

科目名:バーサービス

単位/授業時間/期間	1 単位/24 時間/後期	学科・学年	ホテル科 2 年・おもてなし科 2 年
講師名	阿部 由羽太	講師の実務経験	ホテル勤務 13 年
授業の方法	講義・演習	資格等	HBA バーテンダー、西洋料理テーブルマナー講師、レストランサービス技能士 2 級
ねらい 到達目標	バーテンダーサービスの基礎、接客の基礎を身につけ現場での即戦力となれることを目指す。		
検定試験	なし		
使用テキスト (出版社名)	カクテルは楽しい! 株式会社 パイ インターナショナル		
評価方法	技能 : 80% 期末に実技テストを行う。 知識 : 10% 基本知識について小テストを行う。 態度 : 10% 身だしなみ、受講態度。		
回数	授業時間	授業内容	
第 1 回	3	自己紹介、評価基準と授業のねらいの説明	
第 2 回	3	お酒の基本の復習。接客の基本。	
第 3 回	3	バーツールの説明。ビルドカクテルの作成。	
第 4 回	3	カクテル技法について。ステアカクテル作成。	
第 5 回	3	カクテルに使う氷の種類。シェーク練習。シェークカクテル作成。	
第 6 回	3	シェークカクテル練習、作成。	
第 7 回	3	基礎知識確認小テスト、シェーク練習。	
第 8 回	3	実技試験	