

科目名： サービストレーニングⅡ

単為/授業時間/機関	2 単位/48 時間/年間	学科・学年	ホテル科 2 年、国際おもてなし科 2 年
講師名	高橋 幸浩	講師の実務経験	ホテルにて 40 年勤務
授業の方法	講義・演習・実習	資格等	HRS サービス技能士一級・和洋中テーブルマナー講師
ねらい 到達目標	料飲サービスの知識・技術の習得 国家資格レストランサービス技能士 3 級取得		
検定試験	レストランサービス技能士 3 級模擬試験		
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 模擬試験による 態度 20 点 授業への取組・積極性 出勤 20 点 80%以上		
回数	授業時間	授業内容	
第 1 回	2	各自自己紹介・授業概要説明	
第 2 回	2	HRS 技能検定実技試験対策(カテゴリー別)	
第 3 回	2	HRS 技能検定実技試験対策(カテゴリー別)	
第 4 回	2	HRS 技能検定実技試験対策(カテゴリー別)	
第 5 回	2	HRS 技能検定実技試験対策(カテゴリー別)	
第 6 回	2	HRS 技能検定実技試験対策(カテゴリー別)	
第 7 回	2	HRS 技能検定実技試験対策(カテゴリー別)	
第 8 回	2	HRS 技能検定実技試験対策(カテゴリー別)ランチ対応	
第 9 回	2	HRS 技能検定実技試験対策(カテゴリー別)ランチ対応	
第 10 回	2	HRS 技能検定実技試験対策(カテゴリー別)ランチ対応	
第 11 回	2	HRS 技能検定実技試験対策(カテゴリー別)ランチ対応	
第 12 回	2	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 13 回	2	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 14 回	2	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 15 回	2	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 16 回	2	レストランサービス実践対応トレーニング	
第 17 回	2	レストランサービス実践対応トレーニング	
第 18 回	2	レストランサービス実践対応トレーニング	
第 19 回	2	模擬試験	
第 20 回	2	模擬試験	
第 21 回	2	模擬試験	
第 22 回	2	模擬試験	
第 23 回	2	模擬試験	
第 24 回	2	まとめ	