

科目名： サービストレーニング I

単位/授業時間/期間	3単位/72時間/年間	学科・学年	ホテル科・国際おもてなし科
講師名	阿部 由羽太	講師の実務経験	ホテルレストランサービス12年、講師歴4年
授業の方法	講義・演習	資格等	ホテルレストランサービス技能士 西洋料理・日本料理テーブルマナー講師
ねらい 到達目標	レストランサービスの基本技術の習得。 食材・飲材の基礎知識習得。		
検定試験	YMサービス検定（前期：日本語、後期：英語）		
使用テキスト （出版社名）	西洋料理 料飲接客サービス技法・基礎からわかるレストランサービス		
評価方法	技能：60%（YM検定の結果を主とする） 知識：30%（講義内小テストを実施） 態度：10%（受講態度・意欲）		
回数	授業時間	授業内容	
第1回	3	自己紹介・講義内容説明	
第2回	3	レストランサービスの基本・チェアサービス・水、コーヒーサービス	
第3回	3	サービストレイの基本・サーバー・皿の持ち方、出し下げの仕方	
第4回	3	フレンチの基本・オーダーテイク	
第5回	3	グラスの種類・磨き方・運び方	
第6回	3	カトラリーセッティング・コースの流れ	
第7回	3	朝食サービス	
第8回	3	朝食サービス・YM検定に向けて	
第9回	3	朝食サービス・YM検定に向けて	
第10回	3	YM検定に向けて	
第11回	3	YM検定に向けて	
第12回	3	YM検定に向けて	
第13回	3	前期振り返り	
第14回	3	フランス料理とは	
第15回	3	フランス料理のテーブルマナー	
第16回	3	ワインの基礎・ワインの抜栓	
第17回	3	フランス料理における食材、飲材について	
第18回	3	ワインのサービス	
第19回	3	パンサービス(ジャパニーズ)	
第20回	3	YM検定に向けて・小テスト	
第21回	3	YM検定に向けて	
第22回	3	YM検定に向けて	
第23回	3	YM検定に向けて	
第24回	3	YM検定に向けて	