

科目: バーサービス

単位/授業時間/期間	1.5単位/36時間/後期		学科・学年	ホテル科2年・おもてなし科2年
講師名	阿部 由羽太		講師の実務経験	講師歴1年、ホテル勤務12年目
			資格等	HBAバーテンダー、西洋料理テーブルマナー講師、レストランサービス技能士2級
ねらい・到達目標	バーテンダーサービスの基礎、接客の基礎を身につけ現場での即戦力となれることを目指す。			
検定試験	なし			
使用テキスト 出版社名	カクテルは楽しい! 株式会社 パイ インターナショナル			
評価方法	技能:80% 期末に実技テストを行う。 知識:10% 基本知識について小テストを行う。 態度:10% 身だしなみ、受講態度。			
授業内容	回数	授業時間	授業内容	
	第1回	3	自己紹介、評価基準と授業のねらいの説明 バーとは、バーテンダーの仕事とは。デモンストレーション。	
	第2回	3	お酒の基本の復習。接客の基本。 バーツールの説明。ビルドカクテルの作成。	
	第3回	3	カクテル技法について。ステアカクテル作成。	
	第4回	3	カクテルに使う氷の種類。シェーク練習。シェークカクテル作成。	
	第5回	3	シェークカクテル練習、作成。	
	第6回	3	基礎知識確認小テスト、シェーク練習。 グループに分かれてのオリジナルカクテル作成。	
	第7回	3	シェーク練習、グループごとにオリジナル発表。 実技試験の説明。	
	第8回	3	実技試験に向けての練習。	
	第9回	3	実技試験。	
	第10回	3	カクテルコンペに向けた準備、実技試験予備日。	
	第11回	3	カクテルコンペに向けた準備	
第12回	3	オリジナルカクテルコンペティション		