

授業概要（シラバス）

■科目基本情報

専門学校日本ホテルスクール

年 度	2025年度	年 次 / コ ー ス	昼間部1年	ホテル・ブライダル・英語専攻・ホテルSNSコミュニケーション科	科 目 区 分	専門科目
科 目 番 号	MS108	分 類	講義科目	授 業 科 目 名	英語科目名	Banquet Service
開 講 学 期	前期科目	単 位 数	2単位	年間授業時間数	29時間	授 業 コ マ 数
授 業 の 方 法	講義科目	担 当 教 員 名	吉田 悟志	実務経験あり	備考	24コマ
経 歴	(株)西武プリンスホテルワールドワイド 2006年～ 宴会部宴会サービス課 19年勤務(レストランサービス技能士検定 1級 / J.S.Aソムリエ呼称資格)					

■授業・科目情報

学 習 目 標	ホテル宴会部門における基本動作、礼儀、作法の習得を目標とする / ホテル宴会部門における専門知識の習得を目標とする / ホテル宴会部門における料飲サービスの基本技術の習得を目標とする / ホテル宴会部門における宴会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 参 考 書	宴集会業務の基礎		
授 業 計 画	回数	タイトル	内容
	1	オリエンテーション	授業内容説明・宴会サービスとは・身嗜み・基本動作
	2	宴会サービスの基本	テーブルの種類とテーブルプラン
	3	トレーサービス①	トーションの掛け方・トレーの使い方・サービスの基本練習
	4	トレーサービス②	ドリンクのサービス方法・コーヒーサービスの仕方
	5	アメリカ式サービス①	現代の料理のサービス方法とは・プレートの持ち方
	6	アメリカ式サービス②	プレートサービス(2枚持ち、3枚持ち)
	7	アメリカ式サービス③	プレートサービス復習、プレートパッシングの仕方
	8	グラスの種類	シャンパングラス(フルート、クーブ) 赤ワイングラス、白ワイングラス、ゴブレットグラス
	9	水のサービス	ピッチャーを使用したサービスの仕方
	10	イギリス式サービス①	サーバーの持ち方(アメリカン、フレンチ、ジャパニーズ)
	11	イギリス式サービス②	サーバーの持ち方復習・プラッターサービス
	12	イギリス式サービス③	プラッターサービス復習・パンのサービス方法
	13	イギリス式サービス④	プラッターサービス復習・スープのサービス(チュウリンサービス)
	14	イギリス式サービス⑤	チュウリンサービス復習、スープボウル&スープカップのパッシング方法
	15	シルバーウェアの名称	基本的なシルバーウェアの名称を覚える
	16	フルコースセッティング①	1名分のフルコースのセッティング方法を練習する・ナプキンの折り方を学ぶ
	17	フルコースセッティング練習①	各グループで18～24名分のフルコースのセッティングを練習する
	18	フルコースセッティング練習②	各グループで18～24名分のフルコースのセッティングを練習する
	19	フルコースセッティング練習③	各グループで18～24名分のフルコースのセッティングを練習する
	20	フルコースセッティング練習④	各グループで18～24名分のフルコースのセッティングを練習する
	21	フルコースセッティング練習⑤	各グループで18～24名分のフルコースのセッティングを練習する
	22	フルコースセッティング練習⑥	各グループで18～24名分のフルコースのセッティングを練習する
	23	フルコースセッティング練習⑦	各グループで18～24名分のフルコースのセッティングを練習する
	24	フルコースセッティング試験	制限時間内に定められた人数のフルコースのセッティングを行う
	25		
	26		
授 業 の 進 め 方	1.ホテル宴会場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.イギリス式サービス(プラッターサービス)を行えるよう指導する。 / 4.宴会サービスは、チームでのサービスが重要となる為、チームプレーでのサービスを行えるよう指導する。		
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)		
関 連 科 目	レストランサービス論・ホスピタリティ実務論・メニュー解説・飲料解説・和食		
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	実際のホテルや結婚式場で仕事ができるように身嗜みが整っていないと授業に参加することは出来ません。身嗜み(ユニフォーム、革靴、髪型、爪、化粧、髭)は、毎回授業の際にチェックを行います。実技の授業になりますので、積極的に参加するように心掛けて下さい。		