

第13回 中国料理食卓作法講師認定セミナー及び認定試験を実施

2021年9月7日火曜日、中国料理 菩提樹(東京都港区)を会場に「第13回HRS中国料理食卓作法講師認定セミナー」を実施し、10月6日水曜日に学士会館(東京都千代田区)で同認定試験を実施しました。セミナーは、HRSテーブルマナー委員会講師陣による中国料理における知識とマナーの解説に始まり、会場である菩提樹の池上 禎雄 取締役料理長のお話しとお食事をいただきながら中国料理のマナーを体験していただきました。また、セミナーの後半では、株式会社永昌源より原 直也氏、日和商事株式会社より工藤 均氏を講師としてお迎えし、中国酒の試飲を通じながら歴史に基づく奥深さをご講和いただくなど、包括的であり実践的なセミナーが実施されました。セミナー、試験を通じ今回HRS中国料理食卓作法講師認定に合格された方は20名。(本誌p4に合格者一覧を掲載)はれて資格を取得された皆様のご活躍を期待しています。



池上 禎雄 取締役料理長



永昌源 原 直也 氏



日和商事 工藤 均 氏(左)



「中国料理食卓作法講師認定セミナー及び認定試験」は隔年での実施となります。次回は2023年を予定しています。

【セミナー受講者のコメント】



今回、私がセミナーに参加するきっかけになったのは、日々ホテルで働いている中で、若手社員の人材育成に必要なスキルと中国料理に対する意識向上に役立てたいという思いで、中国料理食卓作法講師認定セミナーを受講いたしました。

私は現在、箱根にありますが湯本富士屋ホテルの中国料理店を長年担当しております。

スタッフは20代と若いメンバーで構成されており、毎日活気に溢れて仕事をしておりますが、なかなか中国料理に対しての知識やマナーは日本料理や西洋料理ほど十分ではないのが現状です。

お客様にはお食事の時間を楽しんで頂きたい、大切なひと時を過ごして頂きたいと思う中で、まず私たちがきちんとした料理の知識、マナーを理解することが良いサービスに繋がると考えています。

その中で、今回のセミナーではテーブルマナー講師の心構えか

ら始まり、実践講座による 食卓作法はコース料理を実際にいただきながら基本を学びました。

また食事をしながら、歴史や料理の特徴などの説明もあり、わかりやすく非常に勉強になりました。

作法の捉え方として『礼』を重んじながら楽しむこと、会話も食事、料理は熱いうちに食べるなどおもてなしの心、食事に対して体の健康を保つ予防医学の意味が込められている『医食同源』といった奥深い知識。

中国料理に携わって8年目になりますが、私もまだまだ知らないことが多くあり新たな発見と学ぶ面白さにとっても有意義な時間となりました。

今後はこの知識を若手社員に伝えることにより中国料理の歴史やマナーを知ってもらい 仕事に活かしてもらいたいと考えております。

また同時に自分自身のスキルアップにも繋がっていくと思うので、日々の勉強と人材育成に力を入れていきたいと考えております。

湯本富士屋ホテル 鈴木 知子 氏(すずき ともち)