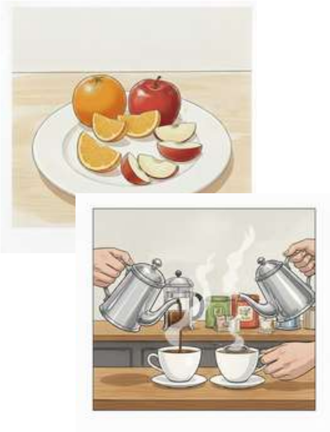
ＨＲＳ レストランサービス実践セミナー

待望の実践セミナー開催！ 魅せるサービス技術習得

～肉のデクパージュ、魚のフィルタージュ、果物のカッティングに挑戦～

レストランの付加価値を高め、お客様との会話につなげる、実践的なサービステクニックを身につける絶好の機会です。 多くのご要望をいただいている「肉・魚・果物」のサービス技能を、「見て学び、作って覚える」 実演と体験を交えたレストランサービス講習です。
HRS講師陣による実演と丁寧な実技指導により、日頃のサービスレベル向上を目指します。
サービススタッフ、店舗責任者、教育担当者など、皆さまのご参加をお待ちしております。



日 時｜ 2026年 3月 11日(水) 12:30 ～ 16:30（12:00～受付開始）
会 場｜ 学校法人服部学園 服部栄養専門学校
｜ 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-4
JR代々木駅東口3分／新宿駅ミライナタワー改札口・新南改札口5分／都営大江戸線代々木駅A2出口4分／東京メトロ副都心線新宿三丁目駅E8出口3分

受講料｜ HRS会員(法人・個人) B. M.C会員 ￥20,000- 一般 ￥25,000-
（当日までに入会のお申し込みをいただいた方は会員受講料で承ります）

【第一部】 デモンストレーション
若鶏のデクパージュ／真鯛のフィルタージュ
フルーツカッティング／フランベ／コーヒーと紅茶の基礎知識と淹れ方

【第二部】 実技体験 ※試食付き
①若鶏のデクパージュ ②オレンジ・リンゴのカッティング ③コーヒー・紅茶

◆申込方法 次頁記載

◆申込締切 3月5日(木)）

一般社団法人
日本ホテル・レストランサービス技能協会

「レストランサービス実践セミナー」受講申込書

◆申込方法　振込明細書を添えて、メール／郵送／FAX　いずれかでお申し込みください
◆申込締切　3月5日(木)　※定員になり次第締め切らせていただく場合があります。

◆振込先
三菱UFJ銀行　飯田橋支店　普通 0029437　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
※振込者名の前にセミナーコード「555」のご入力をお願いいいたします。
※振込手数料はご本人様負担でお願いいいたします。
※誠に恐れ入りますが、前日・当日のキャンセルの場合、受講料の返金はいたしかねます。ご了承ください。

◆送付先
メール　honbu@hrs.or.jp　項目および振込日（振込予定日）を入力しご送信ください
郵　送　〒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
一般社団法人　日本ホテル・レストランサービス技能協会　宛
ＦＡＸ　０３－５２２６－６８１２　（お問合せ　℡０３－５２２６－６８１１）

フリガナ 氏　名	男 女	生年月日	年　月　日（　歳）
勤務先		部署名 役　職	
ご住所	〒　（　自宅　・　会社　）マンション（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 いずれかに○印	HRS 法人会員　・　HRS 個人会員 B.M.C 会員　・　一般	会員番号	

＜会場地図＞

JR代々木駅
東口徒歩3分

都営大江戸線
代々木駅A2出口
徒歩4分

東京メトロ副都心線新宿三丁目駅E8出口
徒歩3分

受講料振込明細書　貼付欄

明細書が大きく、貼付できない場合は
別紙にてお送りください

＜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。

一般社団法人
日本ホテル・レストランサービス技能協会