和食検定説明会のご案内

おもてなし業界の接遇力アップに向けて

参加無料
どなたでもご参加いただけます。

国際交流が盛んになり、日本文化はますます世界から注目を集めています。中でも和食のおもてなしは、今後更に観光業界の発展に必要となってくることでしょう。財団法人日本ホテル教育センターでは、和食に焦点を当てた「和食検定」を開発し、おもてなしを中心とする業界全体の更なるレベルアップを図るために運営・実施しています。和食検定の詳しい内容や導入メリットなどにご興味のある方はぜひ説明会へご参加ください。

［大阪］9/8（木）

15:30〜17:30（15:00開場）
会場:クロス・ウェーブ梅田
［2F クロスルーム］

9/8（木）「フードテック2011—国際食品産業展2011大阪」に出展
2号館 出展者プレゼンテーションB会場にて和食検定のプレゼンテーション（12:00〜12:40）を行います。

開催期間 9/7（水）〜9（金） 時間:10:00〜17:00 会場:インテックス大阪

詳しくはこちら
http://www.fair.or.jp/food2011

［東京］9/13（火）

15:30〜17:30（15:00開場）
会場:クロス・ウェーブ東中野
［2F メサージュCルーム］

内容

- おもてなし業界の接遇力レベルアップに向けた現状と今後の取り組みについて
- 「和食検定」開発の意義と必要性
- 「和食検定」の検定概要と導入方法

講演者の紹介

- **保田 朱美** 日本料理マナー・サービス研究所 所長
  1997年に日本料理マナー・サービス研究所を設立。株式会社八芳園をはじめとしたホテル、旅館、専門学校などで講師を務める。社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会では、認定講師として同協会のセミナー講師及び講師認定試験委員を務める。
- **菊池 かをる** 財団法人日本ホテル教育センター 研究員
  株式会社なだ万に17年間勤務し、新神戸店支配人、新宿店支配人、食品事業本部 販売推進室次長、首都圏営業部部長を歴任。2006年に社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会マスター認定講師呼称取得。

サービス 調理 の
お仕事をされている方必見!

お申込方法
電話またはFAXよりお申し込みください。

TEL **03-3367-5663**
担当:検定事業室［村瀬・菊池］

FAX 裏面のFAX用紙にご記入の上、お送りください。

［公式サイト］

http://www.washokukentei.jp
和食検定 検索

和食検定の概要からテキストのご案内、問題例などを掲載しています。

主催 財団法人 日本ホテル教育センター
The Japan Education Centre for The Hotel Industry 〒164-0003 東京都中野区東中野3-15-14

Japan. Endless Discovery.