

授業シラバス

| | | | | | | | |
|------------|--|----------|----------|-------------|---------|-------|--|
| 科目名 (英) | フード&ビバレッジコーディネート (料飲・レストランオペレーションⅢ) Food & Beverage・Restaurant Operation Ⅲ | 必修 選択 | 必須 選択 | 年次 | 2 | 担当教員 | |
| 学科名 | ホスピタリティ科 | 授業 形態 | 演習 | 総時間 (単位) | 30 2 | 開講区分 | |
| | | | | | | 曜日/時限 | |

【担当教員 実務者経験】

ホテルオークラ神戸のオープニングスタッフとして入社。その後ホテルの立ち上げや、料飲レストラン&バー、宿泊などの実務経験を積む。

【授業の学習内容】

1年で学んだ基礎をもとにレストランでの必要な知識を演習を通じて学ぶ。お客さまとの会話やトラブル対応などレストランで実際におきる事態を想定して演習で学ぶ。

【到達目標】

主体的に授業に取り組み、1年で学んだ重要事項も振り返ることで、ホテルやレストランで即戦力になれるように、レストランに関する知識・技術を体現できるようになる。

授業計画・内容

| | |
|------|--|
| 1回目 | 授業の予定、授業のすすめ方を説明 全員でコミュニケーションを図る |
| 2回目 | メニュー及び食材の知識を学び、メニューの役割から種類の説明ができる |
| 3回目 | オーダーテイキングの留意点を学び、実践できる |
| 4回目 | 食中毒・苦情の種類 処理方法を理解する |
| 5回目 | 計数管理(売上 原価率 損益分岐点)を理解して、計算ができる |
| 6回目 | ホテルレストランの重要用語・食文化を学び、理解する |
| 7回目 | テーブルセッティング方法を理解し、実践できる(テーブルクロス チャイナ シルバー グラス ナブキン カスターセット) |
| 8回目 | 西洋料理フルコースの構成の把握とサーバー及びスプレードルのサービスが実践できる |
| 9回目 | ワインと料理の相性とテイastingコメントを学習し、ワインの知識を深める |
| 10回目 | カービングサービス(お客さまの前でフルーツカット)ができる |
| 11回目 | 和食のテーブルマナーを習得して、実践できる |
| 12回目 | ホテルレストランの支配人やマネージャーになる為に必要な考え方を習得する |
| 13回目 | 応用ロールプレイング |
| 14回目 | 応用ロールプレイング |
| 15回目 | 前期ふりかえり |

評価基準

A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。
点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。

評価方法

出席評価50% + 演習態度(演習に臨む姿勢に対する態度)10% + 技術(もしくは試験・レポート等)評価40%を評価基準とする。
なお、本授業においての技術(もしくは試験・レポート等)評価は、「筆記及び実技試験の点数」とする。

受講生への メッセージ

【使用教科書・教材・参考書】

教本・教材：
レストラン業務の基礎・HRS教本

授業シラバス

| | | | | | | |
|------------|--|----------|----------|-------------|---------|---------------|
| 科目名 (英) | フード&ビバレッジコーディネート (料飲・レストランオペレーションⅣ) Food & Beverage・Restaurant Operation Ⅳ | 必修 選択 | 必須 選択 | 年次 | 2 | 担当教員 |
| 学科名 | ホスピタリティ科 | 授業 形態 | 演習 | 総時間 (単位) | 30 2 | 開講区分 曜日/時限 |

【担当教員 実務者経験】

ホテルオークラ神戸のオープニングスタッフとして入社。その後ホテルの立ち上げや、料飲レストラン&バー、宿泊などの実務経験を積む。

【授業の学習内容】

レストランにおける売り上げ管理、顧客サービス向上、マーケティング、スタッフの教育から衛生・健康管理に至るまでを講義形式で学ぶ

【到達目標】

レストランマネジメントに必要な知識を習得し、レストラン組織への理解を深め、レストランマネージャーに必要な心構えと技術を説明できる

授業計画・内容

| | |
|------|---|
| 1回目 | ホテルの組織・レストランの組織) 料飲部が、ホテル組織の中でどのように位置しているのかを知り、またレストランにはどのような役割がありオペレーションしているのかを説明できる。 |
| 2回目 | スタッフィング・ブリーフィング) 営業前にどう話し合いが必要かを知り、オペレーションに必要なスタッフィングについて説明が出来る |
| 3回目 | グリーター・グリーツレス・会計業務) お客様をどのように案内し、どのような観察能力が必要かと、お客様の会計業務で必要なことを説明ができる。 |
| 4回目 | ランナー・ウェイター・キャプテン) レストランではどういう役割があり、どのように遂行しているのかを知り、説明ができる。 |
| 5回目 | マネージャー・売り上げ管理) 売り上げ管理についてと、その活用方法を学び、説明が出来る |
| 6回目 | マーケティング・集客) 集客するために必要なことを実際の例にそって学び、自らも提案ができる。 |
| 7回目 | イベント) レストランに関するイベントの種類や、予算、マーケティング方法を学び、体系的に説明が出来る |
| 8回目 | フランス料理のサービス) フランス料理のサービスについて、説明ができ、ロールプレイングにて実践が出来る |
| 9回目 | 日本料理のサービス) 日本料理のサービスについて、説明ができ、ロールプレイングにて実践が出来る |
| 10回目 | 中国料理のサービス) 中国料理のサービスについて、説明ができ、ロールプレイングにて実践が出来る |
| 11回目 | ソムリエのサービス) ソムリエがどのように、ワインをセールスして、サービスするかをロールプレイングにて実践が出来る |
| 12回目 | コンプレン・ハンドリング) レストランマネージャーとして、苦情に対してどう処理しているかを理解する |
| 13回目 | 応用と復習 |
| 14回目 | 応用と復習 |
| 15回目 | 後期ふりかえり |

評価基準
A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。
点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。

評価方法
出席評価50% + 演習態度(演習に臨む姿勢に対する態度)10% + 技術(もしくは試験・レポート等)評価40% を評価基準とする。
なお、本授業における技術(もしくは試験・レポート等)評価は、「筆記及び実技試験の点数」とする。

受講生への
メッセージ

【使用教科書・教材・参考書】

教本・教材：
レストラン業務の基礎・HRS教本

授業シラバス

| | | | | | | |
|------------|--|----------|----------|-------------|---------|---------------|
| 科目名 (英) | フード&ビバレッジコーディネート (料飲・レストランオペレーションⅠ) Food & Beverage・Restaurant Operation Ⅰ | 必修 選択 | 必須 選択 | 年次 | 1 | 担当教員 |
| 学科名 | ホスピタリティ科 | 授業 形態 | 演習 | 総時間 (単位) | 30 2 | 開講区分 曜日/時限 |

【担当教員 実務者経験】

ホテルオークラ神戸のオープニングスタッフとして入社。その後ホテルの立ち上げや、料飲レストラン&バー、宿泊などの実務経験を積む。

【授業の学習内容】

初めは、ホテルから外食産業・その他幅広いレストランに興味を持つように全般的な概要で机上での講義形式で行う。サービス基本実践の演習で各自基礎を習得するし、最後に実技試験のシミュレーションを行う。

【到達目標】

レストランに関して興味を持ってもらうため、料理や飲み物・サービスなど幅広く奥が深いことを認識する。次に実践演習で初心者の実技習得を目指す。

| 回数 | 授業計画・内容 |
|------------|--|
| 1回目 | 自己紹介及び生徒の入学した動機や意気込みを発表しながら全員でコミュニケーションを図る |
| 2回目 | 様々なレストランを紹介して、レストランの組織と職務分担を理解する |
| 3回目 | おじきの仕方から接客用語唱和、言葉遣いの基本マナーを学び、実践できる |
| 4回目 | メニューの役割から種類の説明ができる |
| 5回目 | レストランの業務の流れを知りトレーサービスの基礎を習得する |
| 6回目 | テーブルセッティング方法を理解し、実践できる(テーブルクロス チャイナ シルバー グラス ナブキン カスターセット) |
| 7回目 | オーダーテイキングの留意点を学び、実践できる |
| 8回目 | ①西洋料理フルコースの構成の把握と基礎的なサーバーサービスを実践できる |
| 9回目 | ②西洋料理フルコースの構成の把握と基礎的なサーバーサービスを実践できる |
| 10回目 | サービス時の応用対応例とワインやお水サービスが実践できる |
| 11回目 | 苦情の種類 処理方法を理解できる |
| 12回目 | アメリカンブレックファースト連のサービス流れを実践できる |
| 13回目 | 実技試験シミュレーションを行う。 |
| 14回目 | 実技試験シミュレーションを行う。 |
| 15回目 | 前期ふりかえり |
| 評価基準 | A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。 点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。 |
| 評価方法 | 出席評価50% + 授業態度評価(聴く、書く、話す、制作する等の取り組み態度)10% + 技術評価(もしくは試験・レポート等評価)40%とする。 なお、本授業においての技術(もしくは試験・レポート等)評価は、「 実技試験 」とする。 |
| 受講生へのメッセージ | レストランのサービスを通じてホテルの仕事を理解し、なりたい自分のイメージを膨らませてください。 |

【使用教科書・教材・参考書】

教本・教材：
レストラン業務の基礎・HRS教本

授業シラバス

| | | | | | | |
|------------|---|----------|----------|-------------|---------|---------------|
| 科目名 (英) | フード&ビバレッジコーディネーター (料飲・レストランオペレーションⅡ) Food & Beverage・Restaurant Operation Ⅱ | 必修 選択 | 必須 選択 | 年次 | 1 | 担当教員 |
| 学科名 | ホスピタリティ科 | 授業 形態 | 演習 | 総時間 (単位) | 30 2 | 開講区分 曜日/時限 |

【担当教員 実務者経験】

ホテルオークラ神戸のオープニングスタッフとして入社。その後ホテルの立ち上げや、料飲レストラン&バー、宿泊などの実務経験を積む。

【授業の学習内容】

初めは、ホテルから外食産業・その他幅広いレストランに興味を持つように全般的な概要で机上での講義形式で行う。サービス基本実践の演習で各自基礎を習得するし、最後に実技試験のシミュレーションを行う。

【到達目標】

レストランに関して興味を持ってもらうため、料理や飲み物・サービスなど幅広く奥が深いことを認識する。次に実践演習で初心者の実技習得を目指す。

授業計画・内容

| | |
|------|---|
| 1回目 | 前菜 スープ 魚介 肉 野菜 チーズ デザートなどで使用される食材を学び、説明が出来る |
| 2回目 | 西洋料理調理法の基本的な食材の仕込みの表現、切り分け方、焼き方を分類して、説明が出来る |
| 3回目 | ワインの分類、ぶどう品種、フランス6大ワイン産地を知り、説明が出来る |
| 4回目 | ワインの管理及びそれぞれのお酒の成分や作り方を学び、説明が出来る |
| 5回目 | コーヒーマ、紅茶、水について基本的な知識を学び、説明が出来る |
| 6回目 | 料理名や食材名からメニュー構成まで学習し知識を深め、メニューの構成を作成できる |
| 7回目 | 銀食器、陶磁器、ガラス容器の説明及び食器類の名称を学び、説明が出来る |
| 8回目 | サーバーの使い方を学び、実践できる |
| 9回目 | フレンチディナーのテーブルセッティングが出来る |
| 10回目 | ワインの取り扱い方(運び方や持ち方)を学び、ワインサービス(抜栓含む)が出来る |
| 11回目 | サービストレイの持ち方や、食器類の下げ方を学び、実践できる |
| 12回目 | レストランサービスの出迎えから見送りまでのシミュレーションを行ない、実践できる |
| 13回目 | 実技試験シミュレーションを行う。 |
| 14回目 | 実技試験シミュレーションを行う。 |
| 15回目 | 後期ふりかえり |

評価基準
A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。
点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。

評価方法
出席評価50% + 授業態度評価(聴く、書く、話す、制作する等の取り組み態度)10% + 技術評価(もしくは試験・レポート等評価)40%とする。
なお、本授業においての技術(もしくは試験・レポート等)評価は、「**実技試験**」とする。

受講生へのメッセージ
レストランのサービスを通じてホテルの仕事を理解し、なりたい自分のイメージを膨らませてください。

【使用教科書・教材・参考書】

教本・教材：
レストラン業務の基礎・HRS教本