

授業概要 (シラバス)

専門学校日本ホテルスクール

■科目基本情報

科目番号	MS109	分類	講義科目
授業科目名	レストランサービス論	英文授業科目名	Restaurant Service
年度	2024年度	年次	夜間部 1年 ホテル科
開講学期	後期	授業の方法	講義科目 演習科目
単位数	1単位	年間授業時間数	18.2時間
科目区分	専門科目	授業コマ数	13コマ
担当教員名	上野真志	実務経験あり	備考
経歴	・アークヒルズクラブ 料飲部フレンチレストランホールサービス ・ハワイアンバー&レストラン パーテナーチーフ&ホールサービスキャプテンとして2年半従事 ・高級スパ&リゾートホテル Hotel de Repos F&Bマネージャとして3年従事 ・株式会社HRM 人材開発部教育マネージャーとして7年従事		

■授業・科目情報

学習目標	レストラン部門における基本動作/礼儀/作法の習得を目標とする レストラン部門における専門知識の習得を目標とする レストランにおける料飲サービスの基本技術の習得を目標とする ホテルの料飲部門におけるレストランサービスや設営の一連の流れを習得を目標とする		
教科書	宴会会業務の基礎		
授業計画	回数	内容	
	1	ワイン抜栓	
	2	ワインサービス	
	3	朝食サービス/お迎え～お見送り	
	4	クロスの掛け方、掛け替え方	
	5	パッシング/リセット1	
	6	パッシング/リセット2	
	7	パッシング/リセットテスト	
	8	オーダーテイク1	
	9	オーダーテイク2	
	10	オーダーテイク3	
	11	トレイサービス復習	
	12	プレートサービス復習	
	13	オーダーテイクテスト	
授業の進め方	1.ホテルレストランにおける基礎知識を身につける為、実技指導を行いながら備品等の説明も行う。 2.基本サービスを反復で練習を行う。 3.レストランサービス技能検定の実技試験を元に授業を構成する。		
試験の実施方法	後期1回 授業内、実技試験にて評価を算出する		
成績評価方法	本校の規定に基づき、全科において共通評価基準にて算出する。 ①試験得点 = 50% (10ポイント) ②出席率 = 50% (10ポイント) 上記の2つの項目をそれぞれ10ポイント(合計20ポイント)に置き換えて、そのポイントに応じてA,B,C,D,F評定を決定する。 尚、前提基準として①試験全体平均点の50%未満。または②出席率の50%未満に該当する場合には「F」評価とするが、通年教科の後期学年末の評価については、前期および後期全体の状況をもって算出する。		
関連科目	レストランサービス論・ホスピタリティ実務論・メニュー解説・飲料解説・和食		
参考書			
学生へのメッセージ	・実際のホテルやレストランで仕事が出来るように身嗜みが整っていないと授業に参加することは出来ません。 身嗜み(ユニフォーム、革靴、髪型、爪、化粧、髭)は、毎回授業の際にチェックを行います。 実技の授業になりますので、積極的に参加するように心掛けて下さい。		

以上