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	MS108	分類	演習科目
授業科目名	料飲宴集会実務	英文授業科目名	Food & Beverage operation(Banquet/Restaurant)
年度	2023年度	年次	昼間部　1年　ホテル科・ブライダル科・英語専攻科
開講学期	前期	授業の方法	演習科目
単位数	1単位	年間授業時間数	28.8時間
科目区分	専門科目	授業コマ数	24コマ
担当教員名	亀谷　賢司　実務経験あり		
経歴	ホテルメトロポリタン池袋　宴会サービス　17年 日光レイクサイドホテル　レストランサービス　2年 吉祥寺第一ホテル　パークストリート　2年		

■授業・科目情報

学習目標	ホテル宴会部門における基本動作/礼儀/作法の習得を目標とする ホテル宴会部門における専門知識の習得を目標とする ホテル宴会部門における料飲サービスの基本技術の習得を目標とする ホテル宴会部門における宴会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	宴集会業務の基礎

授業計画

回数	内容
1	授業紹介　　宴会とは　身嗜み/基本動作
2	宴会の基本　　テーブルの種類とテーブルプラン
3	トレーの使い方　　サービスの基本練習
4	トレーの使い方復習　コーヒーサービス
5	トレーの使い方復習　ピッチャーサービス
6	プレートの持ち方
7	プレートサービス1
8	プレートサービス2
9	サーバーの使い方
10	プラッターサービス
11	スープのサービス
12	プレートバッシングの基本
13	復習1
14	復習2/フルコースのセッティング
15	フルコースセッティング説明・練習
16	フルコースセッティング練習
17	フルコースセッティング練習
18	フルコースセッティング練習
19	フルコースセッティング練習
20	フルコースセッティング練習
21	フルコースセッティング試験
22	グラスの種類・グラス磨き・シルバー磨き1
23	グラスの種類・グラス磨き・シルバー磨き2
24	披露宴流れ　⇒披露宴ミーティング、クロス扱い方

授業の進め方	1.ホテル宴会場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.イギリス式サービス（プラッターサービス）を行えるよう指導する。 4.宴会サービスは、チームでのサービスが重要となる為、チームプレーでのサービスを行えるよう指導する。
試験の実施方法	前期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	婚礼宴集会実務・料飲ﾚｽﾄﾗﾝ実務・ホスピタリティ実務
参考書	
学生へのメッセージ	・実際のホテルや結婚式場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