

観光学実習(観光施設) II

科目ナンバリング TOS-206
選択 2単位

山中 左衛子

1. 授業の概要(ねらい)

テーマを「ホテルスイーツの戦略」とします。いま多くのホテルが、ホテルメイドスイーツをPRしています。またデザートバイキングやアフタヌーンティでスイーツが提供されています。また日本のホテルのパティシエが世界的なコンクールで優勝することも珍しくありません。なぜホテルはこれほどまでにスイーツに力を入れるのでしょうか。それはスイーツが、ホテルブランドの象徴として、メディアに取り上げられ、世の中の話題になるからです。

本講座で皆さんは、スイーツのマーケット、トレンド、ホテルごとの特色について学び、スイーツの種類や食材について、グループに分かれて調べます。

期間中に2回、10月17日(土)及び11月15日(日)の予定で都内のホテル等を見学(代休あり)、事前にグループでペストリーショップだけでなく、そのホテルの歴史や経営についても調べ、見学後は個別にレポートを作成します。(予定は変更になることがあります)

またマーケティングの観点から、ホテルを中心にスイーツのクリスマスプロモーションを比較、プレスリリースの書き方を学んで、それぞれが模擬プレスリリースを作ります。さらに食の安全の観点から食物アレルギーや食品表示の概要について学び、各自でも調べます。

皆さんの最終目標は、見聞したことや自ら興味を持って調べたことを中心とした研究成果を、ペストリー販売、企画担当の初心者向けの「ペストリーハンドブック」にまとめることです。なお現地において専門的な知識を得るために、講師を招くことがあります。

2. 授業の到達目標

- (1) ホテルブランドにおけるスイーツという商品の位置づけとトレンド、マーケティングについて理解する。
- (2) スイーツの種類や食材、食の安全について初歩的な専門知識を得る。
- (3) 見学先ホテルの成り立ちを知り、東京のホテルの運営形態を理解する。
- (4) ペストリーハンドブックを製作することで、得た知識を人に伝える力をつける。

3. 成績評価の方法および基準

実習参加は必須です。期間中2回のホテルグループ研究発表と訪問個別レポート提出(評価割合20%)、食材のグループ発表(評価割合20%)、個別模擬ニュースリリース(評価割合20%)、最個別ハンドブックの製作と発表(評価割合30%)と小テスト、グループワークへの貢献、受講態度(評価割合10%)にて評価されます。

4. 教科書・参考文献

教科書

適宜資料を配付します。

5. 準備学修の内容

必要に応じて、授業の終わりに、次回のテーマに関連した課題を出しますので、準備して参加しましょう。

6. その他履修上の注意事項

1. 受講者の上限は、8名を別途とし、受講を希望する人が多い場合は抽選により決定します。
2. 実習にともなう都内交通費、1回目の500~700円程度の試食代は、受講生負担とします。

7. 授業内容

- 【第1回】 オリエンテーション
- 【第2回】 マーケット・トレンドの概観 食材について
- 【第3回】 都内ホテルの商品比較・食材グループ研究①
- 【第4回】 見学するホテルのグループ研究
- 【第5回】 見学するホテルのグループ発表
- 【第6回】 学外実習分休講①
- 【第7回】 個別報告書コメント・食材グループ研究②
- 【第8回】 素材研究発表 フィードバック
見学するホテルのフードスタグループ研究
- 【第9回】 見学するホテルのフードスタグループ発表
- 【第10回】 学外実習分休講②

- 【第11回】 個別報告書コメント・見学先ホテルのニュースリリース比較・ニュースリリースの書き方
- 【第12回】 ニュースリリース発表
- 【第13回】 学外実習分休講③
- 【第14回】 ペストリーハンドブックアウトライン発表
- 【第15回】 ペストリーハンドブック個別プレゼン、フィードバック