

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(RJⅡ)

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
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)	R8/05/29	4	RJⅡ	1	
	西洋料理フルコースのサービス方法(スープ)	R8/05/29	5	RJⅡ	2	
	サーバーサービス基礎	R8/05/29	6	RJⅡ	3	
	サーバーサービス実践	R8/06/01	1	RJⅡ	4	
	西洋料理フルコースのサービス方法(魚料理)	R8/06/01	2	RJⅡ	5	
	西洋料理フルコースのサービス方法(肉料理)	R8/06/01	3	RJⅡ	6	
	西洋料理フルコースのサービス方法(チーズ、デセールサービス)	R8/06/03	1	RJⅡ	7	
	西洋料理フルコースのサービス方法(食後酒)	R8/06/03	2	RJⅡ	8	
	プラッターサービス(基礎)	R8/06/03	3	RJⅡ	9	
	プラッターサービス(フレンチスタイル)	R8/06/04	4	RJⅡ	10	
	プラッターサービス(イギリススタイル)	R8/06/04	5	RJⅡ	11	
	ゲリドンサービス	R8/06/04	6	RJⅡ	12	
ロールプレイ実習	レストランサービス・ロールプレイ①	R8/06/09	1	RJⅡ	13	
	レストランサービス・ロールプレイ②	R8/06/09	2	RJⅡ	14	
	レストランサービス・ロールプレイ③	R8/06/09	3	RJⅡ	15	
	レストランサービス・ロールプレイ④	R8/06/10	1	RJⅡ	16	
	レストランサービス・ロールプレイ⑤	R8/06/10	2	RJⅡ	17	
	レストランサービス・ロールプレイ⑥	R8/06/10	3	RJⅡ	18	
	レストランサービス・ロールプレイ⑦	R8/06/15	4	RJⅡ	19	
	レストランサービス・ロールプレイ⑧	R8/06/15	5	RJⅡ	20	
	レストランサービス・ロールプレイ⑨	R8/06/15	6	RJⅡ	21	
	レストランサービス・ロールプレイ⑩	R8/06/16	1	RJⅡ	22	
	レストランサービス・ロールプレイ⑪	R8/06/16	2	RJⅡ	23	
	レストランサービス・ロールプレイ⑫	R8/06/16	3	RJⅡ	24	
ワインサービス	基礎講義	R8/09/18	1	RJⅡ	25	
	道具紹介	R8/09/18	2	RJⅡ	26	
	ワイン抜栓実践①	R8/09/18	3	RJⅡ	27	
	ワイン抜栓実践②	R8/09/18	4	RJⅡ	28	
	スパークリングワイン抜栓実践	R8/09/18	5	RJⅡ	29	
コーヒーサービス	基礎講座	R8/09/24	2	RJⅡ	30	
	道具紹介	R8/09/24	3	RJⅡ	31	
	ハンドドリップコーヒー実践①	R8/09/24	4	RJⅡ	32	
	ハンドドリップコーヒー実践②	R8/09/24	5	RJⅡ	33	
	サイフォンコーヒー実践	R8/09/24	6	RJⅡ	34	
その他の飲料サービス	基礎講座	R8/09/25	2	RJⅡ	35	
	道具紹介	R8/09/25	3	RJⅡ	36	
	リーフティーを淹れる	R8/09/25	4	RJⅡ	37	
	ハーブティーを淹れる	R8/09/25	5	RJⅡ	38	
	ミネラルウォーターサービス	R8/09/25	6	RJⅡ	39	
	時間計		39	時限		