

様式2

学科・実技の細目

教科目名： レストラン業務知識 I (RG 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
食品衛生・公衆衛生	基礎知識	R8/04/22	1	RG I	01	
	予防三原則	R8/04/22	2	RG I	02	
	食中毒細菌・ウイルス	R8/04/22	3	RG I	03	
	食中毒その他の原因	R8/04/23	4	RG I	04	
	衛生害虫対応	R8/04/23	5	RG I	05	
	公衆衛生に関する法規	R8/04/23	6	RG I	06	
食材の栄養素と食品	タンパク質、カルシウムを含む食品	R8/04/27	4	RG I	07	
	カロテン、ビタミンCを含む食品	R8/04/27	5	RG I	08	
	炭水化物、脂質を含む食品	R8/04/27	6	RG I	09	
西洋料理の食材	動物性、植物性食品	R8/04/28	6	RG I	10	
	穀類、いも類	R8/04/30	4	RG I	11	
	豆類、種実類、油脂類	R8/04/30	5	RG I	12	
	魚介類、獣鳥肉類	R8/04/30	6	RG I	13	
	卵類、乳類、野菜類	R8/05/01	4	RG I	14	
	果実類、キノコ類、藻類	R8/05/01	5	RG I	15	
食材の加工と保管	加工の目的	R8/05/11	4	RG I	16	
	食品の貯蔵・管理	R8/05/11	5	RG I	17	
	素材の仕込み	R8/05/11	6	RG I	18	
基本的料理法	基本的料理法①	R8/05/13	1	RG I	19	
	基本的料理法②	R8/05/13	2	RG I	20	
	その他の料理法	R8/05/13	3	RG I	21	
レストランの備品	シルバーウェア取扱いとメンテナンス	R8/05/14	4	RG I	22	
	チャイナウェア	R8/05/14	5	RG I	23	
	チャイナウェア取扱いとクリーンナップ	R8/05/14	6	RG I	24	
	グラスウェア	R8/05/18	1	RG I	25	
	グラスウェア取扱いとクリーンナップ	R8/05/18	2	RG I	26	
	リネン類	R8/05/18	3	RG I	27	
接客の基本	サービスの役割	R8/05/19	1	RG I	28	
	サービスの性格と特徴	R8/05/19	2	RG I	29	
	身だしなみ	R8/05/19	3	RG I	30	
	表情、動作	R8/05/20	1	RG I	31	
	敬語、言葉遣い	R8/05/20	2	RG I	32	
	謙譲語・丁寧語・クッション言葉	R8/05/20	3	RG I	33	
	コミュニケーション能力 聴く	R8/05/25	1	RG I	34	
	コミュニケーション能力 話す、伝える	R8/05/26	6	RG I	35	
メニューの知識	メニューの歴史	R8/05/27	1	RG I	36	
	メニューの構成(ディナーコース)	R8/05/27	2	RG I	37	
	メニューの構成(アフターディナーコース)	R8/05/27	3	RG I	38	
	メニュー作成①	R8/06/01	4	RG I	39	
	メニュー作成②	R8/06/01	5	RG I	40	
	メニュー作成③	R8/06/01	6	RG I	41	
宴会業務の知識	宴会の種類	R8/06/02	1	RG I	42	
	宴会の準備(テーブルレイアウト)	R8/06/02	2	RG I	43	
	宴会の準備(什器、備品、リネン)	R8/06/02	3	RG I	44	
	宴会の準備(付随する食料品、飲料)	R8/06/03	4	RG I	45	
	宴会場のセッティング	R8/06/03	5	RG I	46	
	客席のセッティング	R8/06/03	6	RG I	47	
	宴会の進行管理	R8/06/05	4	RG I	48	
	宴会のサービス(開場中)	R8/06/05	5	RG I	49	
	宴会のサービス(閉会后)	R8/06/05	6	RG I	50	
時間計		50		時限		