

2025年度 シラバス&レッスンプラン

科目

F&B実技Ⅰ

学科

国際ホテル&ブライダル科

講師

唐橋 誠治

学年

1年

前期

後期

○

提出

25年 2 月 15 日

授業の方法

講義

講義時限数

15

単位数

2

<講義目的> この教科を学び、どのような力・知識が身に付くのか。

ホテルの料飲部門(レストラン、宴会、バー)で従事するにあたり必要となるサービスの基礎および技法を習得することが目的

<講義概要>

テキストを参考に基本技術と講師のテクニックを交えた授業で、小テストも行い生徒の習得度を確認しながら確実にプロの技術を身に付ける。

<授業の進め方>

☒ 講義

☒ グループワーク

☒ 実技・演習

☐ フィールドワーク

☐ 習

☐ その他()

<授業計画全体における講義・演習・実習の割合>

講義

10 %

演習

90 %

実習

%

<到達目標レベル(何を、どのレベルに)>

何を:ホテルの料飲(F&B)部門で接客サービスするために必要な身だしなみ、言葉遣い、立ち振る舞いと器材の取り扱いの基本技術を習得する。
どのレベルに:ホテルの料飲(F&B)部門にふさわしい1流の技術を知ることですスキルを身に付ける。

<レッスンプラン(時限ごとの項目スケジュール概要)>

回	授業計画	テキスト・使用資料その他	学生PC利用
1	料飲(F&B)部門に必要な接客用語の基本知識と印象が変わるテクニックを習得する (トレイの扱い方)	レストランサービス スタンダード マニュアル	☐
2	料飲(F&B)部門で使用する仕器備品の名称、用途、取り扱いを習得する① (グラス類)		☐
3	料飲(F&B)部門で使用する仕器備品の名称、用途、取り扱いを習得する② (シルバー類)		☐
4	料飲(F&B)部門で使用する仕器備品の名称、用途、取り扱いを習得する③ (チャイナ類)		☐
5	料飲(F&B)部門で使用する仕器備品の名称、用途、取り扱いを習得する④ (リネン類)		☐
6	テーブルセッティング業務を習得する (時間帯別セッティングとコースのセット、リセットについて)		☐
7	接客の基本を習得する (お客様のお迎え～ご案内、メニューの提示とオーダーテイクの基本)		☐
8	プレートサービスを習得する (プレートの持ち方、提供の仕方、料理の下げ方の基本と1流とは?)		☐
9	ドリンクサービスを習得する① (水のサービス、グラスワインのボトルサービス)	小テスト① プレートサービス	☐
10	ドリンクサービスを習得する② (ジュースのサービス、コーヒー・紅茶のポットサービス)		☐
11	サーバーの使用法を習得する (パンの取り分けサービス)	小テスト② サーバーの使用法	☐
12	アメリカン・ブレックファストのサービスを習得する①		☐
13	アメリカン・ブレックファストのサービスを習得する②		☐
14	アメリカン・ブレックファストのサービスの実技テスト実施		☐
15	アメリカン・ブレックファストのサービスの実技テスト実施		☐

<授業時間外の学習(準備学習・復習・宿題等)>

特にありません。実技試験、小テストに向けて実技の復習トレーニングを授業開始前、ロープレの順番待ちなどの際に行ってください。

<成績評価方法・基準>

試験と
評価方法

☐ 試験期間中
☒ 講義時限内

評価
方法

☐ 筆記試験(%)
☒ 実技試験(70%)

☒ 小テスト(20%)
☒ 受講態度(10%)

☐ レポート(%)
☐ 作品(%)

☐ その他(%)
↳ ()

<教員紹介>

ホテルニューオータニにて8年間、宴会とレストランマネジメントを担当。天皇陛下や迎賓館、総理官邸で各国VIPの接遇。結婚式の当日責任者として400組の婚礼に携わる。独立後はバーの経営やハウスウェディングの立ち上げに関わるなど、飲食と接客業に従事。以上の経験を踏まえ実践と知識の両方の能力が身につく授業を展開