

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・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	MS109	分 類	講義科目	授 業 科 目 名	レストランサービス論		英語科目名	Restaurant Service
開 講 学 期	後期科目	単 位 数	1単位	年間授業時間数	14時間		授 業 コ マ 数	12コマ
授 業 の 方 法	講義科目	担 当 教 員 名	鈴木千佳 / 吉田 悟志			実務経験あり	備考	
経 歴	明治記念館/ 株式会社ホテルオークラ東京 / 俺の株式会社 俺のフレンチ グランメゾン大手町/ パレスホテル東京エステール。 (㈱西武プリンスホテルワールドワイド 宴会部宴会サービス課 (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	レストラン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レストランサービスや設営の一連の流れを習得す		
教 科 書 参 考 書	レストラン業務の基礎		
授 業 計 画	回数	タイトル	内容
	1	オリエンテーション	レストランサービスの概要と身嗜み・基本動作を理解し、実践できるようになる
	2	ワインサービスの基本①	ワインサービスの基本を理解し、プレゼンや開栓ができるようになる
	3	ワインサービスの基本②	前回内容を復習し、ワインの抜栓が正確にできるようになる
	4	ワインサービスの基本③	スパークリングとスティルワインのサービス方法を理解し、実践できるようになる
	5	ホテルの朝食サービス	朝食サービスの流れを理解し、お出迎えから料理提供まで実践できるようになる
	6	レストランで使用するクロス	トップクロスの掛け方と掛け替え方を理解し、正確に実践できるようになる
	7	レストランのテーブル回転①	お見送りからテーブルリセットまでの流れを理解し、正確に実践できるようになる
	8	レストランのテーブル回転②	お見送りからテーブルリセットまでの流れを理解し、正確に実践できるようになる
	9	レストランのテーブル回転③	バッシングとリセットの手順を理解し、テストで正確に実践できるようになる
	10	オーダーテイク①	メニュー提示から提供までの流れを理解し、各サービスを正確に実践できるようになる
	11	オーダーテイク②	メニュー提示から提供までの流れを理解し、各サービスを正確に実践できるようになる
	12	オーダーテイクテスト	一連のサービス手順を理解し、実技テストで正確に実践できるようになる
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
	21		
	22		
	23		
	24		
	25		
	26		
授 業 の 進 め 方	実技指導を中心にホテルレストランの基礎知識と備品の理解を深め、基本サービスを反復練習する。技能検定の実技試験を基に授業を構成し、実践力の向上を図る		
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。 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	バンケットサービス論・ホスピタリティ実務論・メニュー解説・飲料解説		
学 生 へ の メ ャ ッ 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。毎回身嗜みを確認します。実技授業のため、積極的に参加してください		