

様式2

学科・実技の細目

教科目名: レストランサービス実習 I (RJ I)

使用する市販図書: 西洋料理 料飲接客サービス技法(職業訓練教材研究会)

題 目	細 目	実施時限		教科 記号	細目 番号	メモ
接客の基本	サービストレイ基礎	R8/04/22	4	RJ I	01	
	サービストレイ実践	R8/04/22	5	RJ I	02	
	コーヒーカップサービス実践	R8/04/22	6	RJ I	03	
	プレートサービス基礎	R8/04/24	4	RJ I	04	
	プレートサービス実践①	R8/04/24	5	RJ I	05	
	プレートサービス実践②	R8/04/24	6	RJ I	06	
	ウォーターピッチャー基礎	R8/04/27	1	RJ I	07	
	ウォーターピッチャー操作	R8/04/28	1	RJ I	08	
	ボトル飲料(ワイン)	R8/04/28	2	RJ I	09	
	ボトル飲料(その他)	R8/04/28	3	RJ I	10	
	オーダーテイク基礎	R8/05/08	4	RJ I	11	
	オーダーテイク実践	R8/05/08	5	RJ I	12	
	シルバーウェア(種類の確認)①	R8/05/08	6	RJ I	13	
	シルバーウェア(種類の確認)②	R8/05/11	1	RJ I	14	
	シルバーウェア持ち方・提供の仕方	R8/05/12	1	RJ I	15	
	ルームサービス準備	R8/05/12	2	RJ I	16	
	ルームサービス実践	R8/05/12	3	RJ I	17	
	テーブルレイアウト①	R8/05/13	4	RJ I	18	
	テーブルレイアウト②	R8/05/13	5	RJ I	19	
	テーブルセッティング実習	リネン類の取扱い①	R8/05/15	4	RJ I	20
リネン類の取扱い②		R8/05/15	5	RJ I	21	
テーブルセッティング実習	西洋料理・朝食・ランチ	R8/05/15	6	RJ I	22	
	西洋料理・フルコースのセッティング	R8/05/18	4	RJ I	23	
	中国料理・大皿料理	R8/05/18	5	RJ I	24	
	中国料理・コース料理	R8/05/19	6	RJ I	25	
	日本料理・コース料理	R8/05/20	4	RJ I	26	
	日本料理・宴会場	R8/05/20	5	RJ I	27	
閉店後の作業	清掃作業①	R8/05/21	4	RJ I	28	
	清掃作業②	R8/05/21	5	RJ I	29	
	テーブル及び調度品の清掃	R8/05/21	6	RJ I	30	
	あしたの準備①	R8/05/22	4	RJ I	31	
	あしたの準備②	R8/05/22	5	RJ I	32	
	お金の管理	R8/05/22	6	RJ I	33	
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)①	R8/05/25	4	RJ I	34	
	道具のメンテナンス方法(シルバーウェア)②	R8/05/25	5	RJ I	35	
	道具のメンテナンス方法(グラスウェア)①	R8/05/25	6	RJ I	36	
	道具のメンテナンス方法(グラスウェア)②	R8/05/26	1	RJ I	37	
	道具のメンテナンス方法(チャイナウェア)①	R8/05/26	2	RJ I	38	
	道具のメンテナンス方法(チャイナウェア)②	R8/05/26	3	RJ I	39	
	道具のメンテナンス方法(リネン類)①	R8/05/27	4	RJ I	40	
	道具のメンテナンス方法(リネン類)②	R8/05/27	5	RJ I	41	
時間計		41		時限		