

ブライダル・ホテル科

講義名	ホテルバンケットサービス				
概要と目的	ホテル業務、特にバンケット、レストランにおけるサービス知識、技術を習得する				
担当者	長濱 慶徳	単位数	34 時限	区分	実習
実務経験	ホテル等にては配膳サービス実務を経験した教員がホテルバンケットサービスについて教育を行う科目。				
講義対象	1 年	時 期	前期		
使用教材	イラストで見る 接客の基本とコツ [学研]				
到達目標	ホテル業務のサービス部門における知識や技術を身につけ、実際の業務に対応しうる経験を積むとともに、飲料知識、テーブルマナーなども習得する				
成績評価	期末試験 A～C 評価・出席率・授業態度も考慮 原則 A 判定が全体の上位 25%、B が次の 45%、C が下位 30% とする。				
授業計画					
1. 2	自己紹介、授業説明 サービスとホスピタリティ				
3. 4	トレイ・皿の持ち方				
5. 6	関連映像視聴 (DVD) トレイ・皿の持ち方				
7. 8	レストランサービスの基本 (①レストランサービスの学習段階) サーバーの使い方				
9. 10	ホテル実習 [ホテル国際 21] 館内見学 実技練習				
11. 12	接客者としての意識 接客者の基本マナー 関連映像視聴 ()				
13. 14	実技試験 1 評価講評				
15. 16	ホテル実習 [ホテル国際 21] 実技練習				
17. 18	ワインの基本 ワインの提供実技 ワイン提供とトレイ 各種飲料の種類と特徴				
19. 20	実技練習 皿の持ち方とサーバー				

21. 22	ホテル実習[ホテル国際 21] 実技練習
23. 24	実技練習
25. 26	実技試験 2 評価講評
27. 28	ホテル実習[ホテル国際 21] 実技練習 テーブルマナー実食
29. 30	期末試験対策 過去問題
31. 32	結婚式について
33. 34	前期学期末試験実施

	有資格者	実務経験者	校長	所属	
				学科長	担当
		有			