

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
レストランサービス演習		新井 勝則 (他)	演習	2	前期
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件	レストランサービス技能検定 3 級受験資格必修			
学習目標	多様なニーズに対応できる調理師として活躍するために、サービス技術を修得し、レストランサービス技能士 3 級の資格取得を目指す。				
授 業 計 画					
回	項 目	担当者	授 業 内 容		
1	接客マナー演習	新井	接客用語・接客態度、備品の名称		
2	テーブルセッティング (1)	外部講師	皿・ナイフ・フォーク・グラス等の位置		
3	テーブルセッティング (2)	外部講師	基本のテーブルセッティング		
4	テーブルセッティング (3)	外部講師	メニューに応じたテーブルセッティングの実践		
5	接客マナーの基本 (1)	外部講師	正しい客席案内、オーダーの取り方		
6	接客の技術 (1)	外部講師	皿の運び方・置き方、水の注ぎ方 サーバーの使い方		
7	接客マナーの基本 (2)	外部講師	客席での販売促進 お客からの質問や苦情に対する対応		
8	接客技術 (2)	外部講師	適切な見送りがた、迅速な片付けの方法		
9	学外研修 (インターンシップ)		学外にて 70 時間程度の研修を行う ・ レストランの雰囲気を体験する ・ カトラリーの扱い方になれる ・ テーブルセッティングの基本を身に付ける ・ 下げ方の基本を学ぶ		
10					
11					
12					
13					
14	テーブルセッティングの応用	外部講師	学外研修を通して身に付けた技術の確認		
15	接客マナーの応用	新井	学外研修で感じた特に重要な点についての復習		
参 考 書	日本ホテル・レストランサービス技能協会 監修「料飲接客トレーニング教本」 2005				
学習上の注意 (自己学習、学外学習など)	清潔な実習着を着用し、常に衛生面に心がけること。積極的に実習に臨むこと。				
評価の方法と時期	授業態度、出席状況、実習評価表等により総合的評価する。				