

科目名： 21 卒業制作

単位/授業時間/期間	単位/24 時間/後期	学科・学年	ホテル科 2 年・国際おもてなし科・ホテルパティシエ科
講師名	高橋 道彦	講師の実務 経験 資格等	約 65 年・ホテル現場実務 各職場接遇指導講習会講師 特になし
ねらい・到達目標	YACA で 2 年間学んだ集大成とし” テーブルマナー “をテーマにプランニング制作、YMCA ならではの接遇の実践に取り組み、学んだ知識等を生かし、協調性、独創性を生かした卒業制作発表に責任を持って臨み披露を行う。		
検定試験	特になし、		
使用テキスト	手持ち資料等		
評価法方	技能 50 点・サービス実技の基本にエレガント感・節度・安全・スマイルの実践度 態度 30 点・積極性・協調性・独創性 10 点・出席率 10 点・計 100 点		
回数	授業 時間	授 業 内 容	
第 1 回	2	卒業制作テーマの考え方。Table manners プランニングの考え方。 全体スケジュール案等について。 宴会サービスの各スタイル。正式な食事の場(正餐)午餐 luncheon、 晚餐 dinner について。	
第 2 回	2	宴会サービスのポイントについて、目的、主旨、内容等の正確な把握の大切さ。宴会明細受 書が総て。宴会セクションの仕事の流れ、 レセプション、サービス、調理、その他関連セクションとの関連。	
第 3 回	2	案内状発送の範囲・デザイン・文面等。 経費管理(別途指示) 接遇スタイル、MC、VTR 作成、音響、会場設営、必要備品、 進行台本、演出、提供 MENU、飲み物、装飾備品、調理作業その他の検討。全体の記録。	
第 4 回	2	基本テーマ決定させる。 必要制作チーム決定させる。 統括リーダー、サブリーダー・各チームリーダー選出させる(重複可)	
第 5 回	2	提供パン、デザート・パティシエ科、担当者との意思疎通を図る。質疑 提供 MENU 料理案検討、協議。 方向性案の確認。進行台本素案作成検討。	
第 6 回	2	提供 MENU 料理確定。 上記に沿って全体の流れ作成させる。	
第 7 回	2	パフォーマンス案、エンドロール案等検討。 提供料理の試作検討。 必要備品等、サービススタイル検討。	

第8回	2	<p>必要備品等リストアップ(各チーム事に概算金額含み)</p> <p>2020年度使用で在庫確認の上、出来るだけ再使用を行う。</p> <p>パテシエ科担当パン試作検討。案内状文、デザイン案、提供MENUデザイン等・配席表、パフォーマンス決定・エンドロール決定。BGM制作案</p>
第9回	2	<p>案内状発送名簿を基に宛名書き。</p> <p>パフォーマンス決定。</p> <p>チーム毎に担当部分の検討等の作業。</p> <p>案内状発送名簿を基に宛名書き。</p> <p>進行台本案提示。BGM提案検討。</p> <p>MC担当者との調整開始。</p>
第10回	2	<p>チーム作業、進捗状況確認は出来るだけスタート前に全員に報告。</p> <p>しどのような状況かを確認。BGM確認。</p> <p>テーブルコーディネート決定。</p> <p>進行台本案再確認。</p>
第11回	2	<p>案内状返信出欠確認。出席人数により配席案提示検討。</p> <p>1年生補助スタッフ役割分担作成(全員対象とした文面等)</p> <p>進行台本案確認。MC担当者、読み合わせに入る。</p> <p>サービススタイル確認の上、サービスシュミレーションの実施。</p> <p>提供料理の最終チェック、試作及び試食。</p> <p>パフォーマンス関連確定。 *後期理解度チェックテスト。</p>
第12回	2	<p>2年生が1年生に指導、協力体制の確認。</p> <p>サービスシュミレーション。</p> <p>全体リハーサルと最終チェック修整。</p>