

# 2024年度 シラバス&LESSONPLAN

科目

F&B 実技

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

前期  
後期 ○

授業の方法

実技

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) >

国家検定「レストランサービス士 3級」実技試験対策及びサービスのチームプレーとバーテンダー業務を習得する

## < 講義概要と具体的な進め方 >

- ①国家検定実技試験合格を目指し 試験内容を徹底的に習得する
- ②バーテンダー業務を習得する
- ③レストランサービスの要であるチームプレーを習得する

## < 到達目標レベル(何を、どのレベルに) >

- |                   |                               |
|-------------------|-------------------------------|
| 何を                | どのレベルに                        |
| ①国家検定実技試験対策       | ①国家検定実技試験合格を目指す               |
| ②バーテンダーの業務        | ②カクテルに使用する機材の取り扱い及び作成する       |
| ③レストランサービスのチームワーク | ③チームワークが良い悪いでサービスの質が変わる事を理解する |

## < LESSONPLAN (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	厚労省検定試験 レストランサービス士3級実技試験(国家検定)の対策授業	無し
②	厚労省検定試験 レストランサービス士3級実技試験(国家検定)の対策授業	
③	厚労省検定試験 レストランサービス士3級実技試験(国家検定)の対策授業	
④	厚労省検定試験 レストランサービス士3級実技試験(国家検定)の対策授業	
⑤	厚労省検定試験 レストランサービス士3級実技試験(国家検定)の対策授業	
⑥	厚労省検定試験 レストランサービス士3級実技試験(国家検定)の対策授業	
⑦	厚労省検定試験 レストランサービス士3級実技試験(国家検定)の対策授業	
⑧	厚労省検定試験 レストランサービス士3級実技試験(国家検定)の対策授業	
⑨	バーテンダー業務 カクテル作成授業(バーテンダーが使用する機材の取り扱い)	
⑩	バーテンダー業務 カクテル作成授業(バーテンダーが使用する機材の取り扱い)	
⑪	バーテンダー業務 カクテル作成授業(バーテンダーが使用する機材の取り扱い)	
⑫	バーテンダー業務 カクテル作成授業(バーテンダーが使用する機材の取り扱い)	
⑬	レストランサービスでのチームプレーを習得する	
⑭	レストランサービスでのチームプレーを習得する	
⑮	レストランサービスでのチームプレーを習得する	

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、ホテル外ロ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