

# 第41回西洋料理テーブルマナー講師認定セミナー開催報告

テーブルマナー委員 マスター認定講師 中富 貴仁 (なかとみ たかひと)

テーブルマナー委員会では2018年7月31日に東京都港区芝公園のホテルメルパルク東京において「第41回西洋料理テーブルマナー講師認定セミナー」を開催いたしました。月末で、かつ猛暑の中にもかかわらず全国から96名の受講者が集まりました。

定刻午前10時、テーブルマナー委員会副委員長宮澤裕城氏の司会で開講。会長、森本昌憲氏の開会の辞とともに、指導者としてのテーブルマナー認定講師の心意気を熱く語っていただき

ました。その後担当講師がテーマに沿った講義やフランス料理のフルコース午餐を含めた実践講座とプログラムがスケジュール通り進み、充実したセミナーが続いていきました。セミナーの終盤には各自が持参された青色のテキストの「西洋料理の食卓作法」、そして配布された資料には多数のアンダーラインやピンク色・黄色のマーカーが引かれ、受講者の熱心な学習姿勢を垣間見る事が出来ました。16時40分にはテーブルマナー委員会委員長 石井啓二氏の閉

会の辞で無事にセミナーは閉講いたしました。

9月5日には同会場にて当協会のテーブルマナー認定試験が行われ、審査に合格することで2018年度のテーブルマナー認定講師が誕生することになります。一人でも多くの認定講師が誕生し、青色のテーブルマナー講師認定バッジを胸に着け、マナー指導者として活躍していただきたいと願っております。



「テーブルマナー講師としての心構え/HRSの歴史」  
HRSテーブルマナー委員会  
マスター認定講師  
田中 修二 氏



「テーブルマナーの歴史」  
HRSテーブルマナー委員会  
西洋料理テーブルマナー講師  
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会  
マスター認定講師  
鉛善 晶子 氏



「西洋料理の基礎知識」  
HRSテーブルマナー委員会  
マスター認定講師  
川上 元久 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会  
マスター認定講師  
田代 友則 氏



「認定試験の傾向と対策/受験申請について」  
HRSテーブルマナー委員会  
副委員長  
野邊 直樹 氏



司会  
HRSテーブルマナー委員会  
副委員長  
宮澤 裕城 氏



閉会の辞  
HRSテーブルマナー委員会  
委員長  
石井 啓二 氏

