

ずっとにほんではたらく / zuttonihon.jp

特定技能2号 外食業 評価試験 対策問題集 & 解説

日本語（にほんご） + Tiếng Việt ・ 全20問 ・ 解説つき

★ 無料（むりょう）・印刷／配布OK ★

この教材について

この問題集は zuttonihon.jp が独自に作成したオリジナル問題です。公式の試験問題・過去問ではありません。学習・印刷・配布に自由にお使いいただけます（無料）。試験の最新情報は各実施団体の公式サイトをご確認ください。

企業のご担当者・登録支援機関・日本語を教える方へ：そのまま印刷して、外国人スタッフや生徒さんへの配布資料としてお使いいただけます。ベトナム語・インドネシア語・ミャンマー語の全問題はサイトでも学べます。

▶ もっと学ぶ： zuttonihon.jp

問題 & 解説（全20問）

問 1

外食業 特定技能2号

加熱調理で食中毒を防ぐための中心温度の目安は？

 *Nhiệt độ tâm tiêu chuẩn khi nấu để phòng ngộ độc là?*

 *Suhu pusat standar saat memasak untuk cegah keracunan adalah?*

- ☒ A 中心温度75°Cで1分以上
- ☐ B 30°Cで5秒
- ☐ C 加熱しない

正解 A 多くの食中毒菌は中心温度75°Cで1分以上の加熱で死滅します（ノロウイルスは85～90°Cで90秒以上）。

問 2

外食業 特定技能2号

揚げ物の油の管理で大切なことは？

 *Điều quan trọng khi quản lý dầu chiên là gì?*

 *Hal penting dalam mengelola minyak goreng adalah?*

- ☒ A 適温で管理し、色や泡など劣化したら交換する
- ☐ B 一度も交換しない
- ☐ C 水を入れる

正解 A 揚げ油は適温（約170～180°C）で管理し、色が濃い・泡立つ・においなど劣化のサインが出たら交換します。品質と安全を保ちます。

問 3

外食業 特定技能2号

仕込みと提供の効率（オペレーション）を上げるには？

 *Cách nâng cao hiệu suất chuẩn bị và phục vụ là gì?*

 *Cara meningkatkan efisiensi persiapan dan penyajian adalah?*

- ☒ A 標準レシピと段取り（仕込み計画）を決める
- ☐ B その日の気分で作る
- ☐ C 適当に進める

正解 A 標準レシピで味と量を一定にし、仕込みの段取りを決めることで、ピーク時でも速く正確に提供でき、ロスも減ります。

問 4

外食業 特定技能2号

冷蔵・冷凍食材の安全な解凍方法は？ *Cách rã đông thực phẩm lạnh/đông an toàn là gì?* *Cara aman mencairkan bahan beku/dingin adalah?*

- A** 冷蔵庫内・流水・電子レンジで解凍する
- B** 常温で長時間置く
- C** お湯につけて放置する

正解 A 解凍は冷蔵庫内・流水・電子レンジで行います。常温放置は菌が増えやすく危険です。解凍後は速やかに使います。

問 5

外食業 特定技能2号

お客様が多いピーク時のオペレーションで重要なのは？ *Điều quan trọng khi vận hành lúc đông khách là gì?* *Hal penting saat operasi jam sibuk adalah?*

- A** 役割分担と優先順位を決め、声をかけ合う
- B** 一人で全部やる
- C** 慌てて止まる

正解 A ピーク時は役割分担と優先順位を明確にし、スタッフ同士で声をかけ合って連携することで、スムーズに回せます。

問 6

外食業 特定技能2号

食中毒予防の「3原則」は？ *"3 nguyên tắc" phòng ngộ độc thực phẩm là gì?* *"3 prinsip" pencegahan keracunan makanan adalah?*

- A** つけない・増やさない・やっつける
- B** 安い・早い・うまい
- C** 見ない・言わない・聞かない

正解 A 食中毒予防の3原則は「(菌を) つけない (手洗い・清潔)」 「増やさない (低温管理)」 「やっつける (加熱・殺菌)」です。

問 7

外食業 特定技能2号

手洗いのタイミングとして特に大切なのは？ Thời điểm rửa tay đặc biệt quan trọng là khi nào? Waktu mencuci tangan yang sangat penting adalah?

- A** トイレの後・調理前・生の肉や魚を扱った後
- B** 一日に一回だけ
- C** 汚れたと感じた時だけ

正解 A トイレの後、調理前、生鮮（肉・魚・卵）を扱った後など、作業の節目ごとに手を洗うことで、菌をつけない・広げないようにします。

問 8

外食業 特定技能2号

生肉と調理済み食品で、まな板や器具を分ける理由は？ Lý do tách thớt/dụng cụ cho thịt sống và món đã nấu là gì? Alasan memisahkan talenan/alat untuk daging mentah dan matang adalah?

- A** 交差汚染（菌が移ること）を防ぐため
- B** おいしくなるから
- C** まったく関係ない

正解 A 生肉などの菌が、まな板や手を介して調理済み食品に移る「交差汚染」を防ぐため、器具を分け、洗浄・消毒します。

問 9

外食業 特定技能2号

冷蔵庫の温度管理の目安は？ Mức nhiệt độ quản lý tủ lạnh là? Standar suhu pengelolaan kulkas adalah?

- A** 10℃以下に保つ
- B** 30℃に保つ
- C** 常温でよい

正解 A 冷蔵は10℃以下、冷凍は-15℃以下に保ち、菌の増殖を抑えます。温度を定期的に確認・記録します。

問 10

外食業 特定技能2号

ノロウイルス対策として正しいものは？ *Biện pháp đúng với norovirus là gì?* *Tindakan yang benar terhadap norovirus adalah?*

- A** 手洗いを徹底し、85～90℃で90秒以上加熱する
- B** アルコール消毒だけで十分
- C** 冷やせば死ぬ

正解 A ノロウイルスはアルコールが効きにくいいため、徹底した手洗い、85～90℃で90秒以上の加熱、次亜塩素酸での消毒が有効です。

問 11

外食業 特定技能2号

外食の基本「QSC」のうち「S」は何を表しますか？ *Trong “QSC” của ngành ăn uống, “S” đại diện cho gì?* *Dalam “QSC” restoran, “S” mewakili apa?*

- A** サービス (Service)
- B** 砂糖 (Sugar)
- C** スピードだけ

正解 A QSCはQuality (品質)・Service (サービス・接客)・Cleanliness (清潔)。お店の基本で、Sは良い接客・サービスを表します。

問 12

外食業 特定技能2号

お客様への接客で大切な態度は？ *Thái độ quan trọng khi phục vụ khách là gì?* *Sikap penting saat melayani pelanggan adalah?*

- A** 笑顔・あいさつ・清潔で丁寧に対応する
- B** お客様を無視する
- C** 雑に対応する

正解 A 笑顔・あいさつ・清潔な身だしなみ・丁寧な言葉づかいは、接客の基本です。お客様に気持ちよく過ごしてもらえます。

問 13

外食業 特定技能2号

お客様からクレーム（苦情）を受けたときの対応は？

 Cách xử lý khi nhận khiếu nại từ khách là gì?

 Cara menangani saat menerima keluhan pelanggan adalah?

- ☒ A まず謝り、よく話を聞いて誠実に対応する
- ☐ B 言い返す
- ☐ C その場から逃げる

正解 A クレームはまず謝罪し、お客様の話をよく聞いて原因を確かめ、誠実に対応します。必要なら責任者に報告し、再発防止につなげます。

問 14

外食業 特定技能2号

顧客満足（CS）を高めると、お店にどんな良いことがありますか？

 Nâng cao sự hài lòng khách (CS) mang lại lợi ích gì cho quán?

 Meningkatkan kepuasan pelanggan (CS) memberi manfaat apa bagi restoran?

- ☒ A 再来店（リピーター）や口コミが増える
- ☐ B お客様が減る
- ☐ C まったく関係ない

正解 A CSが高いと、お客様がまた来てくれたり（リピーター）、良い口コミで新しいお客様が増え、売上の向上につながります。

問 15

外食業 特定技能2号

外国人スタッフも一緒に働く店で、良い接客のために大切なのは？

 Ở quán có nhân viên nước ngoài, điều quan trọng để phục vụ tốt là gì?

 Di restoran dengan staf asing, hal penting untuk pelayanan baik adalah?

- ☒ A 協力し合い、わかりやすい言葉で伝え合う
- ☐ B 自分だけで判断する
- ☐ C 話し合わない

正解 A チームワークと、わかりやすい言葉・身ぶりでの確認が大切です。お互いに協力することで、ミスを減らし、良い接客ができます。

問 16

外食業 特定技能2号

「原価率（げんかりつ／フードコスト）」とは何ですか？

🇻🇳 "Tỷ lệ giá vốn (food cost)" là gì?

🇮🇩 Apa itu "rasio biaya pokok (food cost)"?

- ☒ A 売上に対する食材原価の割合
- ☐ B お客様の人数
- ☐ C 営業時間の長さ

正解 A 原価率は「食材の原価 ÷ 売上」で、売上のうち食材費が占める割合です。適正に管理することで利益を確保します。

問 17

外食業 特定技能2号

食材のロス（廃棄）を減らすために有効なのは？

🇻🇳 Cách hiệu quả để giảm hao hụt (lãng phí) nguyên liệu là gì?

🇮🇩 Cara efektif mengurangi kerugian (limbah) bahan adalah?

- ☒ A 適正な発注と先入れ先出し（FIFO）
- ☐ B 大量に発注しておく
- ☐ C 使わずに捨てる

正解 A 売れる量に合わせた適正発注と、古いものから使う「先入れ先出し（FIFO）」で、食材のロス（廃棄）を減らし、原価を下げます。

問 18

外食業 特定技能2号

在庫管理の「先入れ先出し（FIFO）」とは？

🇻🇳 "Nhập trước xuất trước (FIFO)" trong quản lý kho là gì?

🇮🇩 Apa itu "first in first out (FIFO)" dalam manajemen stok?

- ☒ A 古いものから先に使う
- ☐ B 新しいものから先に使う
- ☐ C 使わずに置いておく

正解 A 先入れ先出し（FIFO）は、先に仕入れた（古い）ものから先に使う方法です。期限切れや劣化による廃棄を防ぎます。

問 19

外食業 特定技能2号

「売れ筋・死に筋」を把握する目的は？

 Mục đích nắm “món bán chạy/bán ế” là gì?

 Tujuan mengetahui “menu laris/tidak laris” adalah?

- ☒ A メニューと仕入れを最適化し利益を上げる
- ☐ B まったく関係ない
- ☐ C 値上げだけのため

正解 A よく売れるメニュー（売れ筋）とあまり売れないメニュー（死に筋）を把握し、メニュー構成や仕入れを見直すことで、利益を高めます。

問 20

外食業 特定技能2号

棚卸し（たなおろし／在庫を数えること）の目的は？

 Mục đích kiểm kê (đếm tồn kho) là gì?

 Tujuan stock opname (menghitung stok) adalah?

- ☒ A 在庫と原価を正確に把握する
- ☐ B ただの掃除
- ☐ C 休憩のため

正解 A 棚卸しで実際の在庫を数えることで、使った量・原価・ロスを正確に把握でき、発注やコスト管理に役立ちます。