

科目名：カクテル&ソムリエ 1

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：座学と実習

教材：飲料メニューの基礎、カクテル完全バイブル、カクテル大辞典 800

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)：

- スタンダードカクテルの技法と知識を学ぶ。
- ワインの分類と基礎知識、お勧めの仕方の習得。
- チーズ他、バーメニューの研究。
- 日本酒、焼酎の基礎知識(後期予定)

到達目標：

- (1)カクテル技法の基礎知識と実践。
- (2)カクテル名を50種習得する。
- (3)ワイン・日本酒・焼酎の分類と味覚表現力を習得。おすすめの仕方。(後期授業にて)
- (4)飲材・器材の取扱いを丁寧に正しく出来る事。管理がしっかりできる事。
- (5)バーテンダー・ソムリエの仕事の役割把握と理解。ホスピタリティーを学ぶ。

評価方法／筆記と実技の合計点で評価する。

目標の8割程度以上をA, 7割程度をB, 6割程度をC, それ未満はD、を基本とする。
その他, 注意事項：試験は筆記60%、実技40%の配分で100点満点とする。

関連する主な検定試験：なし。

キーワード：お酒の扱いと楽しみ方

<授業計画>

第1週	授業の進め方と目標 カクテル技法・バーツールの名称と取扱い 計量練習
第2週	◆ 実技 ステア・ビルド・シェイク・計量練習(水にて) スタンダードカクテルを覚える座学
第3週	◆ 実技 ステア・ビルド・シェイク・計量練習(水にて) スタンダードカクテルを覚える座学
第4週	◆ 実技 シンデレラ・青りんごソーダ
第5週	スピリッツの座学 ジン・ウォッカ・ラム・テキーラ・ウイスキー
第6週	◆ 実技 スピリッツのテイスティング ジン・ウォッカ・ラム・テキーラ・ウイスキー
第7週	スタンダードカクテルを覚える座学
第8週	チーズの基礎知識
第9週	校外実習 バーツールと飲材見学・価格調べ (町田駅近く・カルディ、信濃屋、ドンキホーテ他)
第10週	◆ チーズのワゴンサービス実習 ◆ ノンアルカクテル試作
第11週	小テスト
第12週	◆ ノンアルカクテル試作
第13週	◆ 自作カクテル発表会 技術点評価
第14週	前期期末試験(学科)
第15週	◆ 自由にカクテルを試作する ラック・備品・バーカウンターの清掃