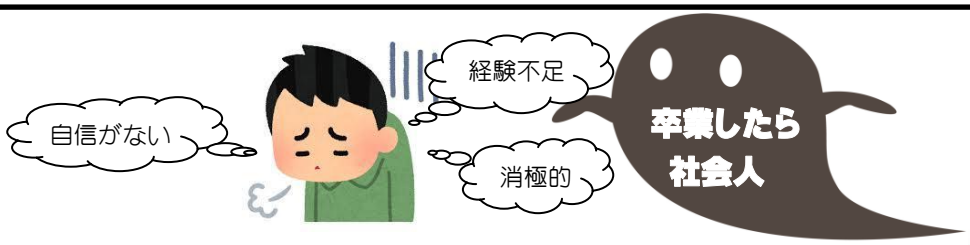
「わかった！できた！喫茶サービスで立派な社会人へ第一歩」

小出特別支援学校
高等部　　堀真由実　峯村淳　大森眞喜子

生徒の実態



目指す姿

自信をもって働く生徒

「場に応じた言葉遣い」「挨拶」「表情」「清潔感のある身だしなみ」「お客様との対応」「姿勢・立ち居振る舞い」

喫茶サービス
が効果的

単元の構成

学び（知識）

Step1　仕事内容を見る・知る・感じる

- プロからの指導（ホテルオカベ様、和島トゥールモンドレストラン様）
- 喫茶店を見る・知る
- 本物の居心地のよさを体験（サイゼリア新潟駅前店に来店）

Step2　仕事内容を覚える

- オリジナル指導マニュアルの活用

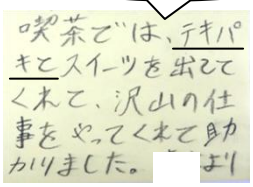
丁寧な言葉遣い
清潔感のある身だしなみ
オーダーの取り方
食事や飲み物の提供　等

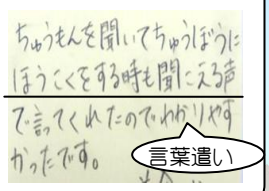
- 所作の意味づけ→生徒の記憶力UP

Step6　喫茶店運営の振り返り

- 各自の課題に対する自己評価
- 喫茶サービスの基本スキルの自己評価・他者評価
- 来年度の課題の明確化

立ち居振る舞い


喫茶では、テキパキとスイーツを出してくれて、沢山の仕事をやってくれて助かりました。　より


ちゅうもんを聞いてちゅうぼうにほうこくをする時も聞こえる声で言ってくれたのでわかりやすかったです。

言葉遣い

（生徒の振り返り）

実践（技能）

Step3　スキルを身につける

- 小グループで他者評価の繰り返し（5時間）
- 検定票を作成し、評価基準を具体化
- 各自の課題の明確化

Step4　実践を繰り返す

- オープンスクールでコーヒーサービス
- 模擬喫茶
- 講演会でのお茶だし

Step5　喫茶店の運営

- 「和～なごみ～カフェ」のオープン

自信

まとめ

- 喫茶サービス検定は、評価票を取り入れることで、生徒のつまずきや目標を把握しやすくなり、効果的な指導につながった。
- 生徒にも指導マニュアルの内容を解説することによって、共通のイメージや理解をもち学習を進めることができた。
- 今後の課題として福祉施設や地域の交流場所等、外部での実践の活用の場を設定していきたい。

指導マニュアルの参考文献
愛媛県教育委員会（2014）平成26年度えひめ特別支援学校技能検定テキスト-喫茶接客サービス-参考