

2024年度 シラバス & レッスンプラン

科目

F & B 実技 I

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

1年

前期
後期

授業の方法

講義時限数 15
単位数 2

実技

< 講義目的と主な内容(ハンドブック記載) >

ホテル内のレストラン・バー・宴会部門のサービスの基礎及び技法を習得する

< 講義概要と具体的な進め方 >

- ・グラス、シルバー、チャイナウエアの名称、用途、取扱いを理解する
- ・バッシング作業はバスボーイの業務と理解する
- ・アメリカンブレイクファストのテーブルランチ、ディナータイムのサービス方法の違いを理解する
- ・身だしなみ・夏季実習に必要なスキルを習得する言葉使い、立居振舞いの重要性を理解する

< 到達目標レベル(何を、どのレベルに) >

- 何を ・レストランで使用する什器、備品類の名称、用途、取扱い方を習得する
・バッシング作業方法を習得する。テーブルセッティングの仕方を習得する
・朝食、昼食、夕食のサービス方法の違いを習得する・身だしなみ、言葉使い、立居振舞を習得する
- どのレベルに ・レストランで使用する什器、備品の名称、取扱いを習得する
・バッシング、テーブルセッティングを習得する。時間帯別サービス法を習得する・身だしなみ、言葉使い等習得する

< 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	グラス、シルバー、チャイナウエア、リネングッズの名称、用途、取扱いを習得する	※不要です
②	什器、備品類の名称テストを実施 テーブルバッシング業務を習得する	
③	バッシング業務の実技テストを実施 テーブルセッティング業務を習得する	
④	セッティング業務の実技テストを実施 プレーートの持ち方を習得する	
⑤	プレートの持ち方の実技テストを実施 サーバーの使用法を習得する	
⑥	サーバーの使用法の実技テストを実施 アメリカンブレイクファストのサービス法を習得する	
⑦	アメリカンブレイクファストのサービス法を習得する	
⑧	アメリカンブレイクファストのサービス法を習得する	
⑨	アメリカンブレイクファストのサービス法の実技テストを実施する	
⑩	ランチ・ディナータイムのイングリッシュサービス法を習得する	
⑪	ランチ・ディナータイムのイングリッシュサービス法を習得する	
⑫	ランチ・ディナータイムのイングリッシュサービス法を習得する	
⑬	ランチ・ディナータイムのイングリッシュサービス法を習得する	
⑭	ランチ・ディナータイムのイングリッシュサービス法の実技テストを実施する	
⑮	ランチ・ディナータイムのイングリッシュサービス法の実技テストを実施する	

試験
と評価

試験期間中
 講義時限内

評価
方法

筆記試験
 実技試験

小テスト
 受講態度

レポート
 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