

## 科目名：メニュー解説 1

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：栗栖昌和

授業形態：講義

教材：料理メニューの基礎 (日本ホテル教育センター)

教員の実務経験：ホテル勤務 34年間料飲部に所属しており、現在横浜ベイシェラトンホテル開業から20年間レストラン・バーに従事しております  
また、学校法人横浜アカデミーの講師として約20年間F&B演習、メニュー解説を担当し現在に至っている。

授業内容 (実務経験を活かした指導内容)

ホスピタリティ産業における「ホテル・ブライダル」を志す料飲サービスのプロとして世界各国の料理内容を学び、サービスマンのプロとして唯一の国家試験「レストランサービス技能検定」3級の学科試験対策講座です。

到達目標：

- (1) 「レストランサービス技能検定」3級の学科試験の合格を目指す。
- (2) フランス料理、イタリア料理、日本料理、中華料理、他国の代表的な料理の特徴
- (3) 各コース料理のメニュー構成 (朝食メニューの基礎)
- (4) メニュープランニング、メニュー戦略の設定、魅力あるメニュー作成
- (5) ホテルビジネス試験 (ベーシックレベル) の一助

評価方法/基準：

出席率67%以上で、A・B・C、60点以下をD評価

期末試験にて評価する (前期毎に評価)

その他、注意事項：

関連する主な検定試験：レストランサービス技能検定試験 (国家試験)

キーワード：

<授業計画>

第1週	メニュー形式、種類、体裁
第2週	メニューの役割
第3週	フランス料理の歴史と特徴 形式上の分類
第4週	フランス料理のメニュー構成 ディネのメニュー構成
第5週	フランス料理の項目別解説① 前菜からコーヒーまでの解説
第6週	フランス料理の項目別解説② 前菜からコーヒーまでの解説
第7週	フランス料理のメニューと知識、用語解説 中間テスト
第8週	イタリア料理の歴史と特徴 郷土料理の集大成
第9週	イタリア料理のメニュー構成 リスタのメニュー構成
第10週	イタリア料理の項目別解説① 前菜からコーヒーまでの解説
第11週	イタリア料理の項目別解説② 前菜からコーヒーまでの解説
第12週	イタリア料理のメニューと知識、用語解説 中間テスト
第13週	日本料理の歴史と特徴 陰陽五行説
第14週	日本料理の種類と献立 中間テスト
第15週	前期テスト