

第40回西洋料理テーブルマナー講師認定セミナー

テーブルマナー委員会は7月25日、東京・芝公園のホテルメルパルク東京で「第40回西洋料理テーブルマナー講師認定セミナー」を開催した。今回のセミナーには、全国各地から84人が受講した。

セミナーの内容は、「テーブルマナー講師としての心構え／HRSの歴史」（西洋料理テーブルマナーマスター認定講師 HRS テーブルマナー委員会委員長 石井啓二氏）、「テーブルマナーの歴史」（HRS テーブルマナー委員 西洋料理テーブルマナー認定講師 杉本 裕氏）、実践講座「西洋料理のテーブルマナー」（HRS テーブルマナー委員 マスター認定講師 飴善晶子氏）、「西洋料理の基礎知識」（HRS テーブルマナー委員 マスター認定講師 中富貴仁氏）、「テーブルマナー講師としての知識」（HRS テーブルマナー委員 マスター認定講師 宮澤裕城氏）、「認定試験の傾向と対策／受験申請について」（西洋料理テーブルマナー認定講師 HRS テーブルマナー委員会副委員長 野邊直樹氏）といったラインナップ。

セミナー受講者は、西洋料理におけるテーブルマナーの歴史や基本を再確認するとともに、訪日外国人観光客増加を踏まえたテーブルマナーの現代的な注意点や、講師としての話術やセミナー進行方法のコツなどを学んだ。

今回のセミナーの参加者の多くは、9月5日に行なわれる「第40回西洋料理テーブルマナー講師認定試験」に挑戦する。



実践講座では、実際に食事をしながら、テーブルマナーを教える講師として知っておくべきポイントを説明。参加者の質問に答える講師の飴善氏(左)



テーブルマナーの歴史や基本の再確認のほか、現代におけるテーブルマナーの注意点など、西洋料理テーブルマナーの講師として知っておくべきことが伝授された



今回のセミナーを担当した講師陣。左から、石井氏、杉本氏、中富氏、宮澤氏、野邊氏



実践講座で提供された料理の一部。左から「海の幸のデリス・サラダ仕立てメルパルク風」、「鱈とホタテ貝のボワレ・オリーブとトマトのソース」、「牛フィレ肉とフォアグラのシャルルメニュー風」