

講義科目名称： レストランシミュレーション実習

授業コード： 02013700 02013710

英文科目名称： Restaurant Simulation Training

02013720 02013730

02013740 02013750

02013760 02013770

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	3	必修
担当教員			
高山 信行, 土佐 洋介, 國末 直宏			
火5水123, 水5金123			
添付ファイル			

科目の概要	<p>技術クラスとカフェクラスに分かれ、クラスに合った料理やデザート、提供方法などを実習する。調理学実習Ⅰ、Ⅱを基にして、安定した状態で料理を提供する為の大量調理の技術を学ぶ。集団調理実習室において実際の調理現場に即した内容で、材料の検品・下処理・仕込み作業・調理作業・仕上げ・提供など一連の流れを実践し、また衛生管理、計数管理やサービスの基本的な知識も学ぶ。</p>		
授業の内容	1	<p>オリエンテーション</p> <ul style="list-style-type: none"> ・レストランシミュレーション実習内容説明。 ・実習施設内の案内及び取扱い説明。 ・各リーダーを決める。 ・第1回目の料理説明及び打ち合わせ 	
	2	<p>グループミーティング</p> <ul style="list-style-type: none"> ・技術クラス・カフェクラスに分かれる。 ・スケジュール表作成。 ・在庫及び発注書作成。 ・器具備品・器等確認。 	
	3	<p>グループミーティング</p> <ul style="list-style-type: none"> ・技術クラス・カフェクラスに分かれる。 ・スケジュール表作成。 ・在庫及び発注書作成。 ・スケジュールに合わせて打ち合わせ。 	
	4	<p>西洋料理試作</p> <ul style="list-style-type: none"> ・技術クラス <ul style="list-style-type: none"> 小海老のカクテル ポロ葱とポテトのクリームスープ ポークカツレツ バケット デザート ・カフェクラス <ul style="list-style-type: none"> トマトのクリームスープ カフェ特製ハンバーグステーキ ミックスサラダ デザート 	
	5	<p>西洋料理レストラン運営</p> <ul style="list-style-type: none"> ・技術クラス <ul style="list-style-type: none"> 小海老のカクテル ポロ葱とポテトのクリームスープ ポークカツレツ バケット デザート ・カフェクラス <ul style="list-style-type: none"> トマトのクリームスープ カフェ特製ハンバーグステーキ ミックスサラダ デザート 	
	6	<p>日本料理試作</p> <ul style="list-style-type: none"> ・技術クラス <ul style="list-style-type: none"> 法蓮草浸し 南瓜茶巾絞り 帆立ゆかり揚げ ふき御飯 わかめ吸物 いちご羹 ・カフェクラス <ul style="list-style-type: none"> くらげ胡麻ドレッシング 海老真蒸 春巻き せり御飯 卵スープ 桜餅 	
	7	<p>日本料理レストラン運営</p> <ul style="list-style-type: none"> ・技術クラス <ul style="list-style-type: none"> 法蓮草浸し 南瓜茶巾絞り 帆立ゆかり揚げ ふき御飯 わかめ吸物 いちご羹 ・カフェクラス <ul style="list-style-type: none"> くらげ胡麻ドレッシング 海老真蒸 春巻き せり御飯 卵スープ 桜餅 	
	8	<p>西洋料理試作</p> <ul style="list-style-type: none"> ・技術クラス <ul style="list-style-type: none"> 帆立会とポテトのサラダ キャロットのポタージュ 若鶏モモ肉のソテ シャスール風 バケット デザート ・カフェクラス <ul style="list-style-type: none"> 田舎風野菜のスープ とろとろオムライス 彩サラダ デザート 	
	9	<p>西洋料理レストラン運営</p> <ul style="list-style-type: none"> ・技術クラス <ul style="list-style-type: none"> 帆立会とポテトのサラダ キャロットのポタージュ 若鶏モモ肉のソテ シャスール風 バケット デザート ・カフェクラス <ul style="list-style-type: none"> 田舎風野菜のスープ とろとろオムライス 彩サラダ デザート 	

	1 0	日本料理試作 ・技術クラス 水無月羹 がんもどき 鰯幽庵焼き みょうが御飯 自家製味噌仕立て 葛寄せ	・カフェクラス 柔らか卵豆腐 さわら幽庵馬齢焼き 茄子揚げ煮 枝豆ごはん おぼろ吸物 水無月ようかん
	1 1	日本料理レストラン運営 ・技術クラス 水無月羹 がんもどき 鰯幽庵焼き みょうが御飯 自家製味噌仕立て 葛寄せ	・カフェクラス 柔らか卵豆腐 さわら幽庵馬齢焼き 茄子揚げ煮 枝豆ごはん おぼろ吸物 水無月ようかん
	1 2	西洋料理試作 ・技術クラス 小海老のカクテル オレンジ風味 冷静ポタージュサンジェルマン 若鶏モモ肉のソテ ディアブル風 バケット デザート	・カフェクラス フランクフルトと野菜のスープ 絶品カフェ特製キーマカレー 彩サラダ デザート
	1 3	西洋料理レストラン運営 ・技術クラス 小海老のカクテル オレンジ風味 冷静ポタージュサンジェルマン 若鶏モモ肉のソテ ディアブル風 バケット デザート	・カフェクラス フランクフルトと野菜のスープ 絶品カフェ特製キーマカレー 彩サラダ デザート
	1 4	日本料理試作 ・技術クラス 卵豆腐 高野豆腐炊き合わせ 丸茄子田楽 新生姜御飯 黄身素麺吸物 抹茶シャーベット	・カフェクラス 温度卵 油揚げきんちやく煮 帆立クルトン揚げ とうもろこし御飯 自家製味噌仕立て スムージー
	1 5	日本料理レストラン運営 ・技術クラス 卵豆腐 高野豆腐炊き合わせ 丸茄子田楽 新生姜御飯 黄身素麺吸物 抹茶シャーベット	・カフェクラス 温度卵 油揚げきんちやく煮 帆立クルトン揚げ とうもろこし御飯 自家製味噌仕立て スムージー
	1 6	掃除 ・器具確認・整理 ・器確認・整理 ・在庫確認・整理 ・レストラン掃除	
学習到達目標	日本料理や西洋料理を基本にし、実践的な感覚を学び、高度化、多様化する調理現場に対応出来る技術の習得を目指す。		
授業の方法	カフェクラスと技術クラスに分けレストランシュミレーション実習を行う。 総括リーダー・調理リーダー・F Bリーダー・サービスリーダー・衛生リーダーをメニュー変更毎に決め、仕込み日程、在庫、発注、ポスター、スケジュール表などを各担当リーダーが作成する。 試作で20～30名分作成して分量・盛り付け・手順・配置などを確認し、基本次の週に80～100名分のレストランシュミレーション実習を行う。 実習終了後、反省会で出た内容を記録し、次の実習に活かせる様にする。		
成績評価の方法	筆記試験80% 平常点20% (レジメ、自筆ノート含む)		
教科書・テキスト	プリント (レジメ) 仕込み、当日スケジュール表		
参考書			
授業時間外の学修について (事前・事後学習について)	仕込み、当日スケジュール表 (総括リーダーと調理リーダーが作成) 発注表 (FB担当者が作成) メニューポスター (サービスリーダーが作成) レジメ及びスケジュール表をを良く読み込み、調理方法や調理工程を把握して スムーズに実習を行える様に する。 実習後は復習してレジメ及びノートを整理する。		
履修上の留意事項	衛生管理 (調理用コート、サロン、髪、手洗い、爪等)		
オフィスアワー	月曜日～金曜日 9:00～17:00 担当教員の空いている時間 (前もって確認する事)		
担当教員への連絡方法	1-201 (高山) 1-202 (土佐) 2-302 (國末)		

その他	
-----	--