

科目名： サービストレーニング基礎

単位/授業時間/期間	1 単位/24 時間/前期	学科・学年	国際おもてなし科 1 年	
講師名	東海林 耕子	講師の実務経験	ホテルにて 8 年勤務	
		資格等	製菓衛生師	
ねらい・到達目標	YMサービス検定の合格をめざす。 サービスに必要な日本語を身につける。			
検定試験	YMサービス検定(日本語 7 月)			
使用テキスト (出版社名)	せいようりょうりょういんせつぐう 西洋料理料飲接客サービス技法 プリント教材			
評価方法	技能 70 点・・・YMサービス検定(前期:日本語)の合格 態度 10 点・・・授業時の身だしなみ 出席 20 点・・・ 80%以上→10 点、90%以上→15 点、100%→20 点			
授業内容	回数	日程	授業時間	授業内容
	第 1 回	4/12	2	授業概要・評価方法の説明、接客業の身だしなみの大切さ YMサービス検定について
	第 2 回	4/19	2	敬語の基本(尊敬語・謙譲語・丁寧語・美化語)
	第 3 回	5/10	2	レストランサービスで使われる日本語(基本)
	第 4 回	5/17	2	YMサービス検定にむけての練習(お出迎えからオーダーテイクまで)
	第 5 回	5/24	2	YMサービス検定にむけての練習(お出迎えからオーダーテイクまで)
	第 6 回	5/31	2	YMサービス検定にむけての練習(料理の提供)
	第 7 回	6/7	2	YMサービス検定にむけての練習(料理の提供)
	第 8 回	6/14	2	YMサービス検定にむけての練習(お見送りからリセットまで)
	第 9 回	6/21	2	YMサービス検定にむけての練習(お見送りからリセットまで)
	第 10 回	6/28	2	YMサービス検定のリハーサル
	第 11 回	7/5	2	YMサービス検定のリハーサル
第 12 回	7/12	2	前期のまとめ、後期のYM検定(英語)のアナウンス	