

科目名: サービストレーニング I

単位/授業時間/期間	前期 . . . 48 時間 後期 . . . 24 時間	学科・学年	ホテル科・国際おもてなし科 IA & IB
講師名	大友祐輔	講師の実務経験	ホテル、レストランで7年
		資格等	国家資格レストランサービス3級
ねらい 到達目標	料飲サービスの基礎知識・技能の習得 チーム力をつける（視点・行動・思考力） メニューの基礎知識（食材・コース等）		
検定試験	ホテル・ビジネス検定試験 YM サービス検定（前期 日本語・後期 英語）		
使用テキスト （出版社名）	西洋料理 料飲接客サービス技法・基礎からわかるレストランサービス		
評価方法	技能 30 点、筆記 30 点 . . . サービス技法基礎（トレイの使い方・皿の持ち方等）メニューの基礎知識（前期）出席 40 点 . . . 80%→20 点、85%→25 点 90%→30 点 95%→35 点 100%→40 点 技能 30 点、筆記 30 点 . . . 技 YM 検定（英語 ver）時間内クリアー 筆 各国料理のテスト 出席 40 点 . . . 80%→20 点、85%→25 点 90%→30 点 95%→35 点 100%→40 点		
授業内容	回数	授業時間	授業内容
	第 1 回	4	自己紹介・授業の説明・サービスの楽しみ方・心構え ホテル・ビジネス検定の説明
	第 2 回	4	西洋料理の食器・什器備品の説明、お迎え・チェアサービス、水・コーヒー等の注ぎ方
	第 3 回	4	注文の受け方、サービストレイの使い方、出し方・下げ方
	第 4 回	4	プレートサービス(食器の運搬方法)、サーバーの使い方、シルバー・グラスの磨き方
	第 5 回	4	ナプキンの折り方・テーブルセッティング・フルコースセッティング
	第 6 回	4	メニューの構成・ランチタイムロールプレイ(メニュー作成)
	第 7 回	4	チームによるランチタイム・ロールプレイ
	第 8 回	4	チームによるランチタイム・ロールプレイ
	第 9 回	4	チームによるランチタイム・ロールプレイ
	第 10 回	4	YM サービス検定へ向けてのサービス指導
	第 11 回	4	YM サービス検定サービス指導・ホテルビジネス検定テキストを用いての指導(料飲部門)
	第 12 回	4	YM サービス検定サービス指導・ホテルビジネス検定テキストを用いての指導(宴会部門)
	第 13 回	2	実習報告会、ホテルビジネス検定の説明・テキストを用いての指導(調理部門)
	第 14 回	2	ホテルビジネス検定、模擬テスト
	第 15 回	2	ホテルビジネス検定、模擬テスト 11 月 試験
	第 16 回	2	フランス料理と各国料理の基礎知識・フレンチ・フルコース作成
	第 17 回	2	フレンチフルコース ロールプレイ
	第 18 回	2	フレンチフルコース ロールプレイ
	第 19 回	2	フレンチフルコース ロールプレイ
	第 20 回	2	イタリア料理 ロールプレイ（臨機応変なサービス方法）
	第 21 回	2	イタリア料理 ロールプレイ（臨機応変なサービス方法）
	第 22 回	2	YM サービス検定(英語 ver)へ向けてのサービス指導
	第 23 回	2	YM サービス検定(英語 ver)へ向けてのサービス指導
第 24 回	2	YM サービス検定(英語 ver)へ向けてのサービス指導・後期	