

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	2026年度	年次 / コース	昼間部1年	ホテル・ブライダル・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	バンケットサービス論	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	24コマ
授 業 の 方 法	講義科目	担 当 教 員 名	鈴木千佳	実務経験あり	備考		
経 歴	明治記念館 1年6か月 / 株式会社ホテルオークラ東京 4年半 / 俺の株式会社 俺のフレンチ グランメゾン大手町(1年) / パレスホテル東京「エステール」(在職中)						

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・作法および専門知識を理解し、料飲サービスの基本技術と宴会サービス・設営の一連の流れを習得する		
教 科 書 参 考 書	宴会会業務の基礎		
授 業 計 画	回数	タイトル	内容
	1	オリエンテーション	授業内容を理解し、身嗜みの重要性を理解して適切に整えることができるようになる
	2	宴会サービスの基本	テーブルの種類を理解し、テーブルプランの基本を理解して説明できるようになる
	3	トレーサービス①	トーションの掛け方とトレーの使い方を理解し、サービスの基本動作ができるようになる
	4	トレーサービス②	ドリンクおよびコーヒーのサービス方法を理解し、正しく提供できるようになる
	5	アメリカ式サービス①	現代の料理のサービス方法を理解し、プレートの持ち方を正しく実践できるようになる
	6	アメリカ式サービス②	プレートサービス(二枚持ち・三枚持ち)を理解し、正しく実践できるようになる
	7	アメリカ式サービス③	プレートサービスを復習し、プレートパッシングの方法を理解して正しく実践できるようになる
	8	グラスの種類	各種グラスの種類を理解し、それぞれの特徴を説明できるようになる
	9	水のサービス	ピッチャーの使用方法を理解し、お水を正しく提供できるようになる
	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)を理解し、正しく実践できるようになる
	11	イギリス式サービス②	サーバーの使い方を復習し、ブラッターサービスを理解して実践できるようになる
	12	イギリス式サービス③	ブラッターサービスを復習し、パンのサービス方法を理解して正しく提供できるようになる
	13	イギリス式サービス④	ブラッターサービスを復習し、スープのチュウリンサービスを理解して正しく提供できるようになる
	14	イギリス式サービス⑤	チュウリンサービスを復習し、スープボウルとカップのパッシング方法を理解して実践できるようになる
	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理解し、正しく言えるようになる
	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とナプキンの折り方を理解し、実践できるようになる
	17	フルコースセッティング練習①	各グループで18~24名分のフルコースセッティングを理解し、実践できるようになる
	18	フルコースセッティング練習②	各グループで18~24名分のフルコースセッティングを理解し、実践できるようになる
	19	フルコースセッティング練習③	各グループで18~24名分のフルコースセッティングを理解し、実践できるようになる
	20	フルコースセッティング練習④	各グループで18~24名分のフルコースセッティングを理解し、実践できるようになる
	21	フルコースセッティング練習⑤	各グループで18~24名分のフルコースセッティングを理解し、実践できるようになる
	22	フルコースセッティング練習⑥	各グループで18~24名分のフルコースセッティングを理解し、実践できるようになる
	23	フルコースセッティング練習⑦	各グループで18~24名分のフルコースセッティングを理解し、実践できるようになる
	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セッティングを正確に実践できるようになる
	25		
26			
授 業 の 進 め 方	ホテル宴会場の基礎知識を実技と備品説明を通じて学び、基本サービスは反復練習で習得する。さらにチームでの業務の取り組み方を指導し、チームで連携したサービスが行えるようにする		
成 績 評 価 方 法	出席点、試験・課題点の合計を下記の割合で100ポイントを最高点として換算し、本校共通評価基準に従い算出する。但し、出席率70%未満に該当する場合には「F」評価とする。通年教科の後期学年末の評価については、前後期全体のポイントをもって算出する。 点数配分:出席点30ポイント+試験65ポイント+課題5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 ッ セ ー ジ	実際のホテルや結婚式場で働くことを意識し、身嗜みを整えて授業に臨んでください。身嗜みは毎回チェックします。実技授業のため、積極的に参加してください		