

## 科目名： サービストレーニングⅡ

単位/授業時間/期間	2 単位/48 時間/年間		学科・学年	ホテル科、国際おもてなし科 2 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	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 70 点・7 分 30 秒→70 点 8 分→60 点 8 分 30 秒→55 点 9 分→50 点 9 分 30 秒→40 点 10 分→30 点（前期） フルコースサービス 70 点・質疑応答 1 問につき 5 点マイナス（後期） 出席 30 点・・・ 80%→10 点、85%→15 点 90%→20 点 95%→25 点 100%→30 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)	
	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)	
	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)	
	第 4 回	2	HRS 検定 3 級実技試験対策(ランチ編)	
	第 5 回	2	HRS 検定 3 級実技試験対策(ランチ編)	
	第 6 回	2	HRS 検定 3 級実技試験対策(ランチ編)	
	第 7 回	2	HRS 検定 3 級実技試験対策(応用編)	
	第 8 回	2	HRS 検定 3 級実技試験対策(応用編)	
	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	フルーツカービング	
	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	クレープ・シュゼット	
	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	サービス実務（取り分け等）	
	第 22 回	2	チームによるディナーサービス(フレンチフルコース)卒業試験	
	第 23 回	2	チームによるディナーサービス(フレンチフルコース)卒業試験	
第 24 回	2	チームによるディナーサービス(フレンチフルコース)卒業試験		