

対象学年	2 学年	科目名	料飲概論Ⅳ(レストランサービス技能検定)	担当名	唐橋 誠治
対象学期	後 期		講義	演習	実技・実習
					4単位 60 時間

到達目標	レストラン宴会サービスと各種ドリンクの知識を学び、実践で使用できる即戦力技術を得る。西洋料理料飲接客サービス技法のテキストを用いて、国家資格であるHRS3級を取得する。またホテル就業後さらなる上級資格、2級・1級を目指す意欲を形成する。
学習内容	ホテルニューオータニにて8年勤務。プライダルキャプテンで400組の婚礼を担当。天皇陛下をはじめ、迎賓館、総理官邸での各国VIPへの接客経験。検定取得に向けて、HRS1級取得者より、11月に行われる実技試験指導。試験後はレストランマネジメントを企画し、6チームに分かれて店舗運営を作るグループワークを学ぶ
成績評価の方法と基準	出欠点40点+定期試験60点 合計点数100点にて成績を算出する 評価 GPA 合計点数 A - 4.0 90点～100点 B - 3.0 80点～89点 C - 2.0 70点～79点 D - 1.0 60点～69点 E - 出席不良 F - 0.0 59点以下(不合格) ※定期試験は筆記試験とする
履修に当たっての留意点	持参テキスト 「基礎からわかる レストランサービススタンダードマニュアル」

### 授業回数別教育内容

回数	授業内容(予定)	使用教材	授業以外での準備学習の有無
1	HRS受験チーム 実技内容の確認	3つ星レストランの概要	
2	実技指導	ディナーサービスとは	
3	実技指導	boutique商品販売知識	
4	実技指導	レストランのメニュー用語	
5	実技指導	料理食材について	
6	実技指導	ワイン知識①	
7	実技指導	ワイン知識②	
8	実技指導	チーズについて	
9	実技指導	(外出)ロブション見学	11月30日に実技試験があると 想定
10	店舗運営 基本コンセプトを相談する 授業の目標を理解する(サンプル作品を参照する)		
11	客層を明確化する ターゲットを絞る 「いつまでに何を決め・仕上げる」を確定する		
12	周辺の出店候補地を視察するための情報交換を行う (同業他社・周辺人口・人の流れ・賃貸)		
13	シフト表作成 サービスマニュアル作成 自分が担当している作業を全て完成させる		
14	発表のための最終準備(シミュレーション)		
15	定期試験 グループワーク発表会 チーム毎にプランを発表する(1チーム15分以内)		