

科目名： サービストレーニングⅡ

単位/授業時間/期間		2 単位/48 時間/年間	学科・学年	ホテル科・おもてなし科 2 年
講師名		高橋 幸浩	講師の実務経験	ホテルにて 40 年
授業の方法		講義・実習	資格等	レストランサービス技能士 1 級
ねらい 到達目標		料飲サービスの知識・技能の習得 国家資格レストランサービス技能士 3 級合格		
検定試験		国家技能検定レストランサービス技能士 3 級		
使用テキスト (出版社名)		西洋料理料飲接客サービス技法		
評価方法		技能 60 点 YM 検定試験による 態度 20 点 授業への取り組み・積極性 出席 20 点 80%以上		
回数	授業時間	授業内容		
第 1 回	3	授業の説明・今年度の試験内容動向について・他		
第 2 回	3	HRS技能検定実技試験対策(カテゴリー別)		
第 3 回	3	HRS技能検定実技試験対策(カテゴリー別)		
第 4 回	3	HRS技能検定実技試験対策(カテゴリー別)		
第 5 回	3	HRS技能検定実技試験対策(カテゴリー別)		
第 6 回	3	HRS技能検定実技試験対策(カテゴリー別)ランチ対応		
第 7 回	3	HRS技能検定実技試験対策(カテゴリー別)ランチ対応		
第 8 回	3	HRS技能検定実技試験対策(カテゴリー別)ブレイクファースト		
第 9 回	3	HRS技能検定実技試験対策(カテゴリー別)ブレイクファースト		
第 10 回	3	YM 検定に向けてサービス指導		
第 11 回	3	YM 検定に向けてサービス指導		
第 12 回	3	YM 検定に向けてサービス指導		
第 13 回	3	HRS技能検定実技試験対策(最終チェック)		
第 14 回	3	HRS技能検定実技試験対策(最終チェック)		
第 15 回	3	HRS技能検定実技試験対策(最終チェック)		
第 16 回	3	HRS技能検定実技試験対策(最終チェック)		