

HRS日本料理食卓作法認定講師を取得して

2013年の世界無形文化遺産登録によって、世界の国々から注目を集める『和食』HRSでは1994年から『HRS日本料理食卓作法 講師認定』が実施され、現在では600名を超える認定講師が誕生しました。本号では全国各地で活躍する認定講師を代表し、ホテルメトロポリタン仙台 日本料理・鉄板焼「はや瀬」のおふたりにお話をうかがいました。

中居 綾子 AYAKO NAKAI

ホテルメトロポリタン仙台
営業統括部 日本料理・鉄板焼「はや瀬」
1996年 仙台ターミナルビル株式会社 入社
日本料理食卓作法認定講師



土井 宏美 HIROMI DOI

ホテルメトロポリタン仙台
営業統括部 日本料理・鉄板焼「はや瀬」
2013年 仙台ターミナルビル株式会社 入社
日本料理食卓作法認定講師

Q1:この業界に入ったきっかけを教えてください?

中居さん(以下N) サービス業で働きたいと思っており、ホテルで働くことを目標に専門学校に通い今に至ります。また、顔や名前を覚えるのが得意で自分に合っていると思いました。

土井さん(以下D) 私の姉がホテルで働いていたのを見て、憧れたのがきっかけです。

Q2:日本料理食卓作法認定講師の制度を何で知りましたか? 資格取得を目指したきっかけは?

(N) 職場の先輩が受けていたので興味をもちましたし、日本料理の奥深さを知り「サービスする側としてもマナーをきちんと覚えたい」と思ったのがきっかけです。

(D) 会社の上司の薦めで知り、先輩方々も受けており、少しでも自分の自信に繋がるものがあればと思い受講しました。

Q3:受験にむけてどのような準備をしましたか?合格した時の心境は?

(N) 先に資格を取った先輩に実技などを見ていただき、指導していただきました。合格した時はたくさん勉強して本当によかったと思いました。自信もつきましたし「食卓作法を教えることができる」という喜びを感じました。

(D) 先輩方々にアドバイスをいただいた

り、教科書を何度も繰り返し読みました。セミナー参加時は、講師の方々のお話を聞き逃さないように、受講者全員が集中していたことを覚えています。食事をしながらの講習会では、一つ一つの動作の意味や作法をじっくりと教えていただき、大変勉強になり身につける事ができました。合格の際はアドバイスいただいた先輩方々と喜びを分かち合いました。

Q4:資格が役立ったエピソードはありますか?

(N) ホテルでテーブルマナーを取り入れた宴会がある時に、講師の依頼を受けました。専門学校で、食卓作法の授業を受け持つ機会をいただいた時にも、生徒達に自信を持って教える事ができました。また、接客中にお客様から食卓

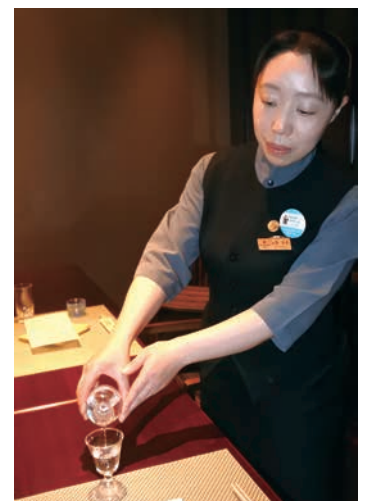
作法を聞かれることも多々あり、お教える事ができました。

(D) 実際レストランで働いていると、お客様から作法を聞かれることがあり、お答えした時に取得して良かったと思いました。

Q5:後輩や、これから試験に挑む方々へのメッセージは?

(N) セミナーをよく聞いて一生懸命勉強して、自分が講師になったらこう教えたい!という熱い気持ちで実技に取り組めば大丈夫です。

(D) 資格を取得することで自信が付くと思います、その自信を接客に活かし、より良いサービスに繋げてください。試験に挑む方へ、しっかり教科書を読み自信をもって試験に挑んでください。





HRSテーブルマナー委員会からのお知らせ



昭和46年に、テーブルマナー講師認定制度が開始され試験が始まりました。この試験内容は西洋料理のマナーを中心に日本料理、中国料理の内容を含んだ試験制度でしたが、平成6年に日本料理が独立した試験制度となり、日本料理食卓作法講師認定試験が開始され、平成9年に中国料理も独立し中国料理食卓作法講師認定試験が開始されましたので、テーブルマナー講師は西洋料理テーブルマナー講師、日本料理食卓作法講師、中国料理食卓作法講師の3つの資格に分かれて現在に至っています。

認定講師が増えてゆく中で、資格を取った方への西洋、日本、中国各料理の知識の向上を図り、テーブルマナー(食卓作法)講師としての意識とステータスを高めてもらうことを目的とし、有資格者を対象としたワンランク上の資格制度として、テーブルマナーマスター講師認定制度が平成17年から開始されました。

この制度は、年1回開催されるテーブルマナーマスター講師認定セミナーを受講し、セミナーで指定されたテーマに沿ってレポートを提出してもらい、テーブルマナー委員会が内容を評価します。このセミナーを2回受講してレポートが2回とも、テーブルマナー委員会で評価された方を、テーブルマナーマスター講師として認定するものです。認定資格者は、西洋料理テーブルマナー講師、日本料理食卓作法講師、中国料理食卓作法講師のいずれかの資格をお持ちの方が対象となっています。

セミナーのテーマは西洋料理、日本料理、中国料理の内容が交代で実施されます。

ちなみに、29年度は西洋料理でボルドー公認講師の五鬼上泰樹氏を講師として「ボルドーワインと料理のマリアージュ」、28年度は中国料理で、赤坂四川飯店の陳健一氏を講師として「永遠のテーマ 僕の目指すレストラン」、27年度は日本料理で、つきじ田村三代目田村隆氏を講師として「つきじ田村の料理の法則」をテーマに実施されています。30年度は日本料理でテーマは検討中ですが31年2月に予定しております。

テーブルマナーマスター講師認定セミナーへの参加は、認定資格者だけでなく、すでにマスター講師として認定されている方や、一般の方へも、知識の向上が図られるように受講の窓口を広げております。

認定講師資格をお持ちの方は、講師としての自信を高めていただけるように、マスター講師認定にチャレンジしていただきたいと思っております。



27年度(日本料理)講師 つきじ田村三代目 田村隆氏



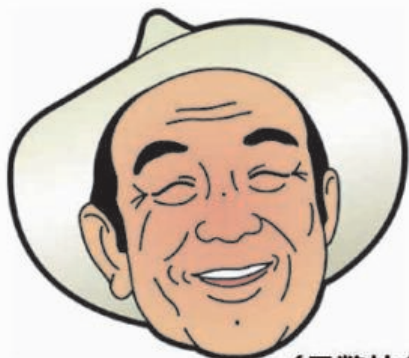
28年度(中国料理)講師 赤坂四川飯店 陳健一氏



29年度(西洋料理)講師 ボルドー公認講師 五鬼上泰樹氏

テーブルマナー委員会 副委員長 宮澤 裕城

ホテルの1ファンとして・・・人材・業務のソリューションをご提案いたします



(元弊社会長)

SUGIHARA GROUP

<http://www.sugihara.gr.jp>

- ・宴会・レストラン業務受託サービス
- ・チェーンレストラン業務受託サービス
- ・宴会・レストランスタッフサービス

スギハラグループはHRS(協会)を応援しています

スギハラグループ

Tel 03-3434-2844(代)

〒105-0003 東京都港区西新橋3-25-47