

## 4. レストランサービス関連科目の講義内容及び実習内容

### 講義・実習内容(見本)

使用テキスト: 西洋料理 料飲接客サービス技法

[1時間60分換算 2年次前期(7月まで)]

学校の授業科目	受検科目	受検科目の範囲	細目	料飲接客サービス技法	講義・実習時間		備考	
					学科	実習		
衛生学	食品品衛生及び公衆衛生	食品衛生に関する一般的な知識	(1)食品及び調理器具の取扱 (2)食中毒 (3)寄生虫 (4)ねずみ、ゴキブリ、はえ等 (5)腐敗及び変敗 (6)洗浄 (7)殺菌及び消毒	P195～P219	6	h	h	
		公衆衛生に関する一般的な知識	(1)個人衛生と公衆衛生 (2)環境衛生 (3)疾病の予防		3	h	h	
料飲概論	料飲一般	食品に関する一般的な知識	(1)食品の分類別特徴 (2)食品の管理 (3)食品の加工 (4)食品の貯蔵	P1～P11	4	h	h	
		西洋料理に使用される食材	(1)前菜 (2)スープ (3)魚・甲殻・貝類 (4)家畜 (5)家禽(鶏肉) (6)野鳥獣肉 (7)野菜 (8)チーズ (9)デザート の概略の知識	P12～P29	5	h	h	
		西洋料理の調理法	西洋料理の基本的な調理法に関する概略な知識	P30～P32	2	h	h	
		飲料の種類及び特徴	飲料の種類及び特徴にの概略な知識 (1)ビール (2)スピリッツ (3)ブランデー (4)ウイスキー (5)ジン (6)ウォッカ (7)ラム (8)テキーラ (9)リキュール (10)ミネラルウォーター ワインの種類及び性質の概略の知識 (1)生ワイン(スティルワイン) (2)発泡性ワイン(スパークリングワイン) (3)酒精強化ワイン(フォーティファイド・ワイン) (4)混成ワイン(フレー ワインの産地、特徴、品質の概略の知識 (1)フランスのワイン (2)ドイツのワイン (3)イタリアのワイン (4)アメリカのワイン (5)オーストラリアのワイン (6)その他	P52～P61	3	h	h	
				P33～P34	3	h	h	
				P35～P52	3	h	h	
					学科小計		実習小計	
					29	h	h	

講義・実習内容(見本)

使用テキスト: 西洋料理 料飲接客サービス技法

[1時間60分換算 2年次前期(7月まで)]

授業科目	受検科目	受検科目の範囲	細目	西洋料理接客技法ページ	講義・実習時間		備考	
					学科	実習		
料飲概論			ぶどうの品種に関する概略の知識 (1)赤ワイン用ぶどうの品種 (2)白ワイン用ぶどうの品種	P34～P35	1	h	h	
サービス論 I	料飲一般	宴会の種類及び運営	宴会の種類及び内容の概略の知識 (1) 晩餐 (2)昼餐 (3)ピュッフェ (4)カクテル・パーティー (5)レセプション(6)ティーパーティー (7)その他	P89～P90	7	h	h	
			宴会運営の概略な知識 (1)配置する従業員の手配 (2)家具・什器とリネンの準備 (3)付随する食品及び飲料 (4)テーブル・プランの作成 (5)客席と食器準備 (6)受付・案内 (7)客の誘導 (8)宴会サービス	P90～P97				
		レストランサービスの種類、準備及び方法	レストランサービスの準備に関する概略の知識 (1)テーブルの準備 (2)椅子の配置	P102～P105	6	h	h	
サービスの準備に関する概略の知識 (1)フレンチ・サービス (2)ルシアン(ロシア風)サービス (3)イングリッシュ(英国風)サービス (4)アメリカン(米国風)サービス	P98～P99							
サービス論 II	レストランサービス	レストランサービスに関する一般的な知識	(1)接客マナー (2)食器の種類及び用途 (3)レストランサービスの準備及び点検 (4)客席案内 (5)注文の取り方 (6)料理の運搬方法 (7)テーブルサービス (8)食事のマナー (9)客席における調理の仕上げ (10)メニューの作成及び管理 (11)料理、食器等の異常 (12)食事の国際習慣	P62～P87 P106～P156	9	h	h	
					学科小計		実習小計	
					23	h	h	

講義・実習内容(見本)

使用テキスト: 西洋料理 料飲接客サービス技法

[1時間60分換算 2年次前期(7月まで)]

授業科目	受検科目	受検科目の範囲	細目	西洋料理接客技法ペー	講義・実習時間		備考	
					学科	実習		
食文化論	食文化	食文化に関する概略の知識	(1)食文化史と現状の食環境 (2)食の技術 (3)食文化と食事作法 (4)西洋料理の変遷、特徴及び様式	P157～P168	5	h	h	
サービス 関連知識	施設の管理等	レストランにおける施設とその取り扱い	施設設備の概略の知識 (1)建築設備 (2)防災設備 (3)空気調和設備、換気設備、ダンパー等 (4)排水設備 (5)化粧室、トイレ (6)電気設備、店内照明 遺失物への対処方法に関する概略の知識	P169～P184 P193～P194	4	h	h	
		苦情への対応に関する概略の知識	1. (1)食事サービスの遅延 (2)注文と現品の相違 (3)サービス中の粗相 (4)料理への異物の混入 (5)食中毒 2. 不良客の対応に関する概略な知識	P185～P190	4	h	h	
	関係法規	食品衛生法関係法令のうちレストランサービスに関する部分	食品衛生法関係法令のうちレストランサービスに関する一般的な知識	P220～P225 P253～P258	3	h	h	
	安全衛生	安全衛生に関する詳細な知識	1. レストランサービスに関する安全衛生に関する詳細な知識 (1)調理用器具及び機械の危険性及びこれらの取扱方法 (2)安全装置、保護具の使用及び点検修理 (3)作業開始前の点検 (4)レストランサービスに関し業務上発生するおそれのある災害及び疾病の原因及び防止対策 (5)整理とん及び清潔の保持  2. 労働安全衛生関連法規のうち、レストランサービスに関する部分の詳細な知識	P227～P251	5	h	h	
					学科小計	実習小計		
					21	h	0	h

講義・実習内容(見本)

使用テキスト: 西洋料理 料飲接客サービス技法

[1時間60分換算 2年次前期(7月まで)]

	受検科目	受検科目の範囲	細目	講義・実習時間		備考
				学科	実習	
サービス実習	レストランサービス作業	接客マナー テーブルサービス	正しい接客ができること。 1 正しい客席案内ができること。 2 正しく注文が取れること。 3 客席での販売促進ができること。 4 正しくオーダーを通せること。 5 伝票処理ができること。 6 パーティー、テーブル等の種類に応じた正しいセッティングができること。 7 料理、飲料の種類に応じた正しいテーブルセットができること。 8 料理、飲料の正しい運搬ができること。 9 料理、飲料の種類に応じた正しいサービスができること。 10 食器類の後片づけが正しくできること。 11 料理をこぼす等の突発事態に正しく対処できること。 12 テーブルの後片づけが正しくできること。			細目を幾つかのグループに分けて時間配分をお示し下さい。
テーブルマナー 1年〇月〇日						5
				学科小計	実習小計	
				h	73 h	
				学科合計(h)	実習合計(h)	
				73 h	73 h	

\* 修業年限2年の場合にあつては、1学年及び2学年の4月～7月期において、履修の総時間数が学科・実技それぞれ72時間(60分/1時間)を超えていること