

各種資格試験対策に最適!

長い経験に基づいた豊富な知識と、
最前線のノウハウが本書にはあります。

最新刊

増補改訂版

西洋料理の食卓作法

発売以来6年の歳月が過ぎ、時代の求めているものが大きく変わりました。そのため今回は内容を全面的に見直すと共に大幅に頁数を増やし、読者の立場に立ったより分かりやすいテキストを目指したのが本書です。宗教上の決め事を始め、ワイン、イタリア料理の充実、食物アレルギーやユニバーサルマナーの新項目など細部にわたり解説。まさに次の時代にふさわしい内容になりました。これからテーブルマナーの講師を目指す方はもちろん、各種資格試験対策のテキストとして、自信をもってお薦めいたします。

A5判並製 本文320頁 定価2,800円+税

増補改訂版

西洋料理の食卓作法

一般社団法人
日本ホテル・レストランサービス技能協会

グローバル化が進む現代社会において、食文化の役割、特にお互いの時間をいかに大切に過ごすかということは重要になって来ております。これに伴うテーブルマナーの技術向上と知識の習得に、本書は大変役立ちます。

(一社)日本ホテル・レストランサービス技能協会 西洋料理テーブルマナー名誉講師
来議院議員 野田 聖子



主な目次紹介

第1章

日常のマナーについて理解しよう

エチケットとマナー、どう違う?
日常生活のマナーを見直そう
冠婚葬祭のマナー
乗り物のマナー
服装のマナー

第2章

テーブルマナーの歴史を知ろう

テーブルマナーはいつ・どこから?
日本のテーブルマナー
カトラリーの歴史はマナーの歴史
宗教上の決め事

第3章

西洋料理の基本を学ぼう

西洋料理の基礎知識～素材編
前菜 スープ 魚料理 肉料理 野菜
パン チーズ デザート 飲み物 ワイン
西洋料理の基礎知識～調理法編
西洋料理の食器
テーブルセッティング

第4章

テーブルマナー 実践講座

宴会・パーティ～招待状が届いたら
宴会・パーティ～当日の心得
テーブルマナーの実践
サービススタッフへの対応・心遣い
イタリア料理

第5章

プロトコールを知っておこう

第1節 プロトコールとは
プロトコールの歴史と語源
プロトコールとエチケットの違い
プロトコールの5原則
第2節 会場のしつらえ
国旗にまつわる知識
席次について
第3節 服装やふるまい
服装と勲章
招待状
コーリングとレシービングライン

第6章

高齢者・障害者へのサービス

第1節 バリアフリー

バリアフリーの定義

ノーマライゼーション

第2節 高齢者への対応と留意点

高齢者へのサービス対応のポイント
起こしやすい事故

第3節 障害者への対応

身体障害の種類
障害者への対応のポイント

第7章

食品衛生と安全管理

第1節 食品衛生の概要

食品衛生の定義と目的
施設的环境整備
第2節 衛生不備が引き起こす危害
食中毒

その他の飲食による危害について

第3節 食品衛生対策

食品の衛生管理対策
食品を取扱う人の衛生について

第4節 会社や店の安全管理

職場の安全管理と労働災害

個人情報の管理について

第5節 食物アレルギー

コラム/ユニバーサルマナー

一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会 ※ご注文につきましてはホームページ(書籍販売)をご覧ください。

〒102-0072 東京都千代田区飯田橋3-3-11 飯田橋ばんらいビル6階 TEL.03-5226-6811 FAX.03-5226-6812