

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・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	吉田 悟志		実務経験あり	備考	
経 歴	関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	レストラン部門における基本動作/礼儀/作法、専門知識、料飲サービスの基本技術、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 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・身嗜み/立ち振る舞い/基本動作
	2	ワインサービスの基本①	お客様へのプレゼンテーションの仕方・ソムリエナイフの使い方・キャップシールの開け方
	3	ワインサービスの基本②	前回の復習・ワイン抜栓
	4	ワインサービスの基本③	スパークリングワイン、スティルワインのサービス方法
	5	ホテルの朝食サービス	お客様のお出迎えから、オーダーテイク、料理サービス（アメリカンブレックファースト）
	6	レストランで使用するクロス	トップクロスの掛け方、掛け替え方
	7	レストランのテーブル回転①	お客様のお見送りからテーブルのリセットまで
	8	レストランのテーブル回転②	お客様のお見送りからテーブルのリセットまで
	9	レストランのテーブル回転③	バッシング&リセットテスト
	10	オーダーテイク①	メニューサービス、オーダーテイク、食事の準備、ワインサービス、パン&バターのサービス、メインデッシュサービス
	11	オーダーテイク②	メニューサービス、オーダーテイク、食事の準備、ワインサービス、パン&バターのサービス、メインデッシュサービス
	12	オーダーテイクテスト	メニューサービス、オーダーテイク、食事の準備、ワインサービス、パン&バターのサービス、メインデッシュサービス
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
	21		
	22		
	23		
	24		
	25		
	26		
授 業 の 進 め 方	1.ホテルレストラン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の実技試験を元に授業を構成する。		
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	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仕事が出来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。		