

## 科目名：レストランサービス技法1

対象クラス(専攻)：1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 **大改訂版**

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) **第1章から第5章までを学習**。進み具合により6.7.8章も実施。
- (2) 食材の基礎知識の習得。
- (3) 酒の分類の把握。
- (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)。

1年生は、試験時教科書持込み可能とする予定。

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	HRS の理解と授業の進め方
第2週	第1章 食材・飲料等の基礎知識
第3週	第1章 食材・飲料等の基礎知識
第4週	第1章 食材・飲料等の基礎知識
第5週	第2章 接客の基本 第3章 宴会とレストランサービス
第6週	第3章 宴会とレストランサービス
第7週	第3章 宴会とレストランサービス
第8週	小テスト
第9週	第4章 食文化
第10週	第4章 食文化
第11週	<b>第5章 施設管理</b>
第12週	小テスト
第13週	総復習と前期期末試験に向けて
第14週	<b>前期期末試験</b>
第15週	<b>前期振り返り</b>