

# HRS中国料理食卓作法認定講師を取得して

中国料理は世界の文化と共に歩み、その食文化における長い歴史の中で世界的料理にまで発展しました。HRSでは1971年から実施の西洋料理、1994年から実施の日本料理に続き1997年より「中国料理食卓作法講師認定試験」を実施しています。この中国料理の資格試験については2年に一度の実施となり、今回は2019年8月7日(水)にセミナーが、同年9月10日(火)に試験が行われる予定です。今回はそのセミナー会場でもある「ハイアット リージェンシー 東京」で活躍される中国料理食卓作法認定講師のおふたりにお話をうかがいました。



**田村 紀明** Noriaki Tamura

所属先:ハイアット リージェンシー 東京  
料飲部配属  
協会取得資格:  
西洋料理テーブルマナー認定講師  
中国料理食卓作法認定講師  
日本料理食卓作法認定講師



**越渡 浩** Hiroshi Koedo

所属先:ハイアット リージェンシー 東京  
料飲部配属  
協会取得資格:  
西洋料理テーブルマナー認定講師  
中国料理食卓作法認定講師  
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は?

**田村氏(以下T)**

ホテルで働くことを志しホテルリゾートの専門学校へ入学しました。専門学校ではリゾートの学科もあり、スキューバダイビングのライセンスなども取得しリゾートでの就職も視野に入れていましたが、ホテル研修を経験することでシティホテルの華やかさとその裏側の就業者としての努力に惹かれたことでこの業界に入りました。

**越渡氏(以下K)**

大学時代からホテルの宴会場で接客の仕事をしています。沢山のスタッフで一つの事を成し遂げる仕事に当時から興味がありました。特に結婚披露宴に携わる際、業務としては大変ですが、その分達成感を感じることが出来ました。

## Q2:中国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?

**(T)**和食店舗への人事異動があり日本料理食卓作法認定講師の取得者が多くいたことで刺激を受け、自身も必然的に取得を希望しました。「和食のマナープラン」を商品として販売していましたので取得後はすぐに講師として担当することができました。講師を担当することで西洋料理や中国料理の知識も得たいと強く感じましたので、それぞれの食卓作法の認定を取得するを目指しました。

**(K)**課内の上司、先輩の多くが資格を保有していたこと、いずれは自身でもこ

の資格取得にチャレンジしたいという思いがずっとありました。後押しして頂いた先輩方へ感謝の気持ちでいっぱいです。

## Q3:受験に向けてどのような準備をしましたか?

**(T)**講習会に参加することで試験に向けての対策を知ることができました。教本を何度も読み返すことで筆記試験に対する不安はなくなりました。準備として大変だったことは面接対策です。自己紹介のような面接試験を予想していたのですが、有資格者から対策を聞くと講師としての心構えや実際の講習を意識したパフォーマンスを面接官に伝えることが求められると聞き、正直不安になりました。有資格者にさまざまな所作を教えてもらい試験に向けて頑張ったことを覚えています。

**(K)**まずはHRS主催のセミナーに参加し実際にゲストとして食事をしながらマスター講師から食卓作法を学びます。この経験が受験はもちろん、その後の認定講師としての自身の役に立ちました。次に大切なのはやはり教本です。テストでは満点を取るつもりで取り組みましょう。





#### Q4:資格が役立ったエピソードはありますか?

(T)さまざまな形態の飲食店舗での仕事に自信を持って行えるようになったことは間違いありません。個人的には親族と会食を共にする際も楽しく過ごせる所作を身に着けられたことはとても役立っています。

(K)資格取得後は、実際に中国料理食卓作法認定講師として仕事をする機会を得ることが出来ました。

また、専門的な知識が深まったことで、営業、調理との打ち合わせがよりスムー

ズになり円滑に業務を行えるようになりました。

#### Q5:後輩やこれから試験に挑む方々へのメッセージは?

(T)認定試験に向けて努力し認定講師になることで、みなさんの今後の仕事への取り組みがより力強くなることと思います。ぜひ、チャ

レンジしてほしい資格です。実際に講師として人に伝えることは非常に難しいことですが、その分やりがいの

ある仕事です。お互いに頑張りましょう。(K)どんな資格でもそうですが取得してからが本当のスタートだと思います。というのも、テストに受かって実技をクリアしたとしても実際にゲストの前に立つと緊張もあり、初めは伝えたいことの全てを話せなかった記憶があります。まずは合格するために沢山勉強すること。そして近くにいる先輩方から色々なことを教えて貰いましょう。この資格取得が皆様のレベルアップに繋がると確信しています。



8月7日(水)のセミナーをご担当いただく、「ハイアットリージェンシー 東京」所属の有資格者の皆さん。

## 2019年 HRS テーブルマナー講師認定スケジュールのご案内

### ●第42回 西洋料理テーブルマナー講師認定

セミナー：2019年7月31日(水)「ホテルメルパルク東京」

試験：2019年9月3日(火)「ホテルメルパルク東京」

### ●第16回 日本料理食卓作法講師認定

セミナー：2019年6月4日(火)「明治記念館」

試験：2019年7月9日(火)「学士会館」

### ●第12回 中国料理食卓作法講師認定

セミナー：2019年8月7日(水)「ハイアットリージェンシー 東京」

試験：2019年9月10日(火)「学士会館」

<HRSテーブルマナー認定講師限定>

### 第1回 西洋料理テーブルマナー講師育成セミナー

日時：2019年3月6日(水)12:00~17:00 会場：「学士会館」

※詳細につきましては、「HRS news」及びホームページにてご案内いたします。