

体験型

レストランサービスから学ぶ 食事&講演 一体型プログラム



講師 メートル・ドテル 宮崎 辰

フランスではシェフと肩を並べる高度な技能を求められる専門職である「メートル・ドテル」。

レストランサービスのコンクール「メートルドセルヴィス杯」で優勝をし、日本代表として挑戦した「クーブ・ジョルジュ・パティスト サービス世界コンクール」で、日本人として初の優勝に輝く。

その後、NHK総合テレビ「プロフェッショナル 仕事の流儀」に出演。お客様満足は実現できて当たり前であり。あらゆるテクニックを駆使して極上の空間を演出し、期待以上の満足を追求していくことが、メートル・ドテルにとってもっとも大切であると考えています。

講演では、テクニックはもちろん、サービスの本質や会話術などについてお話しします。

お問い合わせはこちら

☎ 03-6412-8297

✉ info@c-rays.co.jp

～あなたの人生に“キッカケ”を。プロフェッショナルの声を届けます～

株式会社シーレイズ (担当：鬼頭)

153-0051
東京都目黒区上目黒1-18-11
フラット中目黒406

シーレイズ

検索

体験型プログラムとは

レストランサービスのプロフェッショナルである宮崎辰から「サービスの本質」や「接客のノウハウ」を講義で学んで頂きます。その後、実際のレストラン内に移動しお食事を楽しみながら、サービスや接客を体感して頂くプログラムです。



講演と食事をわけたプラン

講演を聞いていただいたとき、サービスの本質を学んだ後、食事をゆっくり取っていただくプランになります。食事中は宮崎が各テーブルを回りながら付加価値をつけるサービス実演をいたします。

【実績例】

● 営業社員の成績優秀者表彰イベント
ミシュラン三ツ星レストランの個室にご招待し講演を受講した後、フランス料理を楽しみながらデクパージュ（付加価値をつけるサービス実技）を体感していただきました。

90分 講演
120分 お食事+サービス実演

食事をとりながら講話プラン

レストランにて食事をとっていただきながら、宮崎がテーブルを回り、簡単な講話やサービス実演をいたします。講演の時間が取れなかったり、予算に限りがある場合はこちらがおすすめです。

【実績例】

● 企業様の社員懇親会イベントの一環
六本木ヒルズタワーの最上階にて、講義と実演をいたしました。6つのテーブルを回りながら120分かけてサービスの実演と夜景を楽しんでいただきました。

120分 お食事+講話&サービス実演