

“ボルドーワインとデザート”サービス実技の基本 <基礎編>

食欲の秋！多くのレストランでは様々なお祝いの会や美味しい食事を楽しむ会が催される季節となり、サービス面での差別化が重要となります。また、来年はいよいよ東京オリンピック・パラリンピックも開催され海外からのお客様も一段と多くなります。お客様をお迎えするサービススタッフの心のこもった“おもてなし”が重要視され、サービスの質の高さが料理や飲み物の“付加価値”を高めることとなります。今回 HRS では、ボルドーワイン委員会のご協力を頂き「基本・基礎をしっかりと身につけ、ゲストとの会話へ繋げる」をテーマに実技を交えた講習会を開催いたします。幅広くどなたでも参加いただける内容となっております。是非ご参加ください。

《プログラム》

- 第1部 「ボルドーワインのサービス知識」**
ボルドーワイン委員会認定の講師、ボルドーワインチューターによるサービス手順とポイント
ボルドーワイン4種類のテイスティング
- 第2部 「洋梨のカットサービス実演 & HRS 講師によるデモンストレーション」**
カットサービスの実演
洋梨の試食とデザートワインの試飲(ペアリング)



※写真はイメージです

日 時：2019年11月20日（水）13時00分～16時00分（会場受付 12時30分～）

会 場：渋谷東武ホテル 宴会場 鳳凰の間 地下2階

東京都渋谷区宇田川町3-1 TEL 03-3476-0111（代表）

【交通】渋谷駅 JR、東京メトロ、私鉄各線 ハチ公口より徒歩約7分

受講料：HRS 会員（法人・個人）及び B.M.C. 会員 8,000 円、一般 10,000 円

開催日までに入会のお申し込みをいただいた方は会員としての受講料でご参加いただけます。

申し込み：裏面申込書に必要事項を記入し、受講料振込明細を貼付の上、11月8日（金）までに HRS 事務局宛 FAX でお送りください。

申込締切日以前であっても定員になり次第締め切らせていただく場合がございます。

FAX 03-5226-6812

振込先：三菱 UFJ 銀行 飯田橋支店 （普）0029437

口座名 シャ）ニホンホテルレストランサービスギノウキョウカイ

※お振込みの際には、お名前の前に3桁のセミナーコード「908」を入力してください。

※振込手数料はご本人様負担をお願いいたします。

《お問い合わせ先》



厚生労働大臣指定試験機関

一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会

〒102-0072 東京都千代田区飯田橋 3-3-11 飯田橋ばんらいビル 6階

TEL 03-5226-6811 FAX 03-5226-6812



「ボルドーワインとデザートサービス実技の基本」受講申込書

FAX 03-5226-6812

フリガナ 氏名	男女	生年月日	S・H 年 月 日 (歳)
勤務先		部署名 役職	
ご住所	〒 (自宅 ・ 会社) マンション名又はビル名までご記入ください		
電話番号		携帯電話	
メールアドレス	@		
会員区分 いずれか○印	HRS 法人会員 ・ HRS 個人会員 B. M. C. 会員 ・ 一般	会員番号	

フリガナ 氏名	男女	生年月日	S・H 年 月 日 (歳)
勤務先		部署名 役職	
ご住所	〒 (自宅 ・ 会社) マンション名又はビル名までご記入ください		
電話番号		携帯電話	
メールアドレス	@		
会員区分 いずれか○印	HRS 法人会員 ・ HRS 個人会員 B. M. C. 会員 ・ 一般	会員番号	

<個人情報の取り扱い>

受講申込書にご記入いただきました個人情報は本セミナーの運営のためのみに使用するものであり、他の用途への使用や第三者への開示をするようなことはありません。メールアドレスは今後当協会より講習会、セミナー、その他各種ご案内の情報提供として利用させていただきます。メールにてのご案内不要の方につきましては空欄のままお送りください。

受講料振込明細書 貼付欄

(振込明細書を貼付できない場合には振込日をご記入ください)

(振込手数料はご負担下さいますようお願い致します)

