

2023年度 シラバス & レッスンプラン

☒ 前期 ☐ 後期

科目

F & B 実技Ⅱ

講師

林 繁

学科

国際ホテル&ブライダル科

学年

2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)>

国家検定「レストランサービス士 3級」学科試験合格への対策授業を主とし後半はバー部門の業務を習得する

<到達目標レベル(何を、どのレベルに)>

何を	どのレベルに
・厚生労働省国家検定レストランサービス士学科試験対策授業	・受検者全員の合格を目指し知識を深める
・カクテル作成に必要な機材の名称、用途、取り扱い	・必要な機材を使い、カクテルを実際に作る

<講義概要と具体的な進め方(どんな進め方)>

- ・テキストにて出題傾向を捉え、過去の問題を徹底的に覚え全員の合格を図る
- ・バーテンダー業務の1つ、実際にカクテルを作成する

<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	食材及び飲料材の基礎知識に付いて	一般財団法人
②	食材及び飲料材の基礎知識に付いて	職業訓練教材研究会発行
③	接客の基本に付いて	西洋料理料飲接客サービス技法
④	宴会とレストランサービスに付いて	
⑤	宴会とレストランサービスに付いて	
⑥	宴会とレストランサービスに付いて	
⑦	宴会とレストランサービスに付いて	
⑧	食文化に付いて	
⑨	施設管理に付いて	
⑩	苦情対応に付いて、遺失物の取扱いに付いて	
⑪	食品衛生、公衆衛生に付いて	
⑫	安全衛生に付いて	
⑬	カクテル作成に使用する機材の名称と取扱いを習得する	使用教材有りません
⑭	カクテル作成に使用する機材の名称と取扱いを習得する	
⑮	カクテル作成に使用する機材の名称と取扱いのテストを実施する	

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、ホテルメトロポ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