

報道関係者各位

レストランマネジメントーレストラン事業プレゼンテーションを実施 1年間の授業の総括として課題発表会

専門学校日本ホテルスクール（所在地：東京都中野区 校長：石塚 勉）の昼間部2年生ホテル科・英語専攻科を対象としたレストランマネジメントの授業の総括、1年間の総まとめとしての店舗企画プレゼンテーションとして課題発表会を12月19日（水）から21日（金）に行いました。この店舗企画プレゼンテーションは、レストランマネジメントで学んだ授業のみならず、2年次の「ホテルマネジメント」「ホテルマーケティング」「ホテルデザイン」「ホテル会計」「ホスピタリティ実務」「ホテル会計」で体得した内容を活かしながら課題に取り組み、学びの集大成として位置づけています。



課題発表会（予選）の様子（左）・予選の審査員を務める先生（右）

レストランマネジメントの授業では、レストランビジネスの基本から業界の現状、経営の問題や課題までを理解するとともに、時代の変化によって求められることが変わるレストランの開業までのマネジメントから開業

後のマネジメントまで幅広い内容を実際の数値をもとに学んでいます。

課題発表会はレストランマネジメントの授業の総括として、各クラスで2～3チーム（計5クラス14チーム）をつくり、課題に沿ったレストランの事業計画を各チームで立案しプレゼンテーションを行います。チーム内では、社長、料理長、サービス担当、セッティング担当、経理などそれぞれの学生が役割を担いプレゼンテーションに向けて準備します。全14チームは予選会で（1）レストラン事業の案内

（2）店舗コンセプト（内装やレイアウト、ユニフォームデザイン）（3）料飲メニューの作成（原価計算



これまでにないパフォーマンスを披露（左）・実際にサービスを披露する姿（右）

含む) (4) 財務管理 (FL・PL※飲食店の経営指標や損益計算書など) などレストラン事業を立ち上げるために必要な項目を発表します。レストラン経営を専門とする講師や学校内の教職員による審査を行い、勝ち残った 6 チームが最終日の決勝戦に臨みます。



サービスを披露する学生



チームそれぞれが店舗名を決めて
課題に取り組みプレゼンテーションを実施

決勝戦では審査員の先生をお客さまに見立て、自らが立案した店舗 (店舗の雰囲気やテーブルコーディネート、店舗 BGM など) をつくり、その店舗内で企画案のプレゼンテーションを行います。発表内では、実際に食事をサービスするなど実演を披露する時間も設けました。食事は (1) ノンアルコールカクテル (2) オードブル (3) デザート (ゲリドンサービス) の 3 種類を提供しました。

課題発表会・レストラン事業プレゼンテーションを通して、レストラン事業の立案を経験し、改めてレストランを運営するために必要な知識や考え方を理解する機会になります。課題を通して、クラスの仲間とのチームワークやコミュニケーションの大切さを共有することもできたようです。

審査員を担当した教職員は「入学直後のときと比較すると学生のサービス力、発想力に成長を感じた」「テーマ設定から情報収集、分析、収支計画までしっかりと検討された内容でプレゼン力も備わって、見ごたえのある発表でした」と評価するとともに「今回の経験をいろいろな場面で活かして欲しい」とエールを送っていました。

以上

■この件に関するお問い合わせ

学校法人日本ホテル学院

専門学校日本ホテルスクール

教育部 上野 島田 広報部 北條

TEL: 03-3362-5001 FAX: 03-3360-6177 URL: <https://www.jhs.ac.jp>

JHSPR-18-13