

# 2024年度 シラバス&LESSONプラン

科目	講師	提出
F&B 実技	林 繁	24年 7月 2日
学科	学年	授業の方法
国際観光ビジネス科	2年	実技
	前期	講義時限数
	後期	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	<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」でウェイトの基礎を習得、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