

## 科目名：レストランサービス演習 1

対象クラス(コース)：1年 観光学科 (国際総合)

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）：

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) 正しい日本語（基本接客用語）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 あいさつ、立ち方、歩き方、立ち居振る舞い
第2週	接客の基礎 言葉使い、接客用語、身だしなみ、他
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	F&Bの組織 組織形態と求められる資質
第5週	F&Bの組織 タイトル毎の業務と役割
第6週	基礎知識 営業前の作業と準備
第7週	什器備品 シルバーウェア（銀器類）の名称と取扱い方法
第8週	什器備品 チャイナウェア（陶磁器類）の名称と取扱い方法
第9週	什器備品 グラスウェア（グラス類）の名称と取扱い方法
第10週	什器備品 リネングッズ（リネン類）の名称と取扱い方法
第11週	レストランの基本 ブレイクファストのテーブルセッティング
第12週	レストランの基本 ランチタイムのテーブルセッティング
第13週	レストランの基本 ディナータイムのテーブルセッティング
第14週	前期のまとめ
第15週	前期試験