

# 西洋料理テーブルマナー講師認定セミナーに参加して

9月23日(水)、第43回西洋料理テーブルマナー講師認定セミナーが港区芝公園のホテルメルパルク東京で開催されました。

本年度はコロナ禍により感染症対策の影響で6月29日に予定されていたセミナーが3ヶ月延期されましたが、そのような状況にもかかわらず受講いただいた皆さんの熱意に負けないように、HRS協会の誇る講師陣が熱弁をふるって講義が行われました。

セミナーはHRSの歴史、テーブルマナー講師としての心構え、テーブルマナーの歴史、実践講座「西洋料理のテーブルマナー」、西洋料理の基礎知識、テーブルマナー講師としての知識、認定試験の傾向と対策を学び、多くの受講者の方が11月2日(月)に同会場で実施された認定試験に臨みました。(合格者はHRS news 新年号に掲載予定)

西洋料理テーブルマナー講師認定試験は1971年から実施され今年で半世紀を迎えます。これまでに1,000名以上のHRS認定講師が誕生し活躍をされています。今回、受講者の中から有志の方が、セミナーのご感想を寄稿してくださいましたのでご紹介させていただきます。

## びわ湖大津プリンスホテル 宴会サービス 西田 哲也 氏 (にしだ てつや) (1級レストランサービス技能士)



この度は西洋料理テーブルマナー講師認定セミナーに参加させていただきありがとうございました。正直コロナ禍のなか遠方からの参加に悩みましたが大変実りのある一日を過ごすことが出来ました。セミナーは元より日本全国の同じ志の方々とお話が出来たことに刺激を受けましたし、地域特有の問題等共有出来たこと大変勉強になりました。

現在コロナ禍で観光業(ホテル業・飲食業)は大変大きな損害を被っています。私共のホテルも例外ではなく、宴会・会食等キャンセル・延期が相次いでおります。しかしその中でニーズが伸びてきているのが教育旅行のテーブルマナー講習です。食育への関心とこの状況下に当てはまる食事スタイルとして需要が伸びてきております。普段から講師としてお話をさせていただいておりますが、今まで話している内容が「お客様のお役に立っているのか?、

「食」に関心を持ってもらえたのか?、`そもそも満足してお帰りになられたのか?。」と考えている日々でした。そこで自分のスキルアップとともに更に喜んでいただけるような講習にすべく今回のセミナーを受講させていただきました。

実際テーブルマナー講師として活躍されている方々を拝見し、お話の仕方・講習内容・また脱線したと言いつつ興味をそそるお話等まさに私が目指している講師像がそこにありました。少しでも近づけるようにテーブルマナー講師として幅広い知識を身に付け、私の講習を受講された方々が一人でも多く《食》や《マナー》について関心を持っていただけるように日々精進していく決意を強く持ちました。

最後に昨今の新型コロナが一日でも早く終息し楽しい食事の場が帰ってくる事と観光業・ホテル業・飲食業が今後益々発展することを切に祈ります。私も微力ではありますがテーブルマナー講師を取得したあかつきには、テーブルマナー講師として業界の発展のため尽力したいと思っております。

## びわ湖大津プリンスホテル 宴会サービス 畑 智子 氏 (はた ともこ)



コロナ禍において世の中のさまざまなニーズが変化していく中、私たちの専門分野である料飲業界は大きな打撃を受けました。

私は普段、サービスに携わるスタッフがスムーズに業務を進められるようサポートするべく部署に勤務をしております。

本来であればHRS試験を受け、資格を取得してからの受講が一般的であるこの認定資格を全くの素人である私が受講する

事は迷いもありました。しかし、何か行動する事でコロナ禍において不安要素が濃くなっている現場スタッフに少しでも響くものがあれば、という思いで今回の受講を決めました。

実際にセミナーに参加し専門知識を習得する事、テーブルマナーの歴史や奥深さに触れる事で必ず合格したいという思いと共に1人でも多くの方に「食」に関わる興味を持って頂く事を発信していきたいという思いが強くなりました。資格取得後は自身の講習の中で、何か1つでも長く記憶に残して頂けるようなことを伝えられる講師になりたいと思っております。



## ホテルオリオンモトブ リゾート&amp;スパ F&amp;Bディビジョン バンケットグループ

## アシスタントマネージャー 松田 祥二郎 氏 (まつだ しょうじろう)

## (1級レストランサービス技能士)



地元の高等学校より、テーブルマナーの授業としてホテルで実施出来ないかとの問い合わせを受けている中、私自身がサービス技能士1級を取得したことをきっかけに、今回のセミナーに参加させて頂きました。

実際、先輩方の講義にサービスを行いながら参加した経験はあるものの、講師としての立場になる事を考えると、強い責任感を感じました。

このコロナ禍の中、安全に行える環境を用意し、実施して頂いた事に感謝申し上げます。

セミナーでは、事務局の方々が明るく挨拶をして下さるので、柔らかい雰囲気に参加出来ました。

各プログラムが教本に沿って実施され、ポイントとなる部分を強調し

ながら説明をしていただいたのでとても分かり易かったです。

何より講師の方々の雑学、豆知識、応用術が勉強になりました。

実践講座では、美味しい食事を頂きながら、気になる事などをすぐに聞ける環境にあり、同じテーブルになった受講者の方々と、コミュニケーションの場としても役に立ちました。

プログラムによって、パワーポイントを使用し、更に注意点や重要な箇所は色分けをするなど、説明をする際の工夫が見られ、参考になりました。

セミナーの中でも説明があったように、受講する方々に合わせた講義を行うため、私自身もまだまだ学ばなければならないと感じました。

まずは試験に向けて、今回のセミナーで学んだ事を復習し、講師として認めて貰えるよう努力します。

資格を取得しましたら、冒頭にもあるようにホテル・地元にも少しでも貢献できるよう、また、先輩として良い見本、目標となれるように頑張っていきたいと考えております。

## 株式会社東京會館 レストランルニエ 渡辺 幸悦 氏 (わたなべ こうえつ)

## (1級レストランサービス技能士)



入社後配属されたフレンチでレストランサービスの職に就き、料理や接客を勉強しながら仕事をして参りました。2006年に1級レストランサービス技能士を取得し、覚えた知識や技術に自分なりに自信を持ち、お客様に接して参りました。お客様からのご要望があれば、テーブルマナーをご説明しながら接客する事もありました。しかし段々と、何だか確信が無く説明している自分が居ました。そんな時、技能検定を取得した時を思い出し、しっかりマナーの知識を身に付けて、自信を持ってお客様に接しようと思い、セミナーに参加させて頂きました。

当日はどの講義も勉強になりました。忘れかけていた知識を思い出すきっかけにもなりました。実食しながらの講義は、新しい知識や考え

方を楽しく勉強させて頂きました。また、マナー講師になる為の考え方やお客様への接し方、人に説明する為の準備の仕方など、改めて考えさせられるものばかりでした。

セミナーに申し込みを済ませて直ぐに教本を購入したのが5月頃でしたが、新型コロナの影響で、仕事の時間が減り、自分の時間が出来たのですが、いつでも勉強出来ると思い、恥ずかしながら怠けていました。セミナーに参加させて頂き、覚えていると思っていた事を勉強し直すなければならぬ事に気づき、知識の復習と講師になる為の考え方を日々勉強しております。

マナー講師として、知識やお客様への接し方が向上しているはずなので、それを仕事に生かしていきます。職場や社内で勉強会などを設け、若手スタッフの育成にも力を入れていきます。自分のステップアップとしても、資格取得後も日々の勉強が、大事だと考えています。

