

品格が上がる！ フランス料理のテーブルマナー

- ねらい： 1. マナーは年を重ねれば身につくものではないので、正しいマナーを楽しく身につけて頂く
- 2. 仕事でもプライベートでも役立つテーブルマナーを習得する
- 3. 自己流でなく、本物のマナーを学んで自信をつける
- 講 師：井垣利英（（株）シェリロゼ社長、人材教育家、マナー講師）
- 時 間：3時間（講義＋実食）

| 時 間 | 項 目 | 内 容 | |
|-----|---|---|---------------------|
| 10分 | オリエンテーション | <ul style="list-style-type: none"> ・講師紹介 ・研修概要 | |
| | <p>【主なメニュー】（例）</p> <p>※メニューは講師が事前にお店と打ち合わせし、提案することも可能</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アミューズ ・前菜 ・スープ ・メイン料理（肉、魚） ・デザート ・コーヒーまたは紅茶 <p>※お酒のマナーが必要な場合も対応可能</p> | <p>【今さら聞けない 基本のマナー】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・フォーク&ナイフの使い方 ・ナプキンの使い方 ・グラスの持ち方&公式な乾杯の仕方 ・スープのキレイな食べ方 ・お肉の切り方 ・フィッシュスプーンの使い方 ・食べにくいお料理のキレイな食べ方 など <p>【食事開始】～実 践～</p> <p>お料理を食べながら、それぞれの食べ方を実践で教えます</p> | 料理を食べながら、食べ方のマナーを習得 |
| | 食 後 | 質疑応答 | |