

令和2年度 前期 授業シラバス

医療ビジネス観光福祉専門学校

科目名：レストランサービス演習3

対象クラス(専攻)：2学年 観光 学科 (ホテル・ブライダル)

単位数：1

担当教員名：奥脇 元喜

授業形態：実技演習と講義

教材：レストランサービススタンダードマニュアル／西洋料理の食卓作法

教員の実務経験：シティ型フルサービスホテル料飲部門にて勤続32年

授業内容(実務経験を活かした指導内容)：実技演習を中心として、ホスピタリティーの基本を重視し、レストランサービスの基礎から知識技術の習得を目指す。特に、ハード面よりもソフト面に重きを置き、ホテル・レストランでの飲食業に従事する場合ために必要最低限のマインドの取得と協調性の向上を図る。

到達目標：

- (1) レストランサービスにおける知識の習得
- (2) レストランサービスに必要な技能の習得
- (3) サービスマインドの習得
- (4) HRS レストランサービス3級技能士資格の取得
- (5) 正しい日本語(基本接客用語、謙譲語、尊敬語)の使い方

評価方法／基準：

基準に沿った身だしなみ、態度・動作、言葉使いならびに出席率と授業態度を重視したうえで実技テストと筆記テストの結果を加味する。

その他、注意事項：

チームワークを大切に、周りの人と楽しく心地よい時間作り(テーブルマナーの基本)に心がけること。

関連する主な検定試験：

HRS レストランサービス3級技能士(国家資格)

キーワード：

身だしなみ、態度・動作、言葉使い、おもてなし、ホスピタリティー、マナー、サービス

<授業計画>

第1週	接客の基礎 一学年時の振り返りと復習
第2週	接客の基礎 一学年時の振り返りと復習
第3週	サービスとは ホテルとは？サービスとは？ホスピタリティーとは？
第4週	サービスとは F&Bとは？F&Bの求められるサービスとは？
第5週	テーブルクロスの取り替え方
第6週	テーブルクロスの取り替え方
第7週	サービス実技 オードブル、パン、ソース（イギリス式サービス）のサービス
第8週	サービス実技 サラダ（ロシア式サービス）のサービス
第9週	サービス実技 フルーツ（オレンジ）のデクパージュ
第10週	サービス実技 フルーツ（グレープフルーツ）のデクパージュ
第11週	サービス実技 フルーツ（キウイ）のデクパージュ
第12週	コースメニューにおけるサービスの流れ
第13週	前期のまとめ
第14週	前期試験 ※フルーツカッティングを含む（オレンジ、グレープフルーツ）
第15週	前期試験の結果と解説