

科目

F & B 実技

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)>

ホテル直営のレストラン・バー・宴会サービスの基礎及び技法を習得する

<到達目標レベル(何を、どのレベルに)>

何を	どのレベルに
・レストランで使用する 什器、備品類の名称 用途と取扱いを理解 ・テーブルバッシング方法、 テーブルセットを習得する ・朝、昼、夕食のサービス 方法の違いを理解 ・身だしなみ、言葉使 い、立居振舞を理解	・レストランで使用する什器備 品類の名称用途を習得 ・バッシング作業、テーブルセッ トを習得 ・朝、昼、夕食サービス方法を 習得 ・身だしなみ、立居振舞、 言葉使いの重要性を習得

<講義概要と具体的な進め方(どんな進め方)>

- ・グラス、シルバー、チャイナウェアの名称用途を習得
- ・バッシング作業はバスボーイの業務と理解する
- ・アメリカン・ブレイクファーストのテーブルサービスが出来てビュッフェ
ブレイクファーストのサービスが出来る事を理解する
- ・昼、夕食でのサービス方法を習得する
- ・身だしなみ、言葉使い、立居振舞を習得する
- ・夏季実習で困らない知識、技術を習得する

<レッスンプラン(時限ごとの項目スケジュール概要)>

授 業 概 要		使用資料その他
①	グラス、シルバー、チャイナウェアの名称用途を習得する	
②	上記内容の実技テスト実施 テーブル・バッシングの仕方を習得する	
③	テーブル・バッシングの実技テスト実施 テーブル・セッティングの仕方を習得する	
④	テーブル・セッティングの実技テスト実施 メインディッシュプレート3枚の下げ方を習得する	
⑤	メインディッシュプレート3枚の下げ方の実技テスト サーバーの取扱いを習得する	
⑥	サーバー取扱いの実技テスト 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する	
⑦	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する	
⑧	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する	
⑨	アメリカン・ブレイクファースト テーブルサービスの実技テスト実施	
⑩	ランチ&ディナータイムのイングリッシュ・サービスを習得する	
⑪	ランチ&ディナータイムのイングリッシュ・サービスを習得する	
⑫	ランチ&ディナータイムのイングリッシュ・サービスを習得する	
⑬	ランチ&ディナータイムのイングリッシュ・サービスを習得する	
⑭	ランチ&ディナータイム イングリッシュ・サービスの実技テスト実施	
⑮	ランチ&ディナータイム イングリッシュ・サービスの実技テスト実施	

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、ホテルモリタで料飲部長に、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