

科目名：レストランサービス技法3

対象クラス(専攻)：2年 観光学科 (ホテル・ブライダル)

単位数：1

担当者名：石田 慎

授業形態：講義座学

教材：西洋料理 料飲接客サービス技法 改訂3版

教員の実務経験：外資系シティホテル12年、レストランバー20年(国内, 上海)、
ブライダルサービス10年(国内, ハワイ)

授業内容(実務経験を活かした指導内容)：

西洋料理のレストラン・宴会等のサービスに必要な基礎知識の習得。
食材・接客の基本・サービス技術・食文化・施設管理・食品衛生
・安全衛生等。

到達目標：

- (1)全8章の学習。(1年時の復習も含める)。HRS3級筆記試験対策。
- (2)食材・飲材の基礎知識の習得。
- (3)食品衛生と公衆衛生。
- (4)プロトコールと食文化への関心。
- (5)料飲サービスへの興味の推進と食材・飲材を大切に扱う意識の向上。

評価方法/基準：100点満点の筆記試験により、到達目標への到達度を評価する。

目標の8割程度以上をA, 7割程度をB, 6割程度をC, それ未満をDを基本とする。

その他, 注意事項：筆記試験は○×式で100問。(HRS3級試験に準ずる)。
試験時教科書持込み不可とする予定。

関連する主な検定試験：レストランサービス技能士3級(2年時夏に受験可能)

キーワード：料飲接客サービスに関する基礎知識の習得とHRS3級筆記試験受験対策。

<授業計画>

第1週	第1章 食材・飲料等の基礎知識 第2章 接客の基本 第3章 宴会とレストランサービス 総復習
第2週	第4章 食文化 第5章 施設管理、第6章 苦情対応と遺失物の取扱い
第3週	第4章 食文化 第5章 施設管理、第6章 苦情対応と遺失物の取扱い
第4週	第7章 食品衛生及び公衆衛生 第8章 安全衛生
第5週	模擬テスト100
第6週	HRS 3級 過去問50問 小テスト
第7週	HRS 3級 過去問50問 小テスト
第8週	HRS 3級 過去問50問 小テスト
第9週	過去問100
第10週	過去問100
第11週	過去問100
第12週	直前 総復習・HRS本試験に向けて 夏季特講について
第13週	HRS 3級 本試験の答え合わせ
第14週	前期期末試験
第15週	総復習と実技試験に向けて