

教科目名:レストランサービス実習(RJ)**使用教科書: ※教科書不要、テキスト配布**

題 目	細 目	実施日-時限	教科記号	細目番号
接客の基本	歩き方	R7/04/08-4	RJ	01
"	サービストレイ	R7/04/08-5	RJ	02
"	プレートサービス	R7/04/08-6	RJ	03
"	下げ作業	R7/04/10-4	RJ	04
"	ウォーターピッチャー	R7/04/10-5	RJ	05
"	ボトル飲料	R7/04/10-6	RJ	06
"	カトラリー	R7/04/14-4	RJ	07
"	リネン類	R7/04/14-5	RJ	08
"	オーダーテイク	R7/04/14-6	RJ	09
"	ルームサービス	R7/04/21-6	RJ	10
テーブルセッティング実習	基本・シルバーウェア	R7/04/22-6	RJ	11
"	基本・テーブルレイアウト	R7/05/01-6	RJ	12
"	基本・リネン類	R7/05/08-6	RJ	13
"	西洋料理・ランチ	R7/05/16-4	RJ	14
"	西洋料理・朝食	R7/05/16-5	RJ	15
"	西洋料理・ディナー	R7/05/16-6	RJ	16
"	西洋料理・フルコースのセッティング	R7/05/19-2	RJ	17
"	中国料理特有の食器	R7/05/19-3	RJ	18
"	中国料理・大皿料理	R7/05/19-6	RJ	19
"	中国料理・コース料理	R7/05/20-6	RJ	20
"	日本料理特有の食器	R7/05/21-2	RJ	21
"	日本料理・コース料理	R7/05/21-3	RJ	22
"	日本料理・宴会場	R7/05/22-6	RJ	23
閉店後の作業	シルバーウェア	R7/06/02-1	RJ	24
"	グラスウェア	R7/06/02-2	RJ	25
"	清掃作業	R7/06/02-3	RJ	26
"	前日準備	R7/06/02-6	RJ	27
"	お金の管理	R7/06/03-1	RJ	28
道具のメンテナンス	道具のメンテナンス方法(シルバーウェア)	R7/06/03-2	RJ	29
"	道具のメンテナンス方法(グラスウェア)	R7/06/03-3	RJ	30
"	道具のメンテナンス方法(チャイナウェア)	R7/06/06-4	RJ	31
"	道具のメンテナンス方法(リネン類)	R7/06/06-5	RJ	32
料飲サービス実習	白ワイン取扱い	R7/06/06-6	RJ	33
"	白ワインを開ける	R7/06/09-1	RJ	34
"	白ワインのサービス	R7/06/09-2	RJ	35
"	赤ワイン取扱い	R7/06/09-3	RJ	36
"	赤ワインを開ける	R7/06/16-4	RJ	37
"	赤ワインのサービス	R7/06/16-5	RJ	38
"	スパークリングワイン取扱い	R7/06/16-6	RJ	39
"	スパークリングワインを開ける	R7/06/17-1	RJ	40
"	スパークリングワインのサービス	R7/06/17-2	RJ	41
"	ビール	R7/06/17-3	RJ	42
"	日本酒	R7/06/23-4	RJ	43
"	カクテル	R7/06/23-5	RJ	44
"	コーヒーサービス	R7/06/23-6	RJ	45
"	コーヒーハンドドリップ	R7/06/30-1	RJ	46
"	アレンジコーヒー	R7/06/30-2	RJ	47
"	紅茶のサービス	R7/06/30-3	RJ	48
"	紅茶の落とし方	R7/06/30-63	RJ	49

題 目	細 目	実施日-時限	教科記号	細目番号
〃	ハーブティーの取扱い	R7/07/03-6	RJ	50
レストランサービス実習	西洋料理フルコースのサービス方法(前菜)	R7/07/08-1	RJ	51
〃	西洋料理フルコースのサービス方法(スープ)	R7/07/08-2	RJ	52
〃	西洋料理フルコースのサービス方法(魚料理)	R7/07/08-3	RJ	53
〃	西洋料理フルコースのサービス方法(肉料理)	R7/08/06-1	RJ	54
〃	西洋料理フルコースのサービス方法(チーズ、デセールのサービス)	R7/08/06-2	RJ	55
〃	西洋料理フルコースのサービス方法(食後酒)	R7/08/06-3	RJ	56
国家検定実技試験対策	試験の導入	R7/08/08-4	RJ	57
〃	試験のシステム	R7/08/08-5	RJ	58
〃	試験の合格ライン	R7/08/27-2	RJ	59
〃	実技試験レイアウトセッティング	R7/08/27-3	RJ	60
〃	客席アテンド	R7/08/28-6	RJ	61
〃	オーダーテイク	R7/08/29-6	RJ	62
〃	水のサービス	R7/09/16-6	RJ	63
〃	テーブルセッティングの変更	R7/09/18-2	RJ	64
〃	ワインのサービス	R7/09/18-3	RJ	65
〃	パンのサーバーサービス)	R7/09/18-4	RJ	66
〃	メイン料理のサービス)	R7/09/18-5	RJ	67
〃	食器の下げ	R7/09/18-6	RJ	68
〃	テーブル上の片付け	R7/09/19-2	RJ	69
〃	テーブルセッティングを元に戻す	R7/09/19-3	RJ	70
〃	全体通しての訓練①	R7/09/19-4	RJ	71
〃	全体通しての訓練②	R7/09/19-5	RJ	72
〃	全体通しての訓練③	R7/09/19-6	RJ	73
〃	全体通しての訓練④	R7/09/24-1	RJ	74
〃	全体通しての訓練⑤	R7/09/24-2	RJ	75
〃	全体通しての訓練⑥	R7/09/24-3	RJ	76
〃	全体通しての訓練⑦	R7/09/24-4	RJ	77
実技試験	実技試験①	R7/09/24-5	RJ	78
〃	実技試験②	R7/09/24-6	RJ	79
時間計		79	時限	