通知方法

技能試験実施機関は、受験者に対し、技能試験実施機関が定める方法により合否を通知するものとする。

## 2 試験実施体制

### (1) 試験問題作成体制

試験の問題作成に当たっては、農林水産省は、食品衛生、日本語教育、作業安全等に係る有識者等からなる有識者委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

委員会は、本要領3から5で定める内容に基づき農林水産省が作成した出題範囲案及び配点基準案並びに農林水産省が公募により選定した試験問題案を作成する民間事業者（以下「試験問題作成機関」という。）が本要領3から5で定める内容に基づき作成し、農林水産省に提出した試験問題案を確認し、農林水産省に対し必要な助言を行う。

農林水産省は、委員会の助言を受け、外食業技能測定試験の出題範囲及び配点基準並びに「外食業技能測定試験問題」を策定する。なお、試験問題は、原則非公表とし、定期的に更新するものとする。

### (2) 試験実施体制

農林水産省は、(1)の試験問題を技能試験実施機関に提供し、技能試験実施機関は、試験問題を用いて外食業技能測定試験を実施する。なお、国外試験の実施に当たっては、農林水産省の承認を得た上で、他の民間事業者等に業務の一部を委託することを妨げない。

### (3) 試験の適切な運用をフォローする体制

農林水産省は、試験問題作成機関及び技能試験実施機関に対し、本試験に関して必要な報告を求め、又は指示を行うことができる。

また、農林水産省は、試験問題作成機関又は技能試験実施機関が法令、本実施要領又は上記指示に違反した場合には、その選定を取り消すことができるものとする。

## 3 試験水準

試験は食品衛生に配慮した飲食物の取扱いに加え、調理から接客に至る一連の業務を担い、管理することができる知識・技能を有していることを確認する観点から、試験の

水準（難易度）は、以下のとおり。

なお、試験問題作成機関は、2（1）の試験問題案の作成に当たり可能な限り試行的な試験を行い、その結果、当該試験が求められる技能・日本語能力水準を適切に測定するものとなっていないと判明した場合は、試験問題案の修正等の必要な対応を行う。

#### （1）外食業1号技能測定試験

我が国の外食業における実務経験年数の合計が平均2年程度（1～3年程度）の者が、本試験に特化した学習用テキスト等を用いた準備を行わずに受験した場合に5割程度が合格する程度の水準とする。

#### （2）外食業2号技能測定試験

我が国の外食業において、複数のアルバイト従業員や特定技能外国人等を指導・監督しながら接客を含む作業に従事し、店舗管理を補助する者（副店長、サブマネージャー等）としての、2年間の実務経験をした者が、本試験に特化した学習用テキスト等を用いた準備を行わずに受験した場合に3割程度が合格する程度の水準とする。

### 4 試験科目

試験は、学科試験及び実技試験から構成する。

試験科目は学科試験及び実技試験ともに「飲食物調理」、「接客」及び「店舗管理」、2号技能測定試験は、これらに加えて「店舗経営」の業務が適切に遂行できることを確認するものとし、単に専門的な知識の有無を評価するものではなく、外食業における作業の遂行に必要な正しい判断力及び作業に関する知識の有無についても評価できるものとする。

なお、試験は原則として三者択一方式を用いることとする。

（試験科目・問題数・配点方法は別紙3、出題範囲は別紙4のとおりとする。）

#### （1）学科試験

- ① 外食業1号技能測定試験：衛生管理、飲食物調理及び接客全般に係る知識及び業務上必要となる日本語能力を測定する。
- ② 外食業2号技能測定試験：衛生管理、飲食物調理、接客全般及び店舗運営に係る知識を測定する。

#### （2）実技試験（判断試験・計画立案試験）

図やイラスト等を用いた状況設定において正しい行動等を判断する判断試験及び所定の計算式を用いて必要となる作業の計画を立案する計画立案試験等により業務上必要となる技能水準を測定する。

### 5 合否の基準

学科試験及び実技試験の合計得点の65%以上を合格基準とする。ただし、実施方法等に応じ合格基準の調整が必要な場合には、技能試験実施機関は、試験実施前に農林水産

省に報告するものとする。

## 6 試験問題の管理

試験問題（試験問題案を含む。）は不正防止の観点から厳重な管理策を講じるとともに、試験方針5（1）に基づく試験実施状況報告書において農林水産省が例題として公表するものを除いて原則非公表とし、試験終了後には試験問題を回収する等により、その管理の徹底を図ることとする。

## 7 試験の不正防止策

(1) 技能試験実施機関は、受験者規模に応じた適正な人数の試験監督者を配置するとともに、遅刻者の扱いや途中退出等に係るルールを定め適正な試験の実施に努めることとする。

試験監督者は常に不正行為を監視し、不正行為があったことを確認した場合には、試験監督者の判断に基づき、当該不正行為に係る受験者の試験を中止し、試験問題、回答用紙及び受験票を回収してその受験者を退場させることとする。なお、試験監督者は、適切な措置を講じた後、速やかに技能試験実施機関に報告する。

なお、試験の実施に当たっては、パスポート、在留カード等の写真付き本人確認書類により氏名、性別、生年月日、国籍等を確認するなど、替え玉受験等の不正受験を防止するための措置を講じることとし、本人確認ができない場合には、当該受験者の受験は認めないこととする。

(2) 技能試験実施機関は、不正の手段によって外食業技能測定試験を受け、又は受けようとした者に対しては、その試験を受けることを禁止し、合格の決定を取り消し、又は5年以内の期間を定めて外食業技能測定試験を受けることができないものとすることができる。

## 8 試験結果の公表方法

技能試験実施機関は、事業年度終了後1月以内に農林水産省に対し別紙様式により試験実施状況報告書（実施した試験の概要及び試験ごとの結果の概要）を提出する。農林水産省は、試験方針5（1）に基づき当該報告書（実施した試験の概要のうち試験問題については、例題として一部を記載する。）を遅滞なく法務省に提出し、確認を受けた後、個人情報を除いた上で、ウェブサイトで公表する。

## 9 技能測定試験合格者に対する留意事項

技能試験実施機関は、技能測定試験に合格することができたとしても、そのことをもって「特定技能」の在留資格が付与されることを保証したのではなく、試験合格者に

係る在留資格認定証明書交付申請又は在留資格変更許可申請がなされたとしても、必ずしも在留資格認定証明書の交付や在留資格変更の許可が受けられるものではないことを、試験案内等において周知する。

また、在留資格認定証明書の交付を受けたとしても、査証申請については、別途外務省による審査が行われることから、必ずしも査証の発給を受けられるものではないことを、試験案内等において周知する。

## 10 その他必要事項

### (1) 書類の保存

技能試験実施機関は、技能試験を実施したときは、受験者の受験番号、氏名、生年月日、住所及び試験の成績の内容、合否等を記載した帳簿（以下「受験者台帳」という。）を作成し、保存する。

書類の保存期間は、原則として、受験票は試験実施の翌年度の始期から起算して1年、答案（採点を含む）は同2年、合格証書再交付申請書、受験者台帳は同10年とする。

### (2) 合格の取り消し

以下の不正行為が合格証書交付後に判明した時は、技能試験実施機関は、当該不正行為を行った者に対して文書をもってその試験の合格を取り消すとともに、既に交付した合格証書を返還させる。

- ① 試験の問題等秘密事項について試験関係者に情報提供を求め、かつ、これを受けたとき
- ② 受験申請書の記載内容に偽りがあったとき
- ③ その他受験に関して不正行為があったとき

### (3) 合格証書の有効期限

外食業1号技能測定試験の合格証書の有効期限は、国内試験にあつては合格証書の発行日から10年間、国外試験にあつては試験日から10年間とする。

一方、外食業2号技能測定試験については、合格証書の期限を定めない。ただし、技能試験実施機関における試験結果データの保存期限は10年間とする。

なお、外食業2号技能測定試験合格者で、試験の日から6か月以内に指導等実務経験を満たすことが見込まれる者に対する合格証書の交付については、1(8)⑤を改めて提出させ、技能試験実施機関において規定の実務要件を満たしていることを確認した後に行うこととする。

### (4) 合格証書の再交付

合格証書の紛失又は毀損等があり、合格証書の再交付が必要な場合、国内試験の合格者においては合格証書の発行日から10年間、国外試験の合格者においては試験日から5年間に限り、技能試験実施機関が定める方法により、合格者自らがウェブサイ

トからダウンロードするものとする。ただし、国外試験の試験日から5年間を超えた合格者、または、令和元年度に実施した国内試験の合格者については以下のとおり取り扱うものとする。

- ① 合格証書の再交付は、合格者本人からの申請により1回に限り行うことができる。ただし、合格証書の発行日から10年間に満たない時点（国外試験にあっては、試験日から10年間に満たない時点）で申請のあった場合に限る。
- ② 合格証書の再交付の申請は、技能試験実施機関が定める合格証書再交付申請書を技能試験実施機関に提出して行うものとする。
- ③ 技能試験実施機関は、合格証書再交付申請書の提出があった場合、審査の上、再度合格証書を作成し、合格者に対し交付する。この場合の合格証書には「再交付」である旨の表示をするものとする。

#### **(5) 秘密保持義務等**

試験問題作成機関及び技能試験実施機関の関係者は、外食業技能測定試験及び試行的な試験の実施に当たり知り得た秘密を漏らし、又は、盗用してはならない。

#### **(6) 個人情報の保護**

試験問題作成機関及び技能試験実施機関の関係者は、外食業技能測定試験及び試行的な試験の実施に当たり取得した個人情報について、関係法令に基づき適切に取り扱うこととする。

(別紙1)

## 指導等実務経験証明書

(試験実施機関名) 殿

外食業分野における特定技能の在留資格に係る制度の運用に関する方針に規定する2号特定技能外国人に求められる指導等実務経験について、下記のとおり証明します。

### 記

#### (1) 受験者

氏名	
生年月日	
国籍・地域	

#### (2) 指導等実務経験

「特定技能1号」として初めて上陸許可又は在留資格変更許可を受けた日(※1)	年 月 日
指導等実務経験を積んだ期間(※2)	年 月 日 ~ 年 月 日
就いていた役職	
業務内容	

※1 特定技能1号の在留資格の場合に記載してください。

※2 指導等実務経験の開始日は店舗管理補助者(副店長、サブマネージャー等)となった日(辞令の発令があればその日)に記載してください。ただし、中途採用者のうち、店舗管理補助者として雇用した場合は入社日が指導等実務経験を積んだ期間の開始日となります。

作成日 年 月 日

事業者名  
住所  
役職・証明者氏名  
連絡先

(別紙2)

指導等実務経験に係る誓約書

(試験実施機関名) 殿

外食業分野における特定技能の在留資格に係る制度の運用に関する方針に規定する2号特定技能外国人に求められる指導等実務経験について、下記の期間に2年を満たします。

記

(1) 受験者

氏名	
生年月日	
国籍・地域	

(2) 指導等実務経験

「特定技能1号」として初めて上陸許可又は在留資格変更許可を受けた日(※)	年 月 日
指導等実務経験を積むことが見込まれる期間	年 月 日 ~ 年 月 日

※ 特定技能1号の在留資格の場合に記載してください。

上記記載事項に相違がないことを誓約します。

作成日 年 月 日

事業者名  
住所  
役職・証明者氏名  
連絡先

(注) 受験者が指導等実務経験を満たした際(ただし、外食業2号技能測定試験に合格した場合に限る。)は、別途「実務経験証明書」(外食業特定技能測定試験実施要領別紙1)を作成し、試験実施機関に提出すること。

(別紙3) 外食業技能測定試験 試験科目・問題数・配点

(1) 1号技能測定試験

項目	主な内容	学科試験		実技試験	
		問題数	配点	問題数	配点
衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一般的衛生管理に関する知識</li> <li>・HACCPに関する知識</li> <li>・食中毒に関する知識 など</li> </ul>	10 問	満点：40 点 (@4 点)	判断試験 3 問 計画立案 2 問	満点：40 点 (@8 点)
飲食物調理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理に関する知識</li> <li>・食材に関する知識</li> <li>・調理機器に関する知識 など</li> </ul>	10 問	満点：30 点 (@3 点)	判断試験 3 問 計画立案 2 問	満点：30 点 (@6 点)
接客全般	<ul style="list-style-type: none"> <li>・接客サービスに関する知識</li> <li>・食の多様化に関する知識</li> <li>・クレーム対応に関する知識 など</li> </ul>	10 問	満点：30 点 (@3 点)	判断試験 3 問 計画立案 2 問	満点：30 点 (@6 点)
		合計 30 問	合計 100 点	合計 15 問	合計 100 点

(2) 2号技能測定試験

項目	主な内容	学科試験		実技試験	
		問題数	配点	問題数	配点
衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一般的衛生管理に関する知識</li> <li>・HACCPに関する知識</li> <li>・食中毒に関する知識</li> <li>・食品衛生法に関する知識 など</li> </ul>	10問	満点：40点 (@4点)	判断試験 3問 計画立案 2問	満点：40点 (@8点)
飲食物調理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理に関する知識</li> <li>・食材に関する知識</li> <li>・調理機器に関する知識</li> <li>・食品の流通に関する知識 など</li> </ul>	5問	満点：10点 (@2点)	判断試験 3問 計画立案 2問	満点：20点 (@4点)
接客全般	<ul style="list-style-type: none"> <li>・接客サービスに関する知識</li> <li>・食の多様化に関する知識</li> <li>・クレーム対応に関する知識</li> <li>・公衆衛生に関する知識 など</li> </ul>	10問	満点：30点 (@3点)	判断試験 3問 計画立案 2問	満点：30点 (@6点)
店舗運営	<ul style="list-style-type: none"> <li>・計数管理に関する知識</li> <li>・雇用管理に関する知識</li> <li>・届出関係に関する知識 など</li> </ul>	10問	満点40点 (@4点)	判断試験 3問 計画立案 2問	満点：40点 (@8点)
		合計 35 問	合計 120 点	合計 20 問	合計 130 点

## (別紙4) 外食業技能測定試験の出題範囲

(学科試験・実技試験)

### 1. 1号技能測定試験

食品衛生に配慮した飲食物の取扱いに加え、調理及び接客に至る一連の業務を担い、管理することができる知識・技能

#### (1) . 衛生管理に関する知識

食品衛生法に基づく食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（食安発0512第6号）、HACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き[飲食店編]（厚生労働省）、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書[小規模な一般飲食店事業者向け]（公益社団法人日本食品衛生協会）、衛生管理マニュアル（全国飲食業生活衛生同業組合連合会）、多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き～HACCPの考え方を取り入れて～（一般社団法人日本フードサービス協会）、大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添、最終改正：平成29年6月16日付け食安発0616第1号）等から、飲食店・給食事業に従事する者として必要とされる基本的な衛生の知識を有し、その知識を活かして状況に応じた適切な判断ができること

#### ① 基本的な衛生管理の知識

##### a. 食中毒に関する基礎知識

・発生原因、食中毒の分類等

##### b. 食中毒予防3原則

・細菌をつけない、増やさない、やっつける

##### c. 食中毒を引き起こす代表的な細菌やウイルス

・代表的な食中毒を引き起こす細菌（サルモネラ属菌、0157等）、ウイルス（ノロウイルス等）の種類

#### ② 一般的衛生管理の知識

##### a. 原材料の受入の確認

・外観、におい、包装状態、賞味期限等の確認

##### b. 冷蔵・冷凍庫の温度の確認

・管理基準温度、温度確認のタイミング等

##### c. 交差汚染・二次汚染の防止

・生肉、生魚介類の取扱い、保管方法、調理器具の洗浄・殺菌等

##### d. 調理器具等の洗浄・消毒・殺菌

・洗浄、殺菌の手順等

##### e. トイレの洗浄・消毒

・洗浄、殺菌の手順等

- f. 従業員の健康管理・衛生的な作業着の着用等
    - ・作業前の従業員に対する各種確認事項
  - g. 衛生的な手洗いの実施
    - ・衛生的な手洗いの手順
  - h. 清掃管理（調理場）及び廃棄物処理について
    - ・5S、計画的な清掃等
- ③ HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の知識（重要管理ポイント）
- a. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理とは
    - ・食品（料理）のグループ分け
  - b. 重要管理のポイントについて
    - ・温度と時間の管理
  - c. グループ1：「加熱しないもの」の管理方法について
    - ・冷蔵食品を冷たいまま提供
  - d. グループ2：「加熱するもの」の管理方法について
    - ・冷蔵品を加熱し、熱いまま提供
  - e. グループ3：「加熱と冷却をくりかえすもの」の管理方法について
    - ・加熱したものを冷却し、喫食にあわせ再加熱して提供
  - f. その他の重要な管理ポイントについて
    - ・異物、寄生虫等の対応
  - g. 衛生管理の記録について
    - ・記録の目的等
- ④ 状況に応じて適切な対応をはかるための判断力【実技試験のみ】
- ・衛生管理全般において

## (2) 飲食物調理に関する知識

即食可能な食品を調理する点において外食業と共通点の多い惣菜製造業の技能実習評価試験「惣菜製造業技能評価試験（専門級）」で求められる知識と同等の調理作業における各種工程、調理器具、料理、労働安全に関する一般的な知識を有すること

- ① 食材（原材料）に関する知識
- a. 肉類について
    - ・牛、豚、鶏の各種部位、特徴等
  - b. 魚介類について
    - ・魚の部位、魚介類の旬等
  - c. 野菜・果実類について

- ・野菜・果実類の種類、旬等

② 下処理に関する知識

- 下処理の目的
  - ・下処理の方法、注意事項等
- 野菜の下処理について
  - ・野菜の代表的な切り方、かっぺん防止
- 魚介類の下処理について
  - ・魚の代表的なさばき方、加工された魚の名称

③ 各種調理方法に関する知識

- 加熱調理
  - ・炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸す（代表的な調理例含む）
- 非加熱調理
  - ・和える、成型、整え（代表的な調理例含む）

④ 調理機器、器具・備品等に関する知識

- 調理機器について
  - ・熱機器、冷機器、洗浄・消毒機器等
- 調理器具・備品について
  - ・フライパン、鍋、包丁、まな板、容器関係等
- 計測機器類について
  - ・中心温度計、はかり、温湿度計等

⑤ 労働安全衛生に関する知識

- 調理場における労働安全衛生
  - ・安全な作業、ユニフォームの正しい着用、重たいものの運び方、ドライキッチン等
- 調理機器、調理器具・備品の取扱いについて
  - ・スライサーの取扱い、包丁の取扱い等
- その他器具・備品の取扱いについて
  - ・食器の取扱い、洗剤・殺菌剤の取扱い
- 火災防止対応
  - ・各種火気の取扱い、消火の対応

⑥ 状況に応じて適切な対応をはかるための判断力【実技試験のみ】

- ・飲食物調理全般において

### (3) 接客全般に関する知識

接客に必要となる基本的な日本語が理解でき、おもてなしの考え方を理解して実践する上で必要となる一般的な接客の知識を有し、また、多様化する食、キャッシュレス決済対応、インバウンド対応等に必要となる基本的な知識を有すること

#### ① 接客に関する知識

##### a. 接客サービスについて

- ・接客サービスの特性、顧客満足、顧客満足を決める要因等

##### b. 接客における基本動作

- ・あいさつ、笑顔、服装・身だしなみ、お辞儀等

##### c. 食事のマナーについて

- ・和食のマナー、洋食のマナー、中国料理のマナー

##### d. 配慮が必要なお客様への対応

- ・お子様連れのお客様、高齢者のお客様、車椅子利用のお客様等

##### e. 適切な配膳（サービング）について

- ・料理の速やかな提供、残った料理の持ち帰り、テイクアウト

##### f. 接客基本用語とその使い方

- ・基本的な接客用語、敬語について、よく間違える敬語表現等

#### ② 食に関する知識

##### a. 食物アレルギーについて

- ・食物アレルギーとは、アレルギー表示

##### b. お酒の取扱いについて

- ・代表的なお酒の種類、お酒の提供における注意点

##### c. 栄養について

- ・5大栄養素

##### d. 味覚について

- ・味覚の種類等

##### e. 日本の食文化について

- ・和食の特徴等

##### f. 食の多様化について

- ・宗教食、ベジタリアン・ヴィーガン等

##### g. 健康的な食事について

- ・栄養バランスを考慮したメニューやスマートミール等

#### ③ 店舗管理に関する知識

##### a. 開店準備、閉店作業

- ・各作業の具体例

- b. 清掃作業（調理場以外）
    - ・清掃で気をつけること、清掃の基本、清掃のポイント
  - c. 現金とキャッシュレス決済の知識
    - ・現金、代表的なキャッシュレス決済方式
- ④ クレーム対応に関する知識
- a. お客様からのクレームに対する対応
    - ・クレームに対する基本的な考え方、クレーム対応の手順（例）
  - b. 異物混入発生時の対応
    - ・異物とは、異物混入が発生したときの対応、異物混入防止ポイント（調理場以外）
- ⑤ 緊急時の対応に関する知識
- a. 体調不良者が発生した場合の対応
    - ・事例と主な対応方法
  - b. 災害が発生した場合の対応
    - ・激しい地震が発生した場合、火事が発生した場合
- ⑥ 状況に応じて適切な対応をはかるための判断力【実技試験のみ】
- ・接客全般において

## 2 2号技能測定試験

食品衛生に配慮した飲食物の取扱いに加え、調理及び接客に至る従業員の一連の業務を管理し、店舗運営をすることができる知識・技能

### (1) 管理者に必要な衛生管理に関する知識

1号技能測定試験の出題範囲に加え、店長・エリアマネージャー等として必要とされる以下の衛生の知識を有し、その知識を生かして状況に応じた適切な判断や従業員への指導ができること

- ① 食品衛生の現状
  - a. 食品衛生法の目的等
  - b. 食中毒の発生状況
  - c. 食中毒の分類
- ② HACCP に沿った衛生管理
  - a. 「HACCP に沿った衛生管理」の制度化
  - b. すべての営業者が実施しなければならないこと

- c. 一般的な衛生管理の基準 14 項目（食品衛生法施行規則 別表第 17）
- d. 重要工程管理の取組のための基準（食品衛生法施行規則 別表第 18）

③ 一般的な衛生管理の基準

- a. 食品衛生責任者の選任
- b. 施設の衛生管理
- c. 設備等の衛生管理
  - ・ 器具・容器・設備の洗浄、消毒
  - ・ 計器類・装置、手洗い設備の管理
- d. 使用水等の管理
- e. ねずみ及び昆虫対策
- f. 廃棄物及び排水の取扱い
- g. 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理
- h. 情報の提供
- i. 回収・廃棄について（食品等のリコール）
- j. 運搬・販売
- k. 教育訓練
- l. その他（記録と保存）

④ 食品の適切な取扱い（CCP）

- ・ 受入れ、保管、調理、提供まで 4 項目

⑤ 状況に応じて適切な対応をはかるための判断力【実技試験のみ】

- ・ 衛生管理全般において

(2) 管理者に必要な飲食物調理に関する知識

1 号技能測定試験の出題範囲に加え、店長・エリアマネージャー等として必要とされる以下の飲食物調理の知識を有し、その知識を生かして状況に応じた適切な判断や従業員への指導ができること

① 食材（原材料）に関する注意点

- a. 肉類について
  - ・ 牛肉、豚肉、鶏肉の保存や調理における注意点
- b. 魚介類について
  - ・ 魚介類の保存や調理における注意点
- c. 野菜・果実類について
  - ・ 野菜・果実類の保存や調理における注意点
- d. 国産食材について（肉類、魚介類、野菜・果実類、米穀類）
  - ・ 産地、品種の特性、伝統野菜等

- ② 下処理に関する注意点
  - a. 下処理の目的
    - ・ すべての食材に共通する下処理の注意点（衛生管理）
  - b. 野菜の下処理について
    - ・ 野菜の下処理における注意点
  - c. 魚介類の下処理について
    - ・ 魚介類の下処理における注意点
  
- ③ 各調理方法に関する注意点
  - a. 加熱調理
    - ・ 炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、焼く、蒸す調理における注意点
  - b. 非加熱調理
    - ・ 加える、成形、整える調理における注意点
  - c. 調理計画について
    - ・ 来店予測や在庫を考慮した食材発注、調理計画の立案、調理の工程管理、PDCAサイクルの活用等
  
- ④ 調理機器、器具・備品等に関する注意点
  - a. 調理機器について
    - ・ 熱機器、冷機器、洗浄・消毒機器等の使用や管理における注意点
  - b. 調理器具・備品について
    - ・ フライパン、鍋、包丁、まないた、容器関係等の使用や管理における注意点
  - c. 計測機器類について
    - ・ 中心温度計、はかり、温湿度計等の使用や管理における注意点
  
- ⑤ 労働安全衛生に関する注意点
  - a. 調理場における労働安全衛生
    - ・ 従業員に安全な作業を徹底させるための具体的な取組
  
- ⑥ 食品の流通
  - ・ 食品の流通経路
  
- ⑦ 食品添加物
  - ・ 分類、種類と用途
  
- ⑧ 状況に応じて適切な対応をはかるための判断力【実技試験のみ】
  - ・ 飲食物調理全般において

(3) 管理者に必要な接客全般に関する知識

1号技能測定試験の出題範囲に加え、店長・エリアマネージャー等として必要とされる以下の接客の知識を有し、その知識を生かして状況に応じた適切な判断や従業員への指導ができること

① 接客に関する注意点

a. 接客サービスについて

- ・ 接客サービスの特性、顧客満足、顧客満足を決める要因等における注意点

b. 接客における基本動作

- ・ あいさつ、笑顔、服装・身だしなみ、お辞儀等における注意点

c. 食事のマナーについて

- ・ 料理の提供における注意点

d. 配慮が必要なお客様への対応

- ・ お子様連れのお客様、高齢者のお客様、車椅子利用のお客様等への対応における注意点

e. 適切な配膳（サービング）について

- ・ 料理の速やかな提供、残った料理の持ち帰り、テイクアウトにおける注意点

f. 接客基本用語と使い方

- ・ 言葉遣いの注意点

g. サービスの優先順位

- ・ サービスの流れと優先順位

h. 顧客管理

- ・ お客様との良い関係づくり（カスタマーリレーションズ）

② 食に関する様々な注意点

a. 食物アレルギー

- ・ 食物アレルギーに関する注意点

b. お酒の取扱いについて

- ・ お酒の提供における注意点

c. 消費期限・賞味期限について

- ・ 消費期限・賞味期限の定義、違い

d. 食の多様化について

- ・ 世界の料理の特徴
- ・ 主な宗教上の禁忌

③ 店舗管理に関する知識

a. 開店準備、閉店作業

- ・ 各作業の注意点
- b. 清掃作業（調理場以外）
  - ・ 清掃作業の注意点
- c. 金銭管理
  - ・ 釣銭、レジ操作、夜間金庫等
- d. 食品ロスを削減する取組について
  - ・ 飲食店における食品ロスの対策等

④ クレーム対応に関する知識

- a. お客様からのクレームに対する対応
  - ・ クレーム対応の注意点
- b. 異物混入発生時の対応
  - ・ 異物混入が発生した時の対応の注意点、異物混入防止のための注意点

⑤ 緊急時の対応に関する知識

- a. 体調不良者が発生した際の対応
  - ・ 対応の注意点

⑥ 公衆衛生行政

- ・ 組織体制、保健所の活動

⑦ 健康づくり対策

- ・ 喫煙対策、飲酒、健康

⑧ 学校給食、高齢者保健等

- ・ 学校教育法、介護保険法

⑨ 食料生産

⑩ 状況に応じて適切な対応をはかるための判断力【実技試験のみ】

- ・ 接客全般において

(4) 店舗運営に関する知識

店舗運営に必要な係数管理、労務管理、届出関係等に関する知識を有し、適切な店舗運営ができること

- ① 外食産業の店舗運営
  - ・ 店舗運営者とマネジメント
- ② 店舗運営に必要な計数管理
  - ・ 人時売上高、人時生産性、原価管理等の定義と計算方法、労働時間のコントロール
- ③ 発注管理と検収（検品と収納）管理
  - ・ 発注管理、配送スケジュール、棚卸と検収
- ④ 販売管理
  - ・ メニューの ABC 分析表
- ⑤ 顧客管理
  - ・ 新規顧客の固定化等
- ⑥ 雇用管理
  - ・ 労働基準法関係、社会保険、勤怠管理、労働時間と割増賃金、休憩時間と休日、年次有給休暇
- ⑦ 採用・人材育成指導
  - ・ 採用面接、OFFJT、OJT の実施方法
- ⑧ 防火・防災管理
  - ・ 防災管理者としての業務、火災の消火方法の知識、緊急時の行動基準、緊急時対応マニュアル等
- ⑨ その他届出関係
  - ・ 営業許可、防火関係、深夜酒類提供、税務申告等
- ⑩ 状況に応じて適切な対応をはかるための判断力【実技試験のみ】
  - ・ 店舗運営全般について

別紙様式（8 試験結果の公表関係）

〇〇年度外食業特定技能測定試験実施報告書

番 号  
年 月 日

農林水産省大臣官房総括審議官（新事業・食品産業） 殿

所在地

団体名

代表者の役職及び氏名

印

〇〇年度に実施した外食業特定技能測定試験について、外食業特定技能測定試験実施要領8の規定に基づき、下記のとおり報告する。

記

- 1 実施した試験の概要（試験問題、試験に当たり講じた不正防止策の内容を含む。）
- 2 試験ごとの結果の概要

（注）各事業年度終了後1月以内に提出すること。