

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・国際おもてなし科 2 年
講師名		阿部 由羽太	講師の実務経験	ホテル勤務 12 年 講師歴 3 年
授業の方法		講義・実習	資格等	HBA 公認バーテンダー
ねらい 到達目標		ホテル・レストランでは欠かせない飲材の知識を深める。 基本的なバー知識、飲材の知識の習得。カクテル作成スキルの会得。		
検定試験		特になし。講義内にて実技テストを実施。		
使用テキスト (出版社名)		オリジナルテキストを作成し配布		
評価方法		実技:60%(講義内実技テストの実施) 態度:30%(受講態度・意欲) 知識:10%(講義内小テスト実施)		
回数	授業時間	授業内容		
第 1 回	2	自己紹介、オリエンテーション		
第 2 回	2	お酒とは		
第 3 回	2	バーテンダーの仕事・カクテル作成技法・バーツール		
第 4 回	2	食前酒・食中酒・食後酒 ステアリング練習		
第 5 回	2	ステアリング練習 ファジーネーブル・ジントニック作成		
第 6 回	2	シェーキング練習 シェーカーの取り扱い ソルティドッグ作成		
第 7 回	2	氷の仕込みについて シェーキング練習 ホワイトレディ・マルガリータ作成		
第 8 回	2	試験科目発表・説明		
第 9 回	2	実技練習		
第 10 回	2	実技練習		
第 11 回	2	実技試験		
第 12 回	2	映画「カクテル」鑑賞		