

2018年度 第1回

ホテル・マネジメント技能検定

3 級	実技試験
-----	------

配付資料

p2～3：宿泊部門用

P4～5：料飲部門用

1. 配付資料は、試験監督者の指示があるまで開かないでください。
2. 配付資料は試験終了後、回収しますので持ち帰らないでください。
3. 表紙に受検番号（10桁）、氏名を記入してください。
4. 配付資料のホチキスは外さないでください。
5. 配付資料への書き込みは許されています。
6. 印刷不明瞭や乱丁・落丁があった場合には、お申し出ください。

受検番号										氏名

ホテル業界検定スタートアップ支援協議会

宿泊部門用

②ツイン利用商品プラン一覧

※販売価格は1室1人当たりの料金、消費税込

商品プラン名	販売価格	販売点数	売上高	粗利率
1泊素泊まりプラン	¥10,000	3,049	¥30,490,000	67.6%
1泊素泊まりプラン（1000円QUOカード付）	¥11,000	2,159	¥23,749,000	71.4%
1泊朝食付きプラン	¥11,000	4,124	¥45,364,000	68.2%
1泊朝食付きプラン（VOD見放題）	¥12,000	2,345	¥28,140,000	74.2%
1泊朝食付きプラン（最上階指定）	¥14,000	920	¥12,880,000	70.2%
1泊2食付きプラン（懐石：Aコース）	¥15,000	1,101	¥16,515,000	75.0%
1泊2食付きプラン（懐石：Bコース）	¥17,000	997	¥16,949,000	77.4%
1泊2食付きプラン（懐石：Cコース）	¥19,000	1,021	¥19,399,000	79.0%
1泊2食付きプラン（懐石：Dコース）	¥21,000	522	¥10,962,000	79.8%
1泊2食付きプラン（天ぷらコース）	¥22,000	511	¥11,242,000	79.8%

料飲部門用

③2018年度上半期 損益計算書および予実管理表

単位：千円、%は小数点2桁目を四捨五入

			直営レストラン課							
			前年度 上半期実績	予算		実績				
					売上構成比 (%)		売上構成比 (%)	対予算 (額)	対予算 (%)	対前年比 (%)
売上	直営レストラン	和食レストラン	93,500	94,600	100.0%	93,107	100.0%	▲ 1,493	98.4%	99.6%
	テナントレストラン * テナント収入	寿司								
		鉄板焼き								
		中華料理								
売上計			93,500	94,600	100.0%	93,107	100.0%	▲ 1,493	98.4%	99.6%
原価	料飲原価		30,949	31,124	32.9%	ア	イ	▲ 305	ウ	99.6%
販売管理費	人件費	社員（基本給＋社保）	15,849	16,043	17.0%	16,043	17.2%	0	100.0%	101.2%
		社員（残業代＋賞与）	2,953	3,000	3.2%	3,782	4.1%	782	126.1%	128.1%
		パート・アルバイト	6,545	6,500	6.9%	6,653	7.1%	153	102.4%	101.7%
	その他費用	外注清掃費	2,431	3,112	3.3%	工	2.7%	▲ 598	80.8%	103.4%
		消耗品費	935	946	1.0%	932	1.0%	▲ 14	98.5%	99.7%
		販売促進費	1,870	1,892	2.0%	オ	2.0%	▲ 29	98.5%	99.6%
		水道光熱費	5,984	6,149	6.5%	6,052	6.5%	▲ 97	98.4%	101.1%
		地代家賃	4,216	4,266	4.5%	4,203	4.5%	▲ 63	98.5%	99.7%
		その他販売管理費	1,496	473	0.5%	314	0.3%	▲ 159	66.4%	21.0%
		販売管理費計	42,279	42,381	44.8%	カ	45.5%	▲ 25	99.9%	100.2%
部門利益		20,272	21,095	22.3%	キ	ク	ケ	コ	98.3%	
その他の指標										
客数（人）					42,951					
席数（席）					80					
広さ（坪）					80					
客平均単価（円）					問1②					
席回転数（回）					問1②					
月当たり坪売上高（千円）					問1②					
FLコスト（千円）					問1②					
FL比率（%）					問1②					

料飲部門用

④和食レストラン 夜のコースメニュー一覧

※消費税込み

料理名	販売価格	販売点数	売上高	原価率
Aコース（懐石5品）	¥4,500	282	¥1,269,000	32.1%
Bコース（懐石6品）	¥6,000	253	¥1,518,000	33.2%
Cコース（懐石8品）	¥7,000	68	¥476,000	30.3%
天ぷらコース	¥8,500	145	¥1,232,500	33.5%
Dコース（懐石10品）	¥9,000	65	¥585,000	32.6%
特選和牛コース	¥9,000	53	¥477,000	32.2%
おまかせ	¥9,000	138	¥1,242,000	30.5%
特選しゃぶしゃぶコース	¥9,500	35	¥332,500	29.8%
特選天ぷらコース	¥10,000	66	¥660,000	33.9%
特選和牛ヒレコース	¥10,000	48	¥480,000	33.3%