

科目名: サービストレーニング II

単位/授業時間/期間	24 時間/前期/火曜日	学科・学年	ホテル科 2 年 II A & II B
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	レストランサービス技能士 3 級合格を目指すためのトレーニング、全員合格目指す		
検定試験	国家資格 レストランサービス技能士 3 級 ※必須受験（筆記合格者は実技受験必須）		
使用テキスト (出版社名)	西洋料理料飲接客サービス技法（日本ホテル・レストランサービス技能協会）		
評価方法	3 級実技試験 60 点・・ 7 分 30 秒→ 60 点 8 分→ 55 点 8 分 30 秒→ 50 点 9 分→ 40 点（前期） チームによるレストランサービス 60 点・・ 質疑応答 1 問につき 5 点マイナス（後期） ※コロナの状況によって筆記試験に変更 出席 40 点・・・ 80%→10 点、85%→20 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	2	HRS 検定 3 級実技試験対策(ブレイクファースト編)、ワインの豆知識(サービス)
	第 2 回	2	HRS 検定 3 級実技試験対策(ブレイクファースト編)、ワインの豆知識(サービス)
	第 3 回	2	HRS 検定 3 級実技試験対策(ブレイクファースト編)、ワインの豆知識(サービス)
	第 4 回	2	HRS 検定 3 級実技試験対策(ランチ編)、ワインの豆知識(サービス)
	第 5 回	2	HRS 検定 3 級実技試験対策(ランチ編)、ワインの豆知識(サービス)
	第 6 回	2	HRS 検定 3 級実技試験対策(ランチ編)、ワインの豆知識(サービス)
	第 7 回	2	HRS 検定 3 級実技試験対策(応用編)、ワインの豆知識(サービス)
	第 8 回	2	HRS 検定 3 級実技試験対策(応用編)、ワインの豆知識(サービス)
	第 9 回	2	HRS 検定 3 級実技試験対策(応用編)
	第 10 回	2	HRS 検定 3 級実技試験対策(応用編)
	第 11 回	2	前期末試験 HRS 検定 3 級実技試験(ブレイクファースト)
	第 12 回	2	前期末試験 HRS 検定 3 級実技試験(ランチ)
	第 13 回	2	HRS 検定 3 級実技試験対策(最終チェック)
	第 14 回	2	HRS 検定 3 級実技試験対策(最終チェック)
	第 15 回	2	チーズの基本と各国料理
	第 16 回	2	ディナーサービス(フレンチフルコース)指導・イギリス式、フランス料理用語
	第 17 回	2	ディナーサービス(フレンチフルコース)指導・フランス式
	第 18 回	2	シャルキュトリーとパン
	第 19 回	2	ディナーサービス(イタリアンコース)指導、イタリア料理用語
	第 20 回	2	ディナーサービス(イタリアンコース)指導
	第 21 回	2	後期試験の準 (メニュー作り等)
	第 22 回	2	クレープ・シュゼット、フランベ
	第 23 回	2	チームによるレストランサービス卒業試験※筆記試験
第 24 回	2	チームによるレストランサービス卒業試験※筆記試験	