

レストランサービスセミナー

日本のフランス料理界に貢献し続ける宮崎辰による本イベントの目的は、第一に「サービス」という仕事の認知を高め、もっと興味を持ってもらうこと。そして「サービスマンになりたい」と思う人を増やすこと。

レストランという空間で重要な役割を持つ「サービス」
それは具体的にどのような内容なのか。そしてその魅力とは。
これからの展望など、実演も交えながらお話いたします。

レストランの仕事をされている方、接客に携わる多くの方々へ
是非この機会にご参加をお待ち申し上げております。

2025年 6月2日 (月) 10:00～15:00

福岡ホテル・ウェディング&製菓調理専門学校
(〒812-0032 福岡市博多区石城町20-9)

参加費 一般 ¥5,000円 (APGF会員 ¥4,000円)

講習会内容例

- * コミュニケーション向上 (会話力、伝達力)
- * レストラン接客テクニック (販売促進等)
- * サービス技術実演

詳細・お申込みはこちら
<https://x.gd/x5b0j>



Shin Miyazaki

宮崎辰 (みやざき しん)

東京生まれ。
日本人初レストランサービス国際コンクール優勝のメートル・ドテル
2017年「シャトーレストラン・ジョエル・ロブション」勇退後、
レストランサービス育成事業「Fantagista21」を設立。
2021年ホスピタリティ専門学校を開校しサービスマンの発掘、
育成、輩出の一貫した教育を展開
現在もレストランでゲストをもてなす傍ら、業界の地位向上と
発展の為に講演やサービスセミナーを行う
2012年クープ・ジョルジュ・パティスト サービス世界大会優勝
<https://www.fantagista21.com/>

東京生まれ 「パレスホテル東京」フランス料理 クラウンレストラン
でサービス人生をスタート
同ホテルで37年間勤務 支配人等を務めた後、神保町「学生会館精
養軒」白金高輪「レストラン neito」などで現場の指揮をとる傍ら、
全国のホテル・レストラン専門学校で講習会・セミナーを開催し次世
代のサービス人の育成に積極的に取り組んでいる
2001年「メートル・ド・セルヴィスの会」の創設に携わり、2017年
より会長
サービスコンクール「メートル・ド・セルヴィス杯」では、日本審査
委員長を務める
2006年フランス「クープ・ジョルジュ・パティスト協会」より「特
別栄誉賞」受賞
2018年フランス共和国農事功労章
「シュヴァリエ」受章

Masahiro Yamamoto

山本正弘 (やまもと まさひろ)



〈セミナー会場〉
福岡ホテル・ウェディング&製菓調理専門学校

〒812-0032 福岡市博多区石城町20-9

TEL: 092-262-4488 (担当: 濱中、新倉)

E-mail: kenhamanaka@f-culinary.ac.jp

HP: <https://www.f-culinary.ac.jp/>

