

# 2024年度 シラバス&レッシンプラン

|                  |           |                 |
|------------------|-----------|-----------------|
| 科目<br>F&B実技 I    | 講師<br>林 繁 | 提出<br>24年 7月 2日 |
| 学科<br>ホテル&ブライダル科 | 学年<br>1年  | 授業の方法<br>実技     |
|                  | 前期<br>後期  | 講義時限数<br>8      |
|                  |           | 単位数<br>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<br>と評価 | <input type="checkbox"/> 試験期間中            | 評価<br>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