

2024年度 シラバス & レッスンプラン

科目 F & B 理論Ⅱ	講師 林 繁	提出 24年 2月 9日
学科 ホテル&ブライダル科	学年 2年	授業の方法 講義
	前期 後期	講義時限数 単位数
	○	15 2

< 講義目的と主な内容(ハンドブック記載) >

厚労省国家検定「レストランサービス士3級」学科試験の対策授業を主に全員の合格を目指す

< 講義概要と具体的な進め方 >

- ・ 学科試験の出題傾向をテキストにて、重点的に模擬試験を実施する
- ・ ホテルの宴会部門の役割と業務内容(予約業務・管理業務・サービス業務 etc.)を習得する

< 到達目標レベル(何を、どのレベルに) >

何を
・ 厚労省国家検定「レストランサービス士3級」学科試験対策授業
・ ホテルの宴会業務全般を理解する

どのレベルに
・ 検定試験受検者全員が合格するよう知識を深める
・ レストラン・バー部門と宴会部門の業務の相違点及び宴会予約業務の重要性を認識する

< レッスンプラン(時限ごとの項目スケジュール概要) >

	授業概要	テキスト・使用資料その他
①	食材及び飲料材の基礎知識に付いて	西洋料理 料飲接客サービス 技法
②	食材及び飲料材の基礎知識に付いて	
③	接客の基本に付いて	
④	宴会とレストランサービスに付いて	
⑤	宴会とレストランサービスに付いて	
⑥	宴会とレストランサービスに付いて	
⑦	宴会とレストランサービスに付いて	
⑧	食文化に付いて	
⑨	施設管理に付いて	
⑩	苦情対応に付いて	
⑪	遺失物の取り扱いに付いて	
⑫	食品衛生、公衆衛生に付いて	
⑬	安全衛生に付いて	
⑭	ホテルの宴会部門の業務に付いて 宴会の種類に付いて	宴会業務の基礎
⑮	宴会の種類に沿ったサービス方法に付いて	

試験 と評価

試験期間中 評価 筆記試験 小テスト レポート
 講義時限内 方法 実技試験 受講態度 作品 その他

教員紹介

東京の赤坂TBS会館に有った高級フレンチレストラン「レストラン・シト」でウェ이터の基礎を習得、丸の内ホテルにてレストラン課長、ホテル外味リタにて料飲部長に、FB部門に精通し体験談を交えた授業を展開しています