

科目名:バーサービス&ワイン・利き酒

単位/授業時間/期間	1 単位/24 時間/後期	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	ホテル勤務 12 年 講師歴 4 年
授業の方法	講義・実習	資格等	HBA 公認バーテンダー
ねらい 到達目標	ホテル・レストランでは欠かせない飲材の知識を深める。 基本的なバー知識、飲材の知識の習得。カクテル作成スキルの会得。		
検定試験	特になし。講義内にて実技テストを実施。		
使用テキスト (出版社名)	オリジナルテキストを作成し配布		
評価方法	実技：60%（講義内実技テストの実施） 態度：30%（受講態度・意欲） 知識：10%（講義内小テスト実施）		
回数	授業時間	授業内容	
第 1 回	2	オリエンテーション	
第 2 回	2	お酒とは	
第 3 回	2	バーテンダーの仕事・カクテル作成技法・バーツール	
第 4 回	2	食前酒・食中酒・食後酒 ステアリング練習	
第 5 回	2	ステアリング練習 ファジーネーブル・ジントニック作成 日本酒の基礎	
第 6 回	2	シェーキング練習 シェーカーの取り扱い ソルティドッグ作成 日本酒の味わい方	
第 7 回	2	氷の仕込みについて シェーキング練習 ホワイトレディ・マルガリータ作成 日本酒テイスティング	
第 8 回	2	試験科目発表・説明 日本酒テイスティング	
第 9 回	2	実技練習 日本酒テイスティング	
第 10 回	2	実技練習 日本酒テイスティング	
第 11 回	2	実技試験	
第 12 回	2	映画「カクテル」鑑賞	