

2024年度 シラバス & レッスンプラン

科目 F & B 実技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 ○	講義時限数 15
	後期	単位数 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 バー部門の業務を習得する

< 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
- ・ バーテンダー業務のカクテル作成を習得する

< 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
 - ・ カクテル作成に必要な機材の名称、用途、取扱い方法を習得する
- 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
 - ・ カクテル作成に必要な機材を使い、実際にカクテルを作成する

< 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	カクテル作成に使用する機材の名称、用途、取扱いを習得する	※不要です
⑮	カクテル作成に使用する機材の名称、用途、取扱いの実技テスト実施する	

試験 と評価	<input type="checkbox"/> 試験期間中	評価 方法	<input type="checkbox"/> 筆記試験	<input type="checkbox"/> 小テスト	<input type="checkbox"/> レポート	<input type="checkbox"/> その他
	<input checked="" type="checkbox"/> 講義時限内		<input checked="" type="checkbox"/> 実技試験	<input checked="" type="checkbox"/> 受講態度	<input type="checkbox"/> 作品	

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・ジド」でウェーターの基礎を習得、丸の内ホテルにてレストラン課長、ホテルモントレにて料飲部長に、FB部門に精通し体験談を交えた授業を展開しています