

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：カクテル&ソムリエ

対象クラス(専攻)：2学年 観光学科(国際総合)

単位数：1

担当教員名：川村 仁

授業形態：講義&実技

教材：「カクテル完全バイブル」教材

教員の実務経験：サービス業界に約10年勤務。

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。
- (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/基準：

小テストと実技演習及び期末試験にて採点を行う。

出席状況と授業態度と期末試験で、A・B・C、60点以下をD評価

その他、注意事項：

関連する主な検定試験：

キーワード：

<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	ラック・備品・バーカウンターの清掃
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