

科目名： サービストレーニング I

単位/授業時間/期間		2 単位/48 時間/年間	学科・学年	ホテル科・国際おもてなし科 1 年
講師名		阿部 由羽太	講師の実務経験	ホテルレストランサービス 12 年
授業の方法		演習	資格等	ホテルレストランサービス技能士 西洋料理テーブルマナー講師
ねらい 到達目標		レストランサービスの基本技術の習得。 食材・飲材の基礎知識習得。		
検定試験		YMサービス検定（前期：日本語、後期：英語）		
使用テキスト （出版社名）		西洋料理 料飲接客サービス技法・基礎からわかるレストランサービス		
評価方法		技能：60%（YM 検定の結果を主とする） 知識：30%（講義内小テストを実施） 態度：10%（受講態度・意欲）		
回数	授業時間	授業内容		
第 1 回	2	自己紹介・講義内容説明		
第 2 回	2	レストランサービスの基本・チェアサービス・水、コーヒーサービス		
第 3 回	2	サービストレイの基本・サーバー・皿の持ち方、出し下げの仕方		
第 4 回	2	フレンチの基本・オーダーテイク		
第 5 回	2	グラスの種類・磨き方・運び方		
第 6 回	2	カトラリーセッティング・コースの流れ		
第 7 回	2	朝食・ランチサービス		
第 8 回	2	朝食サービス・YM検定に向けて		
第 9 回	2	ランチサービス・YM検定に向けて		
第 10 回	2	YM検定に向けて		
第 11 回	2	YM検定に向けて		
第 12 回	2	YM検定に向けて		
第 13 回	2	前期振り返り		
第 14 回	2	フランス料理とは		
第 15 回	2	フランス料理のテーブルマナー		
第 16 回	2	ワインの基礎・ワインの抜栓		
第 17 回	2	フランス料理における食材、飲材について		
第 18 回	2	フルーツのカットニング		
第 19 回	2	ゲリドンサービスについて		
第 20 回	2	YM検定に向けて・小テスト		
第 21 回	2	YM検定に向けて		
第 22 回	2	YM検定に向けて		
第 23 回	2	YM検定に向けて		
第 24 回	2	YM検定に向けて		