

# 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

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。



**12/6** 火 15:00~17:00 (14:30開場)  
会場：ホテルコムズ福岡  
[4階 三井ホール]

- 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、マスター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19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、首都圏営業部長を歴任。2009年より(財)日本ホテル教育センターで和食検定立ち上げに従事。現在に至る。



サービス 調理 の  
お仕事をされている方必見!

〈先着順受付〉お席に限りがございますのでお早めにお申し込みください。

### 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]



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

