

2024年度 シラバス&レッシンプラン

科目 F & B理論 II	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 2年	授業の方法 講義
	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) >

宴会部門の業務と知識を習得・原価管理及び数値管理を習得する

< 講義概要と具体的な進め方 >

- ①テキストに沿って進行して行く
- ②前回の授業内容に沿った小テスト実施し理解の深度化を図る
- ③体験談を交え厭きる事が無い授業をする

< 到達目標レベル(何を、どのレベルに) >

何を	どのレベルに
①ホテルに於ける宴会部門の役割を理解する	①一般宴会の需要内容を習得する
②宴会部門の組織と業務内容を理解する	②婚礼に纏わる業務を習得する
③原価管理等の数値目標を理解する	③販売予算編成 原価管理のポイントを習得する

< 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	①宴会とは ②ホテル宴会部門の役割 ③宴会を催す理由とは	一般社団法人 日本
②	①宴会の種類 ②宴会の形式 ③宴会のサービスについて	ホテル教育センター発行
③	①宴会料理の種類 ②宴会部門の組織 ③各組織の業務及び役割について	宴会業務の基礎
④	①宴会予約の業務と役割 ②演歌予約業務の流れ ③宴会場の準備について	
⑤	①婚礼予約の特殊性 ②婚礼予約の留意点 ③協力会社との連携について	
⑥	①宴会サービスの業務と役割 ②宴会の形式による会場設営について	
⑦	①料理内容(和食 洋食 中華 等)でサービス方法の相違点	
⑧	①一般宴会でのサービス流れについて(スタンバイから閉宴まで)	
⑨	①婚礼披露宴でのサービスの流れ ②挙式の種類と特徴 ③協力会社との連携	
⑩	①ケータリングの特徴と留意点 ②宴会場の防災及び防犯管理について	
⑪	①原価管理の重要性 ②原価とは 原価率とは ③原価率から売価の算出	
⑫	方法 ④原価率の算出方法 ⑤原価の算出方法	
⑬	①総額からサービス料と消費税を含まない料金(ネット料金)の算出方法 ②	
⑭	ネット料金からサービス料と消費税を含んだ料金(グロス料金)の算出方法	
⑮	①プロトコール(国際儀礼)について	

試験と評価

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