授 業 概 要（シラバス）

専門学校日本ホテルスクール

■科目基本情報

科目番号	MS504			分類	演習科目
授業科目名	婚礼宴集会実務			英文授業科目名	Bridal Banquet Operations
年度	2023年度			年次	昼間部　1年　　ブライダル科
開講学期	後期			授業の方法	演習科目
単位数	1単位			年間授業時間数	14.4時間
科目区分	専門科目			授業コマ数	12コマ
担当教員名	上野　真志	実務経験あり		備考	
経歴	・アークヒルズクラブ　料飲部フレンチレストランホールサービス ・ハワイアンバー＆レストラン　バーテンダーチーフ＆ホールサービスキャプテンとして2年半従事 ・高級スパ＆リゾートホテル　Hotel de Repos　F&Bﾏﾈｰｼﾞｬとして3年従事 ・株式会社HRM　人財開発部教育マネージャーとして7年従事（コンラッド東京＆ホテル椿山荘東京）				

■授業・科目情報

学習目標	婚礼部門における基本動作/礼儀/作法の習得を目標とする 婚礼部門における専門知識の習得を目標とする 婚礼における披露宴サービスの基本技術の習得を目標とする ホテルの料飲部門におけるレストランサービスや設営の一連の流れを習得を目標とする
教科書	「宴集会業務の基礎」一般財団法人日本ホテル教育センター発行

授業計画

回数	内容
1	ワインサービス1　ボトルサービス
2	ワインサービス2　ワイン抜栓
3	朝食サービス/お迎え～お見送り
4	円卓テーブルクロス掛け方、掛け替え方1
5	レストランテーブルでのクロスの掛け替え
6	バッシング/リセット1
7	バッシング/リセット2
8	バッシング/リセットテスト
9	オーダーテイク1
10	オーダーテイク2
11	オーダーテイクテスト
12	披露宴でのキャプテンの動き

授業の進め方	1.レストランウエディングにおける基礎知識を身につける為、実技指導を行いながら備品等の説明も行う。 2.基本サービスを反復で練習を行う。 3.レストランサービス技能検定（国家試験）に準ずる指導を行う。 4.個のスキルアップを図ると共に、婚礼サービスのチームプレーを行う。
試験の実施方法	後期　授業内2回 授業内、実技試験にて評価を算出する
成績評価方法	本校の規定に基づき、全科において共通評価基準にて算出する。 ①試験得点＝50%（10ポイント） ②出席率　＝50%（10ポイント） 上記の2つの項目をそれぞれ10ポイント（合計20ポイント）に置き換えて、そのポイントに応じてA,B,C,D,F評定を決定する。 尚、前提基準として①試験全体平均点の50%未満。または②出席率の50%未満に該当する場合には「F」評価とするが、通年教科の後期学年末の評価については、前期および後期全体の状況をもって算出する。
関連科目	婚礼宴集会実務・料飲ﾚｽﾄﾗﾝ実務・ホスピタリティ実務
参考書	
学生へのメッセージ	婚礼サービスの基礎を学びましょう

以 上