

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	演習科目
授業科目名	料飲レストラン実務	英文授業科目名	Restaurant Operations I
年度	2023年度	年次	昼間部 1年 英語専攻科
開講学期	後期	授業の方法	演習科目
単位数	1単位	年間授業時間数	14.4時間
科目区分	専門科目	授業コマ数	12コマ
担当教員名	上野 真志	実務経験あり	備考
経歴	<ul style="list-style-type: none"> ・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 パーテンダーチーフ&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マネージャーとして3年従事 ・株式会社HRM 人財開発部教育マネージャーとして7年従事(コンラッド東京&ホテル椿山荘東京) 		

■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」一般財団法人日本ホテル教育センター発行	
授業計画	回数	内容
	1	ワインサービス1 ポトルサービス
	2	ワインサービス2 ワイン抜栓
	3	朝食サービス/お迎え～お見送り1
	4	朝食サービス/お迎え～お見送り2
	5	朝食サービス/お迎え～お見送り3
	6	レストランテーブルでのクロスの掛け替え1
	7	レストランテーブルでのクロスの掛け替え2
	8	パッシング/リセット1
	9	パッシング/リセット2
	10	パッシング/リセットテスト
	11	オーダーテイク1
	12	オーダーテイクテスト
授業の進め方	1.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(国家試験)に準ずる指導を行う。 4.個のスキルアップを図ると共に、レストランサービスのチームプレーを行う。	
試験の実施方法	後期 授業内2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	婚礼宴会実務・料飲レストラン実務・ホスピタリティ実務	
参考書	レストラン実務の基礎	
学生へのメッセージ	・実際のホテルや結婚式場で仕事ができ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。	