

科目

F & B 理論

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|講義

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)>

ホテル直営レストラン・バーの特徴並び役割及び販売商品の知識を習得する

<到達目標レベル(何を、どのレベルに)>

何を	どのレベルに
・ホテルの組織 ・FB部門の組織 ・職階毎の業務内容 ・ホテル内レストランとバーの種類と特徴 ・各レストランとバーの業務知識 ・飲料(酒)の種類と特徴及び知識	・ホテルの機能を習得する ・ホテル内FB部門の役割を習得する ・ホテル3大機能の連携が必要不可欠で有るを習得する ・料理と飲物の組合せの基本知識を習得する

<講義概要と具体的な進め方(どんな進め方)>

- ・テキストと体験談に基づいた、臨場感の有る授業とする
- ・授業内容の理解度を確認しながら、授業を進めて行く
- ・前回の授業内容に基づいた小テストを実施し、理解度の深度化を図る

<レッスンプラン(時限ごとの項目スケジュール概要)>

授 業 概 要		使用資料その他
①	ホテルスタッフの資質に付いて ・お客からのクレーム発生原因に付いて	一般財団法人 日本
②	ホテルの3大機能とは ・その1画を担うFB部門の役割となすべき事に付いて	ホテル教育センター発行
③	ホテルの組織及びFB部門の組織に付いて ・職階毎の業務内容について	レストラン業務の基礎
④	レストランに於けるサービスの種類及び特徴に付いて	
⑤	メニューとは ・メニューの語源 メニューの種類(朝食 昼食 夕食)に付いて	
⑥	レストランに於けるサービススタッフの心構え及び良いサービスに付いて	
⑦	バー業務の特性と基本知識に付いて	
⑧	バーに於けるサービススタッフの心構え及び良いサービスに付いて	
⑨	FB部門の衛生管理に付いて	
⑩	FB部門の苦情処理に付いて	
⑪	FB部門の防災、防火に付いて	
⑫	ノンアルコール、アルコール飲料に付いて ・酒類の歴史及び基礎知識に付いて	一般財団法人 日本
⑬	醸造酒、蒸留酒の製造方法に付いて	ホテル教育センター発行
⑭	混成酒の製造方法に付いて、カクテルの歴史及び基礎知識に付いて	飲料メニューの基礎
⑮	バーの歴史、運営に付いて	

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TBS会館内に有った高級フレンチレストランでウェ이터のイロハを習得、丸ノ内ホテルでレストラン課長、ホテルモロリタンで料飲部長に、レストラン・宴会・婚礼サービスに精通、体験談を交えた授業進行をしています