

科目名： サービストレーニングⅠーⅡ

単位/授業時間/期間	1 単位/18 時間/後期	学科・学年	ホテル科 1 年・国際おもてなし科 1 年
担当教員名	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、講師歴 6 年
授業形態	実習	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認定講師
授業の目的 (Course Objectives)	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。		
到達目標 (Learning Outcomes)	レストランサービスにおける正しい身だしなみ・立ち振る舞い 2 年次に H R S 検定を目指せる人材育成		
成績評価方法 (Assessment)	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)		
学修時間の内訳 (合計 45 時間)	授業 (対面演習) 18 時間 事前・事後学習 (YM 検定対策自主練習等) 27 時間	90 分×12 回	
準備学習・復習 (Pre & Post Learning)	特になし。ただし、授業前までに着替えを済ませること。(第 1 回を除く)		
教科書・参考文献	教科書： ・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 スタンダードマニュアル		
受講上の注意	- 積極的に授業参加すること - スマートフォン使用は学習目的以外での利用を禁止する		
回数	授業内容		
第 1 回	前期の振り返り		
第 2 回	フランス料理における食材、飲材について		
第 3 回	ワインの抜栓		
第 4 回	ワインのサービス		
第 5 回	ランチサービス ランチとディナーの違い		
第 6 回	ランチサービス 実践 (カトラリーの差し替え)		
第 7 回	パンサービス (ジャパニーズ)		
第 8 回	朝食サービスの振り返り		
第 9 回	朝食サービス		
第 10 回	YM 検定に向けて		
第 11 回	YM 検定に向けて		
第 12 回	YM 検定に向けて		