

科目名:ソムリエ・バーサービス

単位/授業時間/期間		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		阿部 由羽太	講師の実務経験	ホテル勤務 12 年 講師歴 4 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	オリエンテーション		
第 2 回	2	お酒とは		
第 3 回	2	ワインについて		
第 4 回	2	食前酒・食中酒・食後酒		
第 5 回	2	スパークリングワイン		
第 6 回	2	白ワイン		
第 7 回	2	赤ワイン		
第 8 回	2	ワインテイスティング		
第 9 回	2	ワインテイスティング		
第 10 回	2	ワイン抜栓		
第 11 回	2	ワイン抜栓実践		
第 12 回	2	映画鑑賞		
第 13 回	2	カクテルとは		
第 14 回	2	カクテル作成技法		
第 15 回	2	バーツールについて		
第 16 回	2	氷の仕込み ビルドカクテル作成		
第 17 回	2	ステアリング練習		
第 18 回	2	ステアリング練習 ステアカクテル作成		
第 19 回	2	シェーク練習		
第 20 回	2	シェーク練習 シェークカクテル作成		
第 21 回	2	試験課題発表		
第 22 回	2	シェーク練習		
第 23 回	2	課題練習		
第 24 回	2	映画鑑賞		