

科目名： サービストレーニングⅡ

単位/授業時間/期間	2単位/48時間/年間	学科・学年	ホテル科/おもてなし科 2年
講師名	阿部由羽太	講師の実務経験	講師歴4年 ホテル勤務12年
授業の方法	講義・演習	資格等	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・HRS検定3級合格を目指す</li> <li>・現場での即戦力となる人材の育成（食材・飲料知識の向上）</li> </ul>		
検定試験	HRS検定		
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	技術：70点（日々のトレーニング成果、トレーニングへの取り組み） 態度：30点（受講態度、まわりへの配慮、協調性）		
回数	授業時間	授業内容	
第1回	2	レストランサービス技能検定について	
第2回	2	過去のレストラン技能検定課題学習	
第3回	2	課題の実践とポイント	
第4回	2	フルーツカッティング	
第5回	2	ゲリドンサービスについて	
第6回	2	クレープフランベ	
第7回	2	フルーツフランベ	
第8回	2	ワインのテイステイング1	
第9回	2	ワインのテイステイング2	
第10回	2	ワインのテイステイング3	
第11回	2	ワインのテイステイング4	
第12回	2	前期の振り返り	
第13回	2	レストランサービス応用	
第14回	2	レストランサービス応用	
第15回	2	HRS検定試験課題練習	
第16回	2	HRS検定試験課題練習	
第17回	2	HRS検定試験課題練習	
第18回	2	ワインサービス(スパークリング)	
第19回	2	ワインサービス(白ワイン)	
第20回	2	ワインサービス(赤ワイン)	
第21回	2	ワインの基礎知識	
第22回	2	ワインの品種	
第23回	2	ワインの生産国	
第24回	2	一年の振り返り	