

提出 3月 12日

2021年度 シラバス & レッスンプラン

前期 後期

必修
 選択

科目 F & B 実技 I

講師 林 繁

学科 国際ホテル&ブライダル科
学年 1年

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) >

料飲部門、宴会部門、イベント・コンベンション、ブライダルの各部門におけるマナー・サービスの訓練を行う

< 到達目標レベル(何を、どのレベルに) >

何を	どのレベルに
・什器備品の名称・用途・取扱い	・食器類の名称・型・取扱いを習得する
・朝食のサービス	・アメリカンブレイクファーストのサービスを習得する
・身だしなみ、立ち居振る舞い	・頭髪、化粧、待機の姿勢等習得する
・チームでのサービス	・2名1組で複数のテーブルサービスを習得する

< 講義概要と具体的な進め方(どんな進め方) >

- ・シルバー、チャイナ、ガラスウェアの名称及び用途、形状を習得し実習先で困らないようにする
- ・アメリカンブレイクファーストのテーブルサービスを習得し、ピュッヘブレイクファーストのサービスが出来るようにする
- ・身だしなみ、立ち居振る舞い、待機の姿勢。清潔感、言葉使い等必要最低限の接客マナーを習得させる
- ・高級レストランでのチームサービスを習得する

< レッスンプラン(時限ごとの項目スケジュール概要) >

月/日曜	授 業 概 要	使用資料その他
① 4/7 水	什器・備品の名称及び用途を習得する	有りません
② 4/14 水	什器・備品の名称及び用途についてテスト実施	
③ 4/21 水	テーブルセッティングを習得する	
④ 4/28 水	テーブルセッティングを習得する	
⑤ 5/12 水	テーブルセッティングのテスト実施	
⑥ 5/19 水	バッシング方法を習得する	
⑦ 5/26 水	バッシング方法を習得する	
⑧ 6/2 水	バッシング方法のテスト実施	
⑨ 6/9 水	アメリカンブレイクファーストのサービス方法・順序を習得する	
⑩ 6/16 水	アメリカンブレイクファーストのサービス方法・順序を習得する	
⑪ 6/23 水	アメリカンブレイクファーストのサービス方法・順序のテスト実施	
⑫ 6/30 水	アメリカンブレイクファーストのサービス方法・順序のテスト実施	
⑬ 7/7 水	ランチタイムのフレンチサービス方法を習得する	
⑭ 9/8 水	ランチタイムのフレンチサービス方法を習得する	
⑮ 9/15 水	ランチタイムのフレンチサービス方法を習得する	

試験と評価

- 試験期間中 評価方法 筆記試験 小テスト レポート
 講義時限内 実技試験 受講態度 作品 その他

()