

ホテル業務を体系的に網羅した

財団法人日本ホテル教育センター 発行のテキスト・書籍

ホテル産業人育成のための基礎教育テキスト

このテキストは書店では取り扱っておりません
直接、プラザ出版あてにご注文ください

番号	タイトル	定価(税別)	番号	タイトル	定価(税別)
1	新ホテル総論	2700円	19	ホテル実践セールス	2400円
2	宿泊業務の基礎	2800円	20	レストランマネジメント総論	2900円
3	宴会業務の基礎	2600円	21	ホテル計数管理	2900円
4	レストラン業務の基礎	2600円	22	ホテル英会話 I-基礎編 (CD付)	2900円
5	料理メニューの基礎	2600円	23	ホテル英会話 II-応用編 (CD付)	2900円
6	飲料メニューの基礎	2600円	24	ホテル英会話 III-リゾート編 (CD付)	2900円
7	外客接遇の基礎	2600円	25	英語講読 YOKOSO JAPAN!	2900円
8	ホテル観光用語事典	2900円	26	ホテル通信英語	2800円
9	フロント・オフィス・システム&オペレーション	2800円	27	ホテルフランス語	2900円
10	ホテルマネジメント	2700円	28	観光産業のための情報リテラシー	2900円
11	ホテルマーケティング	2600円	29	フロントオフィスオペレーションシステム	2900円
12	ホテル労務管理の基礎	2700円	30	ブライダル総論	2700円
13	ホテル会計	2600円	31	ブライダルサービス	2700円
14	ホテル施設管理	2600円	32	ブライダルマーケティング	2700円
15	ホテル仕入購買管理	2500円	33	日本旅館のサービス	2900円
16	ホテル食品衛生管理	2400円	34	日本旅館のマネジメント	2900円
17	ホテルデザイン	2800円	35	日本旅館のマーケティング	2900円
18	ホテル総支配人論	2600円	36	旅館英語入門	3000円

ホテルビジネス実務検定試験(H検)用テキスト

このテキストは書店では取り扱っておりません

タイトル	定価(税別)	タイトル	定価(税別)
ホテルビジネス—基礎編—	5000円	ホテルビジネス—基礎編— 練習問題集700選	1000円
ホテルビジネス—管理編—	5000円	ホテルビジネス—基礎編— 練習問題集700選(講師用)	2000円

書籍 「基本」シリーズ好評発売中!

こちらの6冊は書店でお求めになれます
ご注文は書店、ネット書店または直接、プラザ出版へ!

タイトル	定価(税別)	タイトル	定価(税別)
プロトコルの基本	3000円	世界・お茶の基本	3000円
テーブルマナーの基本	3000円	世界・ブライダルの基本	3000円
ホテル起業の基本	3000円	世界・ホテルスバの基本	3000円

発行

財団法人 **日本ホテル教育センター**

〒164-0003 東京都中野区東中野3-15-14
TEL 03-3367-5663 FAX 03-3360-8584
<http://www.jec-jp.org/>

発売

株式会社 **プラザ出版**

〒102-0073 東京都千代田区九段北4-3-17-305
TEL 03-3234-2141 FAX 03-3234-8034
<http://www.plazapub.co.jp>

財団法人日本ホテル教育センター 発行 テキスト・書籍のご案内

2010



発行

財団法人 **日本ホテル教育センター**

発売

株式会社 **プラザ出版**

テーブルマナー
の基本



1 新ホテル総論

定価 2700円 (税別) 218ページ

- 【主な内容】
- ホテルとは
現代のホテル産業の役割
 - ホテルの歴史
ヨーロッパ編 アジア編
アメリカ編 日本編
 - ホテルの組織
宿泊部門 料飲部門 宴会部門
調理部門 セールス部門 企画部門
広報宣伝部門 総務・人事部門 他
 - ホテルのサービスの基本知識
宿泊サービスの基本知識
料飲サービスの基本知識
宴会サービスの基本知識
 - ホテルの防災・防犯管理
 - ホテル業の今後の方向性
 - 参考資料 ほか

2 宿泊業務の基礎

定価 2800円 (税別) 182ページ

- 【主な内容】
- 宿泊部門とは
ホテルにおける宿泊部門の位置づけ
宿泊部門の業務の流れ
宿泊部門の組織 宿泊部門の特性
 - フロント・サービス
フロント・サービスとは (業務・組織)
フロント・サービスの業務特性
苦情の原因と対処法
 - フロント・オフィス
フロント・オフィスとは (業務・組織)
フロント・オフィスの業務特性
 - ハウスキーピング
ハウスキーピング業務の特性
ハウスキーピング業務の手順
苦情の原因と対処法
 - 語句解説 ほか

改訂版

3 宴会業務の基礎

定価 2600円 (税別) 182ページ

- 【主な内容】
- 宴会部門とは
ホテルにおける宴会部門の役割
宴会部門の組織 宴会業務の特性
 - 宴会予約
宴会予約の手順 婚礼予約の留意点
 - 宴会サービス
宴会サービスとは 宴会サービスの心構え
宴会サービスの準備 宴会サービスの手順
 - 婚礼サービス
婚礼サービスの特性
挙式と披露宴のサービス
 - ケータリング・サービス
宴会部門におけるケータリングの位置づけ
苦情処理
 - 宴会の防災・防犯管理
 - 語句解説 ほか

4 レストラン業務の基礎

定価 2600円 (税別) 204ページ

- 【主な内容】
- レストランとは
料飲部門におけるレストランの位置づけ
レストラン業務の特性
 - レストランの組織と職務分担
レストランの組織 マネージャー 他
 - レストランサービス
サービス業務の手順
料飲サービスの実際
衛生管理 苦情処理
 - サービスの基本
テーブルクロスのかかけ方
食器類のセッティング
サービストレイの持ち方 他
 - バーの基本知識
 - 食器・リネン・備品の知識
 - レストランの防災・防犯 ほか

5 料理メニューの基礎

定価 2600円 (税別) 208ページ

- 【主な内容】
- メニューとは
メニューの役割
 - フランス料理
フランス料理の歴史と特徴
フランス料理のメニュー構成
フランス料理の項目別解説
著名フレンチレストランのメニュー
フランス料理の知識
 - イタリア料理
 - 日本料理
 - 中国料理
 - 各国料理
 - 朝食
 - メニュープランニング
基礎的条件の検討
メニュー戦略の設定 ほか

6 飲料メニューの基礎

定価 2600円 (税別) 176ページ

- 【主な内容】
- 酒類の基礎知識
酒づくりの原理 酒類の分類
 - 醸造酒 (1) ワインの概要
歴史 原料ブドウとブドウの栽培
製造工程 特徴 性質 料理との調和
 - 醸造酒 (2) 世界のワイン
オールド・ワールドのワイン生産国
ニュー・ワールドのワイン生産国
 - 醸造酒 (3) ビール 他
 - 蒸留酒 (1) ウイスキー
 - 蒸留酒 (2) ブランデー 他
 - 混成酒
リキュール その他の混成酒
 - ソフトドリンク
 - カクテル
 - バーの運営 ほか

7 外客接遇の基礎

定価 2600円 (税別) 300ページ

- 【主な内容】
- 外客接遇とは
 - 世界の民族
人種 民族 文明と文化
 - 世界の言語
言語と民族
 - 世界の宗教
宗教とは 宗教とタブー
 - 世界の社会習慣
 - 世界の生活習慣
 - 世界の国の象徴
 - 日本のアイデンティティ
自然環境 歴史 芸術
 - 接遇関連の基礎知識
国際儀礼 言語別挨拶会話事例
 - 参考資料
 - 語句解説 ほか

8 ホテル観光用語事典

定価 2900円 (税別) 360ページ

- 【特徴】
- ホテル業界を中心としながら、旅館・レストラン・旅行業界などでも利用できるような内容構成に幅をもたせました
 - 解説部分を充実させ、利用者の立場に立ったわかりやすい編集内容
 - ホテル産業に関わる専門用語だけでなく、今日的あるいは将来的に必要とされる経済用語やマーケティング・情報・会計・労務管理用語も含めてあります
 - 重要語句および難解語句などの扱いに関しては、ビジュアル表現 (写真・フローチャートなど) を活用
 - 類書中最多の5,000語を収録

9 フロント・オフィス・システム&オペレーション

定価 2800円 (税別) 208ページ

- 【主な内容】
- 高度情報社会とホテルビジネス
 - 現代ホテルビジネスを支える情報システム
 - フロント・オフィス・オペレーション
フロント・オフィスの位置づけ
フロント・オフィスの組織とスタッフ
 - フロント・リザーベーション
戦略的な客室販売活動としての予約業務
宿泊料金体系と割引料金体系 予約受付
 - フロント・レセプション
ルーミング チェック・イン
宿泊部門の計数管理
 - フロント・インフォメーション
 - フロント・キャッシャー
 - 防災・防犯への意識
防災・事故管理・防犯管理

改訂版

10 ホテルマネジメント

定価 2700円 (税別) 186ページ

- 【主な内容】
- ホテル業の社会的役割と意義
 - ホテル業の課題と将来性
 - ホテル業の経営・事業
 - ホテルの組織と人事・労務管理
組織とその特徴 職務分類と職掌
 - 財務と会計管理
財務会計と管理会計 ホテルの売上／支出
 - 営業管理
品質管理 商品企画 広告宣伝
販売促進 売掛金管理 テナント管理
 - 仕入管理と施設管理
 - 防災・防犯・衛生管理
防災・事故管理 防犯管理 食中毒
 - 管理者とは
 - 今後望まれるマネジメント ほか

11 ホテルマーケティング

定価 2600円 (税別) 262ページ

- 【主な内容】
- 基本的な考え方
ホテルマーケティングとは
ホテルマーケティングの基礎知識
 - 開業までのマーケティング活動
開業までの手順 基本構想
基本計画 実施計画 着工 竣工
 - 開業後のマーケティング活動
主な目標と留意点 経営計画 市場調査
商品計画 セールス活動 広告宣伝
 - その他の留意点
マーケティング活動と苦情処理
マーケティング展開上の法的規制
 - マーケティング活動に必要な技法
構想・企画 意思決定 品質管理
計数管理 広報・広告 ほか

12 ホテル労務管理の基礎

定価 2700円 (税別) 250ページ

- 【主な内容】
- ホテルマンとしての労務管理
 - 雇い入れる時のルール
 - 採用内定から労働契約まで
 - 労働者の保護と権利
労働三法と労働三権
 - 労働者・使用者のルール
就業規則と労働協約
 - 賃金の決定と昇給の仕組み
賃金 人事考課 労働基準法上の賃金
 - 労働時間の基本と変形労働時間制
 - 休憩・休日の与え方
 - 女子労働者及び年少労働者の保護
 - その他
服務規定 懲戒処分 解雇 人事異動
福利厚生 教育訓練 社会保険 ほか

13 ホテル会計

定価 2600円 (税別) 192ページ

- 【主な内容】
- ホテルの概要
 - ホテル会計組織の特徴
会計組織 会計帳簿 会計システム
 - 収益会計
客室売上の記録と管理
料飲売上の記録と管理
その他の売上の記録と管理 現金報告書
 - 費用会計
費用会計とは 棚卸資産に関する会計
料飲原価管理 人件管理費
 - 財務諸表と勘定科目
ホテル会計統一制度 貸借対照表と勘定科目
負債および資本 損益計算書と勘定科目
 - 経営分析指標
経営分析とは
収益性分析 安全性分析 生産性分析 ほか

14 ホテル施設管理

定価 2600円 (税別) 250ページ

- 【主な内容】
- ホテルにおける施設管理の意義
 - ホテル計画における施設の背景
建築計画 法規制 基本的な建築知識
 - 開業前のチェックポイント
什器備品のチェックポイント
 - 国際観光ホテル整備法について
 - 施設管理の組織と業務内容
電気設備 空調システム 給排水設備
 - 安全管理
ホテルの防災対策 防火管理者と消防計画
 - ホテル内各施設のチェックポイント
 - 施設の保全と耐用年数
 - 付帯設備について
 - 施設管理者の心構え
 - 施設管理関連資料 ほか

15 ホテル仕入購買管理

定価 2500円 (税別) 180ページ

- 【主な内容】
- ホテルにおける仕入・購買管理の意義
 - ホテル事業計画における仕入・購買の考え方
 - 開業前のチェックポイント
什器備品のチェックポイント
 - 仕入・購買管理の組織と業務分担
用度課の業務の概略 支払システム
 - 仕入・購買業務のチェックポイント
什器備品購買の留意点 食材の検品
 - 仕入・在庫の記録とコンピュータ管理
在庫記録の発生 棚卸 在庫管理システム
 - 商品知識
精肉 食肉加工品 チーズ 魚介類 青果
 - 仕入・購買担当者の心構え
 - 付帯設備・テナント・委託契約・各種資料
テナントと業務委託 外注業務の種類 ほか

16 ホテル食品衛生管理

定価 2400円 (税別) 260ページ

- 【主な内容】
- ホテルにおける食品衛生管理の意義
 - 開業前のチェックポイント
 - 食品衛生管理の基礎知識
食品衛生法 食品などの規格基準
 - 食中毒の原因と予防
食中毒の分類 寄生虫などの予防
 - 公衆衛生について
 - 食品衛生管理業務のチェックポイント
厨房の環境衛生 レストラン客席
ホテル客室 水質検査 食品貯蔵庫
 - 食品の知識について
 - 従業員及び顧客の衛生管理
 - 新型インフルエンザ
 - 食品衛生管理者の心構え
 - 食品衛生管理関連資料 ほか

17 ホテルデザイン

定価 2800円 (税別) 228ページ

- 【主な内容】
- ホテルデザイン
ホテルデザインとは 旅館建築
 - ホテルデザインの手順
基本構想 基本計画 着工 竣工
 - ホテルデザインのポイント
ホテルの外観 建築構造 外装材
環境デザイン 水・風・光 客室・施設計画
内装材料 サインシステム 色彩 家具
 - 建築設備の概要
給排水設備 電気設備 空調設備
防災設備 エレベータ設備
 - 利用対象別のホテルデザイン
高齢者・身障者に評価されるホテル
外国人客から評価されるホテル
 - 今後のホテルデザインに求められるもの

18 ホテル総支配人論

定価 2600円 (税別) 208ページ

- 【主な内容】
- 総支配人とは
 - リーダーシップ
 - 企業理念
企業理念と企業文化
 - 経営管理
経営計画の策定手順 計画の実践と予算管理
 - 組織管理
組織管理と組織戦略 人事・教育方針と管理
 - マーケティング管理
営業・販売 広報・宣伝方針と管理
 - 財務管理
財務分析 資金調達 売掛金の管理と回収
 - 情報管理
 - 危機管理
 - 参考資料