

科目名： サービストレーニング I

| | | | | |
|------------------|---|----------------------|--|-----------------------|
| 単位/授業時間/期間 | 3 単位/72 時間/年間 | | 学科・学年 | ホテル科 1 年・国際おもてなし科 1 年 |
| 講師名 | 大友祐輔 | | 講師の実務経験 | レストランで 20 年勤務 |
| | | | 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) | | | |
| 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 | | | |
| 評価方法 | 技能80点・・・ サービス技法基礎(トレイの使い方・皿の持ち方等)※筆記試験含む 出席20点・・・ 80%→5点、85%→8点 90%→10点 95%→15点 100%→20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・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・ガラスの磨き方 | |
| | 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 | ランチタイムロールプレイ(メニュー作成)、ランチタイムの動き方の説明 | |
| | 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 19 日試験 | |
| | 第 16 回 | 2 | フレンチフルコース ロールプレイ・フランス料理の基礎知識 | |
| | 第 17 回 | 2 | フレンチフルコース ロールプレイ・フランス料理の基礎知識 | |
| | 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 | イタリア料理のコース ロールプレイ・イタリア料理の基礎知識 | |
| | 第 21 回 | 2 | イタリア料理のコース ロールプレイ・イタリア料理の基礎知識 | |
| | 第 22 回 | 2 | YM サービス検定へ向けてのサービス指導 | |
| | 第 23 回 | 2 | YM サービス検定へ向けてのサービス指導 | |
| 第 24 回 | 2 | YM サービス検定へ向けてのサービス指導 | | |