

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

2009

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**

1 新ホテル総論

定価 2700円(税別) 218ページ

【主な内容】

1. ホテルとは
現代のホテル産業の役割
 2. ホテルの歴史
ヨーロッパ編 アジア編
アメリカ編 日本編
 3. ホテルの組織
宿泊部門 料飲部門 宴会集客部門
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
 4. 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
宴会集客サービスの基本知識
 5. ホテルの防災・防犯管理
 6. 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】

1. 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
 2. 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
 3. 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
 4. 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

3 宴会業務の基礎

定価 2600円(税別) 182ページ

【主な内容】

1. 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
 2. 宴会予約
宴会予約の手順 婚礼予約の留意点
 3. 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
 4. 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
 5. 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
 6. 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】

1. 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
2. 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
3. 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
4. サービスの基本
テーブルクロスのかけ方
食器類のセッティング
サービストレイの持ち方 他
5. バーの基本知識
6. 食器・リネン・備品の知識
7. 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】

1. メニューとは
メニューの役割
2. 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
3. イタリア料理
4. 日本料理
5. 中国料理
6. 各国料理
7. 朝食
8. 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】

1. 酒類の基礎知識
酒づくりの原理 酒類の分類
2. 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
3. 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
4. 醸造酒(3) ビール 他
5. 蒸留酒(1) ウイスキー
6. 蒸留酒(2) ブランデー 他
7. 混成酒
リキュール その他の混成酒
8. ソフトドリンク
9. カクテル
10. 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】

1. 外客接遇とは
 2. 世界の民族
人種 民族 文明と文化
 3. 世界の言語
言語と民族
 4. 世界の宗教
宗教とは 宗教とタブー
 5. 世界の社会習慣
 6. 世界の生活習慣
 7. 世界の国の象徴
 8. 日本のアイデンティティ
自然環境 歴史 芸術
 9. 接遇関連の基礎知識
国際儀礼 言語別挨拶会話事例
 10. 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

改訂版

【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】

1. 高度情報社会とホテルビジネス
2. 現代ホテルビジネスを支える情報システム
3. 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
4. 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
5. 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
6. フロント・インフォメーション
7. フロント・キャッシャー
8. 防災・防犯への意識
防災・事故管理・防犯管理

10 ホテルマネジメント

定価 2700円(税別) 186ページ

【主な内容】

1. ホテル業の社会的役割と意義
2. ホテル業の課題と将来性
3. ホテル業の経営・事業
4. 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
5. 財務と会計管理
財務会計と管理会計 ホテルの売上/支出
6. 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
7. 仕入管理と施設管理
8. 防災・防犯・衛生管理
防災・事故管理 防犯管理 食中毒
9. 管理者とは
10. 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】

1. 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
2. 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
3. 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
4. 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
5. 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】

1. ホテルマンとしての労務管理
2. 雇い入れる時のルール
3. 採用内定から労働契約まで
4. 労働者の保護と権利
労働三法と労働三権
5. 労働者・使用者のルール
就業規則と労働協約
6. 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
7. 労働時間の基本と変形労働時間制
8. 休憩・休日の与え方
9. 女子労働者及び年少労働者の保護
10. 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】

1. ホテルの概要
2. ホテル会計組織の特徴
会計組織 会計帳簿 会計システム
3. 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
4. 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
5. 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
6. 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

改訂版

【主な内容】

1. ホテルにおける施設管理の意義
2. 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
3. 開業前のチェックポイント
4. 国際観光ホテル整備法について
5. 施設管理の組織と業務内容
6. 施設管理の基礎知識
電気設備 空調システム 給排水設備
7. 安全管理
ホテルの防災対策 防火管理者と消防計画
8. ホテル内各施設のチェックポイント
9. 施設の保全と耐用年数
10. 付帯設備について
11. 施設管理者の心構え
12. 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】

1. ホテルにおける仕入・購買管理の意義
2. ホテル事業計画における仕入・購買の考え方
3. 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
4. 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
5. 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
6. 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
7. 商品知識
精肉 食肉加工品 チーズ 魚介類 青果
8. 仕入・購買担当者の心構え
9. 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

改訂版

【主な内容】

1. ホテルにおける食品衛生管理の意義
2. 開業前のチェックポイント
3. 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
4. 食中毒の原因と予防
食中毒の分類 寄生虫などの予防
5. 公衆衛生について
6. 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
7. 食品の知識について
8. 従業員及び顧客の衛生管理
9. 新型インフルエンザ
10. 食品衛生管理者の心構え
11. 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】

1. ホテルデザイン
ホテルデザインとは 旅館建築
2. ホテルデザインの手順
基本構想 基本計画 着工 竣工
3. 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
4. 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
5. 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
6. 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】

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

19 ホテル実践セールス

定価 **2400**円 (税別) 208ページ

【主な内容】

1. セールスとは
2. 実績の確認と目標の設定
3. 情報収集と分析
4. セールス計画の作成
5. セールス実施の準備
商品知識の確認 セールス技術の確認・訓練
6. セールスの実施
アポイントメントの取り方
対象タイプ別のセールス技術
企画提案書及び見積書の作成
セールス活動の報告と記録
7. セールス評価とフォロー
8. 顧客管理
9. 覚えておきたいセールス関連知識
10. 今後求められるホテルセールス ほか

20 レストランマネジメント総論

定価 **2900**円 (税別) 228ページ

【主な内容】

1. レストラン業界の現状と今後の方向性
レストランの経営形態とその特徴
レストラン経営の問題・課題
2. レストラン開業までのマネジメント
開業までの手順と留意点
基本構想 基本計画 実施計画 着工 竣工
3. レストラン開業後のマネジメント
開業後マネジメント活動の留意点
商品管理の留意点 店舗 客席
仕入管理・在庫管理の留意点
顧客管理の方法と事例
4. レストランの防災・防犯・衛生管理
防災上・防犯上の留意点
食中毒対策 事故対策 地震対策
防火管理の留意点 盗難防止・遺失物管理

21 ホテル計数管理

定価 **2900**円 (税別) 252ページ

【主な内容】

1. 商いを数字で記録しよう
2. わが社の財務状況と経営の成績表
貸借対照表と損益計算書 取引と勘定科目
3. わが社の経営活動と資金の流れ
借入金 保証債務 金利の計算方法
4. 利益ゼロ・損失ゼロの売上高の把握
損益分岐点の考え方と応用
5. 粗利益率と値引販売の限界
多種類商品の売上高構成比と粗利益との関係
6. わが社の健康診断とその処方
利益率・資本回転率・営業内容の分析
7. 経営目標とその達成の計画を数値で表わす
8. 数値化された計画と実績の管理
9. 販売商品原価の計算とその方法
10. 経営情報を早く・正しく認識する

22 ホテル英会話 I ・基礎編

定価 **2900**円 (税別) 136ページ CD付

CHAPTER I BASIC CONVERSATION

(ホテル英会話の基礎)

- Lesson 1 Greetings
- Lesson 2 Polite Expressions
- Lesson 3 Expressing Thanks and Apology
- Lesson 4 Expressing Numbers

CHAPTER II PRACTICAL CONVERSATION

(ホテルの実務英会話)

- Lesson 5 Doorman
- Lesson 6 Bell Person
- Lesson 7 Cloakroom Attendant
- Lesson 8 Front Desk Staff
- Lesson 9 Housekeeper
- Lesson 10 Restaurant Staff

● Translation into Japanese (日本語訳)

● Reference Materials (参考資料)

23 ホテル英会話 II ・応用編

定価 **2900**円 (税別) 160ページ CD付

CHAPTER I ACCOMMODATION SERVICE

(宿泊業務の英会話)

- Lesson 1 Room Reservations
- Lesson 2 Check-in
- Lesson 3 Hotel Services
- Lesson 4 Tour Information
- Lesson 5 Check-out
- Lesson 6 Telephone & Paging

CHAPTER II RESTAURANT SERVICE

(レストラン業務の英会話)

- Lesson 7 Restaurant
- Lesson 8 Bar & Cocktail Lounge

CHAPTER III COMPLAINTS & EMERGENCIES

(苦情処理と緊急時の英会話)

- Lesson 9 Complaints
- Lesson 10 Emergencies

24 ホテル英会話 III ・リゾート編

定価 **2900**円 (税別) 128ページ CD付

CONTENTS

- Lesson 1 Marine Resort
- Lesson 2 Heights Resort in Summer
- Lesson 3 Heights Resort in Winter
- Lesson 4 Spa Resort
- Lesson 5 Traditional Festivals
- Lesson 6 Local Events
- Lesson 7 Kanko Ryokan - Hotel Style

● Translation into Japanese (日本語訳)

● Reference Materials (参考資料)

- (1) 海の生き物 (The Life of the Sea)
- (2) 森と高原の生き物 (The Life of the Forest and the Highlands)

25 英語講読 YOKOSO JAPAN !

定価 **2900**円 (税別) 224ページ

【主な内容】(日本の観光関連事項を英語で紹介)

Part 1 Perspectives

- UNIT 01 Visit Japan Campaign
- UNIT 02 The Country of Japan
- UNIT 03 The Four Seasons of Japan

Part 2 Provincial Approach

- UNIT 04 East Japan (1), (2)
- UNIT 06 West Jpn (1), (2)

Part 3 Attractive Destinations in Japan

- UNIT 08 Metropolis Tokyo ~ UNIT 16

Part 4 Tourist Activities and Attractions in Japan

- UNIT 17 Natural Scenery ~ UNIT 32

Part 5 Tourism Resources in Japan

- UNIT 33 Rail Transportation ~ UNIT 46

26 ホテル通信英語

定価 **2800**円 (税別) 262ページ

【主な内容】

1. レター作成の基本
ビジネスレターの書き方
2. 参考文例
一般的な問合せに対する予約確認
LOST & FOUND
満室 入金関係 料金関係 紹介 礼状
宴会打ち合せ 予約依頼
案内状・招待状 施設の紹介 変更
客からの問い合わせ ホテルからの通知
ホテル備品の返却 クレームに対する詫び状
旅行代理店との折衝 宣伝部門
コンベンション・レター 他
3. INDEX
慣用表現のまとめ
4. 参考資料

27 ホテルフランス語

定価 **2900**円 (税別) 124ページ

【主な内容】

[基礎編]

1. Alphabet (アルファベ)
2. 母音字の組み合わせ
3. 第一群規制動詞直説法現在
4. 疑問文
5. 名詞の性
6. 所有形容詞
7. 動詞 re の直説法現在
8. 前置詞 前置詞 de 他

[実用会話編]

1. もしもしホテル・ニッポンでございます
2. ようこそホテル・ニッポンへ
3. お部屋は761号室でございます
4. このお部屋でございます
5. ルームサービスでございます 他