

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	夜間部1年	ホテル・ブライダル科		科 目 区 分	専門科目
科 目 番 号	MSIO8	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	1単位	年間授業時間数	18時間	授 業 コ マ 数	13コマ
授 業 の 方 法	講義科目	担 当 教 員 名	上野 真志	実務経験あり		備考	
経 歴	・デパートビルスグラフ 料飲部フレンチレストランホールサービス/ ・パヴィアンバー&レストラン パーティナーチーフ&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マネージャとして3年従事/ ・株式会社HRM 人材開発部教育マネージャーとして7年従事/ ・NPO法人日本 ホテルレストラン経営研究所 事務局長						

■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、専門知識、料飲サービスの基本技術、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・ドリンクのサービス方法・コーヒーサービスの仕方
	4	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
	5	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)・プレートサービス復習、プレートバッシングの仕方
	6	水のサービス	ピッチャーを使用したサービスの仕方・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)
	7	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)サーバーの持ち方復習・ブラッターサービス
	8	イギリス式サービス②	ブ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)
	9	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
	10	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
	11	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
	12	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
	13	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
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
	21		
	22		
	23		
	24		
	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(ブラッターサービス)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		
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。		