

日本料理食卓作法講師認定セミナー開催報告

テーブルマナー委員会 田代 友則 (たしろ ともり)



テーブルマナー委員会は、2019年6月4日に東京元赤坂の明治記念館で「第16回日本料理食卓作法講師認定セミナー」を開催した。今回のセミナーには53名の参加者が全国から集まり受講いたしました。

内容は「開講の辞」(テーブルマナー委員長 石井 啓二氏)、「HRSの歴史とテーブルマナー講師としての心構え」(テーブルマナー委員会 マスター認定講師 大竹 重則氏)、「日本料理の歴史」(テーブルマナー委員会 マスター認定講師 飴善 晶子氏)、午餐会「実践 食卓作法」(テーブルマナー委員会 マスター認定講師 藤原 まな美氏)、「テーブルマナー講師としての知識」(テーブルマナー委員会 マスター認定講師 伊藤 夏子氏)、「認定試験の傾向と対策/受験申請について」(テーブルマナー委員会 マスター認定講師 中富 貴仁氏)、「閉講の辞」(専務理事 渡辺 大介氏)というものでした。



セミナーにおいて感じたことがあります。昨今、様々な変化をもたらしている料理内容や食器類、そうした中で私共は、基礎をしっかりと理解しておかなければならないということです。現場で実際にマナー講師を担当している時に、この料理はどう食べるべきなのか?この器はどう扱うべきなのか?等、新しい料理が出てきます、そんな時、基礎を理解しているから答えられることがあります。(料理人との打ち合わせは不可欠)その場で個人的な意見を説明し、基礎から外れたことを、お客様へ説明してしまうことはあってはなりません。セミナーを通じて基礎を学ばれ、これから試験を受けられて、認定講師となられる方もたくさんいらっしゃると思います。試験に合格され、講師として活躍される際には、試験以外の説明も学んでいただき、これからの変化していく時代をHRS会員の仲間として一緒に盛り上げていけたら、大変光栄に思います。



NPO 法人 全国ホテル&レストラン人材協会

株式会社 MANAKOA 株式会社	有限会社 テン・エイティワン	株式会社 深川
株式会社 トラノモン	株式会社 東邦サービス	有限会社 フロンテヤ配ぜん人紹介所
有限会社 ファインサーヴィス	株式会社 スギハラサービスクリエイツ	株式会社 ホットジョブ
株式会社 協和サービス	株式会社 セントラル四十二	有限会社 堀配ぜん人紹介所
株式会社 京葉スタッフサービス	株式会社 高輪総合サービス 配ぜん部	株式会社 やよひ会配ぜん人紹介所
有限会社 篠原配ぜん人紹介所	株式会社 トキワスタッフニング	株式会社 ワークアクト
株式会社 渋谷ローヤルサービス	有限会社 長峰企画	株式会社 ジョブメイト
有限会社 大和配ぜん人紹介所	株式会社 西東京スタッフ	外 賛助会員・準会員 16所

〒140-0013 東京都品川区南大井 2-8-6-1107 Tel 03-6801-7930 Fax 03-6801-7935

協会ホームページ www.aha-scs.com

労働諸法改正
働き方改革
成果を配膳人にも