

第44回西洋料理テーブルマナー講師認定セミナー開催

7月5日(月)、第44回西洋料理テーブルマナー講師認定セミナーが東京都港区・ホテルメルパルク東京で開催され、全国から43名の受講者が参加しました。セミナーでは、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、9月14日(火)に開催されます西洋料理テーブルマナー講師認定試験に向けて実践的な講義が行われました。

1971年から実施され、50年という長い歴史を持つ「西洋料理テーブルマナー講師認定試験」から、これまで1,000名を超える認定講師が誕生し、各方面で活躍をしておられるばかりか、今では第1回西洋料理テーブルマナー講師認定試験に合格された方もHRSテーブルマナー委員会の重鎮として活躍されており、この試験の歴史は国際化社会と共に発展してきた証でもあります。

9月14日に同会場にて認定試験が行われますが、審査に合格することで2021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、テーブルマナー指導者としてご活躍いただけることを願っております。

【受講者コメント】



昨年12月に新規オープンした鉄板焼き、鮓、特別個室の複合店舗を担当する中、今後のホテル業界全体の大きな課題として若い人材育成の必要性を日々感じながら業務にあたっております。ホテルレストランのサービスに必要なさまざまな知識を身に付けたいうえで多角的な観点からスタッフの指導ができるようになればという思いで

テーブルマナー講師認定セミナーを受講いたしました。

セミナーはテーブルマナー講師としての心構えから始まり、歴史、基礎知識などとても興味深い内容で、特に実際にコース料理をいただくながらの実践講座は、長年ホテルレストランサービスに携わっている私にとっても新しい発見が多く、とても勉強になる内容でした。

社内異動で東京勤務となり3年目を迎え、コロナ禍で今何かできることはないだろうかと考えた時に、数年前に取得したHRSサービス技能検定1級の受検で当時勉強した内容や実技試験の練習がとて楽しく新鮮に感じたことを思い出しました。現在共に働く若いスタッフ達にも同じようにこの楽しさを感じてもらえるよう、私自身が伝えてゆけることは何かを考え、伝えるために必要な知識としてサービス技能検定の延長線上にあるテーブルマナー講師の資格取得を志しました。

今後一人でも多くの人材を育成できるよう日本ホテル・レストランサービス技能協会の皆様方にも更にお力添え頂ければ幸いです。

株式会社近鉄・都ホテルズ シェラトン都ホテル東京
末峰 真有美 氏 (すえみね まゆみ)

