

## 科目名： 卒業制作演習

単位/授業時間/期間	1 単位/48 時間/年間	学科・学年	ホテルパティシエ科 2 年
講師名	高橋 道彦	講師の実務経験	約 65 年・ホテル現場実務 各職場接遇指導講習会講師
		資格等	特になし
ねらい・到達目標	YACA で 1 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		
評価方法	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		
授業内容	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	1010 年度 Table manners の感想と本年度の思い。レポート提出。 制作にあたって、組織チーム作成、各リーダーの必要性。 各担当者は責任を持って取り組み、「報告、連絡、相談」の徹底に当たる。 西洋料理の歴史 1.
	第 3 回	2	西洋料理の歴史 1. 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 4 回	2	テーブル備品の歴史 1. 卒業制作の実践「ホスピタリティー サービス」が基本。 基本テーマ卒業制作テーマ「楽しい Table manners 」(仮名)の確認。 何時・誰が・何処で・何を・どんなサービススタイルについて。
	第 5 回	2	全体の構成時間 1:50~3:15 以内で行う。 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 6 回	2	第 1 回レポートを参考に本年度の基本コンセプト、テーマに付いて。必要 各担当役割と割り出し等の検討討議。
	第 7 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 8 回	2	各チームリーダー中心に担当役割の再確認 質疑、応答。
第 9 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 10 回	2	参考資料として VTR 等にて確認。 質疑
第 11 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 12 回	2	前期まとめ *理解度チェックテスト。
第 13 回	2	パフォーマンス案、エンドロール案等検討
第 14 回	2	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 15 回	2	必要備品等リストアップ(各チーム事に概算金額含み) 1019 年度使用で在庫確認の上、出来るだけ再使用を行う。 パティシエ科担当パン試作検討。
第 16 回	2	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 必要備品の購入開始。 案内状文案確定等・印刷
第 17 回	2	案内状発送名簿を基に宛名書き。 パフォーマンス決定。 チーム毎に担当部分の検討等の作業。
第 18 回	2	案内状発送名簿を基に宛名書き。 進行台本案提示。BGM 提案検討。 MC 担当者との調整開始
第 19 回	2	チームでの作業。 案内状発送名簿を基に宛名書き。 MENU カード、名札、クローケ札等決定。
第 20 回	2	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。 しどのような状況かを確認。BGM 確認。 テーブルコーディネート決定。 進行台本案再確認。

授業内容	第 21 回	2	テーブル コーディネート卓上サンプル作成。 基本コンセプトとの整合性確認。 サービススタイルの確認（動線確認） シミュレーションに入る。
	第 22 回	2	案内状返信出欠確認。出席人数により配席案提示検討。 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） 進行台本確認。MC 担当者、読み合わせに入る。
	第 23 回	2	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。 提供料理の最終チェック、試作及び試食。 パフォーマンス関連確定。 *後期理解度チェックテスト。
	第 24 回	2	1 年生が 1 年生に指導、協力体制の確認。 サービスシュミレーション。 全体リハーサルと最終チェック修整。