

2024年度 シラバス&レッシンプラン

科目 F&B実技 I	講師 林 繁	提出 24年 7月 2日
学科 ホテル&ブライダル科	学年 1年	授業の方法 実技
	前期 後期	講義時限数 8
		単位数 1

< 講義目的と主な内容(ハンドブック記載)>

レストランサービス(フレンチサービス)及び宴会サービス技法を習得する

<講義概要と具体的な進め方>

- ①ルシアンサービス技法を習得する
- ②フレンチサービス技法を習得する
- ③サービス技法の不備な点を修正する
- ④サービス技法の習得度テストを実施する
- ⑤サービスの基本を元に個性を活かしたサービス方法のアレンジを考える

<到達目標レベル(何を、どのレベルに)>

- | | |
|--------|---|
| 何を | ①フレンチレストランの主流で有るルシアンサービス技法を習得する
②宴会サービスの主流で有るフレンチサービス技法を習得する |
| どのレベルに | ①新入社員で即戦力と成り得る人材にする
②各種レストランで対応出来るサービス人材にする |

<レッシンプラン(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	ルシアンサービス技法を習得する	無し
②	ルシアンサービス技法を習得する	
③	ルシアンサービス技法の実技テストを実施する	
④	フレンチサービス技法を習得する	
⑤	フレンチサービス技法を習得する	
⑥	フレンチサービス技法の実技テストを実施する	
⑦	料理サービス方法を個性豊かなサービス方法にアレンジする	
⑧	料理サービス方法を個性豊かなサービス方法にアレンジする	
⑨		
⑩		
⑪		
⑫		
⑬		
⑭		
⑮		

試験と評価

- | | | | | | |
|---|----|--|--|-------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 試験期間中 | 評価 | <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 | 方法 | <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

東京赤坂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、ホテルメトロポリタンにて料飲部長、FB部門に精通し体験談を交えた授業を展開しています