

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	R7/10/07-4	RJ	01
"	サービストレイ	R7/10/07-5	RJ	02
"	プレートサービス	R7/10/07-6	RJ	03
"	下げ作業	R7/10/09-4	RJ	04
"	ウォーターピッチャー	R7/10/09-5	RJ	05
"	ボトル飲料	R7/10/09-6	RJ	06
"	カトラリー	R7/10/20-6	RJ	07
"	リネン類	R7/10/21-6	RJ	08
"	オーダーテイク	R7/10/27-4	RJ	09
"	ルームサービス	R7/10/27-5	RJ	10
テーブルセッティング実習	基本・シルバーウェア	R7/10/27-6	RJ	11
"	基本・テーブルレイアウト	R7/11/04-4	RJ	12
"	基本・リネン類	R7/11/04-5	RJ	13
"	西洋料理・ランチ	R7/11/04-6	RJ	14
"	西洋料理・朝食	R7/11/06-6	RJ	15
"	西洋料理・ディナー	R7/11/10-1	RJ	16
"	西洋料理・フルコースのセッティング	R7/11/10-2	RJ	17
"	中国料理特有の食器	R7/11/10-3	RJ	18
"	中国料理・大皿料理	R7/11/11-1	RJ	19
"	中国料理・コース料理	R7/11/11-2	RJ	20
"	日本料理特有の食器	R7/11/11-3	RJ	21
"	日本料理・コース料理	R7/11/14-4	RJ	22
"	日本料理・宴会場	R7/11/14-5	RJ	23
閉店後の作業	シルバーウェア	R7/11/14-6	RJ	24
"	グラスウェア	R7/11/17-1	RJ	25
"	清掃作業	R7/11/17-2	RJ	26
"	前日準備	R7/11/17-3	RJ	27
"	お金の管理	R7/11/18-6	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)	R7/11/20-6	RJ	29
"	道具のメンテナンス方法(グラスウェア)	R7/11/21-4	RJ	30
"	道具のメンテナンス方法(チャイナウェア)	R7/11/21-5	RJ	31
"	道具のメンテナンス方法(リネン類)	R7/12/01-1	RJ	32
料飲サービス実習	白ワイン取扱い	R7/12/01-2	RJ	33
"	白ワインを開ける	R7/12/01-3	RJ	34
"	白ワインのサービス	R7/12/02-1	RJ	35
"	赤ワイン取扱い	R7/12/02-2	RJ	36
"	赤ワインを開ける	R7/12/02-3	RJ	37
"	赤ワインのサービス	R7/12/22-6	RJ	38
"	スパークリングワイン取扱い	R7/12/23-1	RJ	39
"	スパークリングワインを開ける	R7/12/23-2	RJ	40
"	スパークリングワインのサービス	R7/12/23-3	RJ	41
"	ビール	R8/01/08-6	RJ	42
"	日本酒	R8/01/22-6	RJ	43
"	カクテル	R8/01/23-4	RJ	44
"	コーヒーサービス	R8/01/23-5	RJ	45
"	コーヒーハンドドリップ	R8/01/23-6	RJ	46
"	アレンジコーヒー	R8/02/17-6	RJ	47
"	紅茶のサービス	R8/02/25-2	RJ	48
"	紅茶の落とし方	R8/02/25-3	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	R8/02/26-1	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)	R8/02/26-2	RJ	51
"	西洋料理フルコースのサービス方法(スープ)	R8/02/26-3	RJ	52
"	西洋料理フルコースのサービス方法(魚料理)	R8/02/26-6	RJ	53
"	西洋料理フルコースのサービス方法(肉料理)	R8/02/27-1	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)	R8/02/27-2	RJ	55
"	西洋料理フルコースのサービス方法(食後酒)	R8/02/27-3	RJ	56
国家検定実技試験対策	試験の導入	R8/02/27-6	RJ	57
"	試験のシステム	R8/03/12-1	RJ	58
"	試験の合格ライン	R8/03/12-2	RJ	59
"	実技試験レイアウトセッティング	R8/03/12-3	RJ	60
"	客席アテンド	R8/03/12-6	RJ	61
"	オーダーテイク	R8/03/13-1	RJ	62
"	水のサービス	R8/03/13-2	RJ	63
"	テーブルセッティングの変更	R8/03/13-3	RJ	64
"	ワインのサービス	R8/03/13-4	RJ	65
"	パンのサーバーサービス)	R8/03/13-5	RJ	66
"	メイン料理のサービス)	R8/03/17-2	RJ	67
"	食器の下げ	R8/03/17-3	RJ	68
"	テーブル上の片付け	R8/03/17-4	RJ	69
"	テーブルセッティングを元に戻す	R8/03/17-5	RJ	70
"	全体を通しての訓練①	R8/03/17-6	RJ	71
"	全体を通しての訓練②	R8/03/18-2	RJ	72
"	全体を通しての訓練③	R8/03/18-3	RJ	73
"	全体を通しての訓練④	R8/03/18-4	RJ	74
"	全体を通しての訓練⑤	R8/03/18-5	RJ	75
"	全体を通しての訓練⑥	R8/03/18-6	RJ	76
"	全体を通しての訓練⑦	R8/03/23-1	RJ	77
実技試験	実技試験①	R8/03/23-2	RJ	78
"	実技試験②	R8/03/23-3	RJ	79
時間計		79	時限	