

■ログイン画面 <https://hanjyoten.net/>

S1 Server Grand prix

ID

PWD

ログイン

ログイン状態を保存する

ID、パスワードを入力の上、
[ログイン] して下さい。

■ログイン後のトップ画面

エントリ お知らせ WEB審査 審査結果

よくある質問 基本情報 ログアウト

THE REAL HOSPITALITY

S1サーバーグランプリとは
「あの店に行けばあの店に入る」そう思っていただけの日本のサーバー「ベストサーバー」を選ぶ大会です。
サーバー日本の称号は誰の手に...

処理	内容
エントリー	当年のエントリー情報
お知らせ	S1グランプリ事務局からのお知らせ情報
筆記審査	当年の筆記審査入力フォームおよび状況
調査結果	過去の調査結果を含めて調査一覧が表示されます。
基本情報	パスワードの変更
ログアウト	処理を終了

■エントリー
未エントリーの場合、エントリー登録画面が表示されます。
各項目を入力の上 [確認画面へ] → 確認画面 [登録] → 登録完了

① エントリー情報

第18回大会

☑ エントリ登録 *必須項目

■店舗情報

店舗名*

企業 企業所属 企業所属しない

企業所属の場合、省略せず企業の正式名称を記入

住所*

〒 郵便番号 Select

住所1

住所2

電話番号*

店舗電話番号 業態 業態

店舗メール

支払い方法*

請求書

オンライン (クレジットカード決済、コンビニ決済)

請求書の場合、発行してもらいたい期日、送付先等を入力して下さい

▼エントリー済の場合、エントリー情報が表示されます。

■お知らせ情報
S1グランプリ事務局からのお知らせ情報です。

① お知らせ情報

日付	タイトル
2018/05/23	14thエントリー受付中!!
2018/04/24	【関西】外食ビジネスウィーク
2018/04/16	14thエントリー開始!
2018/04/05	14th1次審査開催日程公開!
2018/03/28	13th地区大会DVD発売開始!

14thエントリー受付中!!

【14thエントリー受付中!!】
※過去にエントリーいただいた方皆様にお送りしています。

5月もあと少しで終わってしまいますが、みなさまいかがお過ごしでしょうか?

7月から開始される一次審査に向けて、すでに準備されている方もいらっしゃるかもしれませんが、まだエントリーをお悩みの方もまず一歩踏み出してみてください!

大きな喜びがきっとあります!

エントリーされた方々からは、「また挑戦したい!」「いつもとは違う体験ができて、勉強になった!」「全国 of サーバーの接客を見る経験なんてめったにない!」などなど、多数お声をいただいております。人生の大きな経験に繋がっていること間違い無いです!

エントリーはこちらから
<https://hanjyoten.net/s1entry/>

みなさまのエントリーお待ちしております!

投稿日:2018/05/23

タイトルを選択すると
内容が表示されます。

第18回大会

エントリー済です。(No.1)

■店舗情報

店舗名

企業

都道府県

住所

電話番号

業態

支払い方法

■WEB審査

エントリー済で「WEB審査メニュー」を選択すると、WEB審査の開始画面となります。
[開始]ボタン押下で試験が始まります。（制限時間あり）

制限時間：2時間以内

※ [開始] ボタンより試験が始まります。

※ 制限時間内で完了する場合、[完了] ボタンを押下して下さい。

※ 制限時間内で中断する場合、[一時保存] ボタンを押下して下さい。
→制限時間内であれば、再開できます。

※ 制限時間を超えると自動的に終了します。

※ [完了] しないと試験は無効となりますので、ご注意ください。

開始

▼WEB審査済

第18回大会

●WEB審査(確定済)

[1]知識

問1 下記の文章の(1)から(5)の空欄に、正しいと思われる語句を選んで下さい。

■審査結果

過去の審査結果を含めて、審査結果一覧が表示されます。（新しい順）

審査結果

[2019年以降]

回	総合点 (分類点)	詳細	店名	店舗住所	TEL	地区
第18回 (1次)	46 / 79 (21,4,6,4,3,4)		イタリアン・キョン2	広島県広島市中区新天地 2-3-9	082-940-9494	中国

審査結果 (PDF) を閲覧できます。

審査結果 (PDF)

18th試験問題 総合点：46 / 79

[1]知識 分類計：21 / 31

問1 下記の文章の(1)から(5)の空欄に、正しいと思われる語句を選んで下さい。

アレルギー物質の表示義務 法令で規定する特定原材料は以下の7品類あります。
卵、乳又は乳製品、小麦、そば、えび、かに、(1)、これらの食品に関しては飲食物入、(2)のレベルでも(3)のレベルがあります。食物アレルギーは、食事をしたときに、身体が食物に含まれる(4)を異物として認識し、自分の身体を攻撃するときに(5)を伴うことがあります。主な症状は、「皮膚がかゆくなる」、「じんましんが出る」、「息がでる」などです。重い症状の場合は、「意識がなくなる」、「血圧が低下してショック状態になる」ということもあります。特に危険な場合もあります。

- (1) もも レ (1)
- (2) 添加物 レ (1)
- (3) 通知と表示 レ (1)
- (4) タンパク質 レ (1)
- (5) 目に見える反応

問2 下記の文章の(1)から(15)の空欄に、正しいと思われる語句を選択肢の中より1つ選んで下さい。
・食中毒を引き起こす主な原因は、(1)と(2)です。(1)も(2)も目には見えないいさなものです。(1)は(3)や(4)などの条件がそろうと食中毒の原因で増殖し、その食中毒を食べることでより食中毒を引き起こします。一方、(2)は食中毒の原因とならずに増殖します。(2)は(1)のみならず食中毒の原因とならずに増殖し、自分の身体を傷つけて体内に入ると、(5)で増殖し、食中毒を引き起こします。(1)が原因となる食中毒は(6)に多く発生しています。その代表的なもの、(7)・(8)・(9)です。(2)が原因となる食中毒は(10)に多く発生しています。その中でも代表的な(11)は、(12)から食品を介して感染する割合が多く、ほかに(13)に感染していることもあります。(11)による食中毒は、大規模化することが多く、年間の食中毒患者数の5割以上を占めています。このほか、青ネコやワグワグなどの(14)、アニサキスなどの(15)なども、食中毒の原因となっています。このように、様々な原因物質によって、食中毒は一年中発生しています。

- (1) 細菌 レ (1)
- (2) ノロウイルス レ (1)
- (3) 湿度
- (4) 温度
- (5) 湿度
- (6) 夏場(6~8月) レ (1)
- (7) カルモネラ菌 レ (1)
- (8) カンパロバクター レ (1)
- (9) ウイルス レ (1)
- (10) 冬場(11月~3月) レ (1)
- (11) 腸管出血性大腸菌(O157群) レ (1)
- (12) ウイルス
- (13) 寄生虫
- (14) 自然毒 レ (1)
- (15) ウイルス

問3 次の文章のうち、正しいものに○を、間違っただけのものには×を答案用紙に記入して下さい。

- 1. 一般的に4-5は整理、整頓、シフトのことをいいます。○
- 2. ノンカフェイン、デカフェ、カフェインレスは同じ意味の言葉である。○ レ (1)
- 3. お酒までの醸造物はアルコール除菌で充分である。× レ (1)
- 4. 農業を使わず栽培される商品は無農薬と表示しても良い。○ レ (1)
- 5. 有機野菜は認定を受けなくても基準を満たせば表記しても良い。× レ (1)
- 6. 選挙権の18歳引き下げに伴い、酒・タバコの年齢制限も同じように引き下げられた。×

■基本情報

パスワード、メールアドレスを変更できます。変更し[更新]して下さい。

ログインID	18th0001
パスワード	****
メールアドレス	aaaaa@xxxxxxx.com
※メールアドレスを設定されている方は「@hanjyoten.net」, 「@hanjyoten.org」を有効にして下さい。	
<input type="button" value="更新"/>	