

日本料理の奥深い知識とサービスを学ぶ
全6回の研修

和食 の 接客サービス研修

其の一

～全6回シリーズ～

講師

大國千治

大國ハートプランニング 代表

▼ 国家資格

1級レストランサービス技能士
1級フラワー装飾技能士
(フラワー装飾科職業訓練指導員)

▼ 日本ホテル・レストランサービス技能協会
テーブルマナーマスター認定講師(和・洋・中)

▼ 不審庵 (表千家講師 大國 宗春)

▼ 実務検定技能協会
サービス接遇実務士
秘書実務士

▼ 日本フラワーデザイナー協会
1級フラワーデザイナー
ウェディングフラワーデザイナー

会場

松江 2月20日(木) 2月27日(木)

山陰中央新報文化センター 松江教室

松江市殿町383 山陰中央ビル 5F ☎ 0852-32-3456

江津 2月25日(火)

パレットごうつ 会議室

江津市江津町1518-1 ☎ 0855-52-7820

時間

10:00～16:00 (10:00より受付)

食事は各自でご用意ください

料金

全6回1名様 66,000円【税込】

当日会場にて現金でお支払いください

分割でのお支払いも可能です(11,000円×6回)

後援

一般財団法人 職業訓練教材研究会

大國ハートプランニング

お問い合わせ ☎ 090-4808-5954

其の一

和食接客知識研修

日本の歴史と和食について

- ① 神話・伝説の時代
- ② 縄文時代～明治時代

世界遺産の和食

料理についての知識

- ① 日本料理の定義
本膳・精進・懐石・会席
- ② その他の専門料理
鰻・寿司・天婦羅など

郷土料理について

～山陰を中心に～

和食接客実技研修

サービスの基本

- ① 第一印象
- ② 和風にあった言葉遣い
- ③ お辞儀と八大接客用語

振る舞い基本動作

- ① 歩き方（直進・曲折）
- ② 立ち座り
- ③ 袂の処理

全6回の研修で我が国古来の伝統と知識を学び
神話の国のおもてなしの心と技術を身につける



次回以降のプログラムをご紹介します

其の二

知識編

- ❖ 日本料理の特徴
- ❖ 日本料理の定式
- ❖ 日本料理と暦

松江 3/9日

18時

江津 3/16日

実技編

- ◆ 日本料理をおだしする為の接客用語（応用）
- ◆ お客様にお喜びいただけるサービスの実践
- ◆ コミュニケーションの重要性

其の五

知識編

- ❖ 和室での振る舞い
- ❖ 和室の知識
- ❖ 危機管理

6月
開催

実技編

- ◆ 和室の姿勢と動き
- ◆ 座布団の扱い方
- ◆ 懐紙の使い方

其の三

知識編

- ❖ 日本料理の食材
- ❖ 日本料理と味わい
- ❖ 日本料理の語源と種類
- ❖ 日本料理の行事食や行事しきたり

4月
開催

実技編

- ◆ 席でのサービスの仕方
- ◆ 片付ける際の注意点
- ◆ 専門料理のサービスの仕方
(寿司・すき焼き・鉄板焼き・鍋)

其の六

知識編

- ❖ 特別な席での準備とサービスの仕方

実技編

- ◆ 飲み物の知識
- ◆ 異文化の食事作法

7月
開催

其の四

知識編

- ❖ 和食文化の理解
- ❖ 日本料理の器
- ❖ 日本料理と箸

5月
開催

実技編

- ◆ 食事作法（テーブルマナー）

お申込

下記の必要事項をメール本文にご記入の上、Emailにてお申し込みください。

✉ o.tamayo@rainbow.plala.or.jp

FAXをご利用の場合は下にある
申込書をご利用ください。



0853-31-4188

※ 全6回の研修です。各回とも、松江、江津の2会場で、計3回開催します。

※ 「其の三」以降の日程は、お申し込みいただいた方に別途お知らせ致します。

※ お申し込みを確認後、お電話にてご連絡差し上げます。電話のない場合、お手数ですが下記連絡先へ直接お電話ください。

お問 合 せ

大国ハートプランニング

<https://www.ooguni-heart.jp/>

大国ハートプランニング

〒693-0065 出雲市平野733-3 TEL/FAX 0853-31-4188

☎ 連絡先 090-4808-5954

『和食の接客サービス研修』申込書



0853-31-4188

※ 参加希望日

其の一

其の二

月 日 ()

月 日 ()

※ 事業所名

部署名

※ 〒

※ 住所

※ 緊急連絡先（ケイタイ）

日本料理のサービス経験

年

ふりがな

※ 氏名

男

※ e-mail

様

※ 必須項目です。文字はブロック体・楷書でハッキリとご記入ください。

申込日

年

月

日