

2024年度 シラバス&LESSONプラン

| | | |
|-----------------|-----------|-----------------|
| 科目 F&B 実技 | 講師 林 繁 | 提出 24年 7月 2日 |
| 学科 国際観光ビジネス科 | 学年 2年 | 授業の方法 実技 |
| | 前期 後期 | 講義時限数 15 |
| | ○ | 単位数 2 |

< 講義目的と主な内容(ハンドブック記載) >

ホテル直営のレストランサービス及び宴会サービスの基礎を習得する

< 講義概要と具体的な進め方 >

- ①シルバー・チャイナ・グラスウエア リネングッズの名称 用途 形状を習得する
- ②アメリカンブレイクフのテーブルサービスを習得する
- ③ランチ&ディナーサービス技法を習得する
- ④新入社員でも即戦力として成り得る知識 技術を習得する
- ⑤言葉使い 身だしなみ 立居振舞 清潔感 待機の姿勢 歩行動作等 必要最低限の接客マナーを習得する

< 到達目標レベル(何を、どのレベルに) >

| 何を | どのレベルに |
|-----------------------------------|----------------------|
| ①レストラン 宴会で使用する什器備品の名称 用途 取扱いを理解する | ①什器備品の名称 形状 取扱いを習得する |
| ②朝 昼 夕食のサービス技法を理解する | ②朝 昼 夕食のサービス技法を習得する |
| ③接客マナーを理解する | ③接客マナーを習得する |

< LESSON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 | ①シルバー チャイナ グラスウエア及びリネングッズの名称 用途 形状を習得する | 無し |
| ② | ①上記の試験を実施する ②客の帰ったテーブル上の片づけを習得する | |
| ③ | ①上記の試験を実施する ②テーブルセッティングを習得する | |
| ④ | ①上記の試験を実施する ②プレートの持ち方 3名分のプレートの下げ方を習得する | |
| ⑤ | ①上記の試験を実施する ②アメリカンブレイクファストのサービス技法を習得する | |
| ⑥ | ①アメリカンブレイクファストもサービス技法を習得する | |
| ⑦ | ①アメリカンブレイクファストもサービス技法を習得する | |
| ⑧ | ①上記の試験を実施する ②ランチ&ディナーサービス技法を習得する | |
| ⑨ | ①ランチ&ディナーサービス技法を習得する | |
| ⑩ | ①ランチ&ディナーサービス技法を習得する | |
| ⑪ | ①上記の試験を実施する ②食前 食中 食後酒の知識を習得する | |
| ⑫ | ①バーテンダーの業務(機材の名称 取扱い等)を習得する | |
| ⑬ | ①上記の試験を実施する ②接客マナーを習得する | |
| ⑭ | 各国の(日本 西洋 中国)料理の特徴とサービス技法を習得する | |
| ⑮ | F&B サービスで良いサービスとは何かを習得する | |

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、ホテル外ホ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