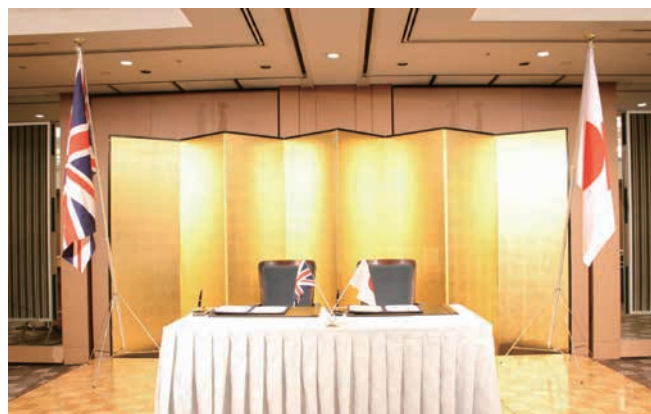


宴会サービスセミナー「食卓のプロトコール」

企画委員会 委員長 杉原 憲喜 (すすはら のりよし)

10月16日(月)、東京ドームホテルにて“英国都市と日本都市による姉妹都市締結調印式及び午餐会サービスの事例と実践”をテーマに、宴会サービスセミナーをロールプレイング形式で開催いたしました。100名近い受講者にお集まりいただいたこのセミナーは、HRSとしては初めて東京B.M.C.様との共同開催という形で宴会サービスをテーマに取り組んだものでした。また、帝国ホテル東京とホテルオークラ東京からそれぞれ宴会サービス第一線でご活躍の責任者を講師としてお招きするセミナーは、業界としても今までにない試みとなりました。



第1部では帝国ホテル宴会サービス課長の佐藤講師によるプロトコール概論の講義と日・英両国市長による締結書調印、記念撮影、乾杯の一連の進行次第が実演と解説で進められました。



佐藤講師



(基本編) 開催報告

第2部「調印式後の午餐会サービス」ではゲスト側、ホスト側、計10名の午餐会をホテルオークラ宴会サービス課長・長野講師が設営・準備、テーブルセッティング、スタッフミーティング、アテンド、席次とワイン・料理のサービスという流れの実演に沿ってわかりやすく解説していきました。



長野講師



第3部では「宴会サービスの基本とスタンダード」をテーマに東京 B.M.C. 菅野会長のコーディネートによるパネルディスカッションが行われ、パネリストとなった佐藤、長野両講師の経験や実例に基づく活発な意見交換や受講者との質疑応答が展開されました。

受講者からは日ごろあまり見ることのできない特殊なシチュエーションの中でのプロトコルの知識や他のホテルの宴会サービス実技を見ることができ、また名門ホテルの第一線で活躍する責任者の貴重な話を聞くことができたことから、今後もこのようなセミナーの開催を期待する声を多くいただくことができました。



なお、本セミナーの記録は DVD 映像としても編集され、希望者には後日販売の予定です。

今回のセミナー開催にあたっては、ご尽力いただきました東京 B.M.C. 菅野会長、佐藤講師、長野講師、また多大なご協力を賜りました東京ドームホテル様、帝国ホテル東京様、ホテルオークラ東京様はじめ関係各位に深く感謝申し上げます、開催報告と致します。



セミナー共催 東京B.M.C.菅野会長コメント



昨今このサービス現場でも若い人たちの教育に十分な時間を取ることができず、自分の職場のオペレーションが最優先となり、スタンダードを教えきれていない、また知らない世代が多くなっているとの声がよく聞かれます。

私自身、このような現実を危惧していたおり、HRS 様から「伝統あるホテルのサービス現場で充分経験を積んだ方を講師に、宴会サービスの基本が勉強できる講習会を一緒にやりませんか」とのお話をいただいたことがきっかけとなり、今回共催という形で初めてこのセミナーが実現しました。

海外からの訪日客も毎年増加にある中、サービスの質が求められておりますが、サービスの質とは、基本がどれだけ理解され実践されているかということに他ならないと思っております。

そのためにも基本教育は非常に大切であり、今回のテーマは的を射たものとなったのではないのでしょうか。

今回の講習会は森本会長をはじめ HRS 企画委員会の皆様のご尽力と関係者の方々の深いご理解とご協力により実現することが出来ました。改めて感謝申し上げます。

今後も HRS 様との絆をより一層強くし、人材育成に向けた活動に力を注ぎ、これからの料飲業界に貢献できればと思っております。