

impress manage

テーブルマナー研修

～社会人として必要なマナースキルを身につけるために～



テーブルマナー研修概要

対象	全スタッフ	
目的	<ul style="list-style-type: none"> ■ 料理の基礎知識を学ぶ ■ 食事の基本マナーを理解する ■ 立食パーティのマナーを理解する 	
特徴	<p>座学の一方向的な内容ではなく、ワーク等を盛り込んだ現場での事例に沿った内容での提供を行い、仕事への意欲向上を目指します。基本を丁寧に押さえた講義とわかりやすい言葉を使用した演習やテキストに加えて、現場イメージをすぐに持てる研修運営を行うことで、受講者が受け入れやすく、明日からすぐに使える内容をしっかりとご提供します。</p>	
学ぶ要素	<ul style="list-style-type: none"> ■ 料理の基礎知識 ■ 食事の基本マナー ■ 立食パーティーの基本マナー 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 食事の場とビジネスの関係 ■ 食事のマナーの必要性 ■ 食事の場での印象の良い振る舞い
実施日程	<p>貯めの知識（インプット）・技術（ロープレ） + 参加することによる気づき</p> <p>標準 1 日間 （7 時間・休憩含）</p>	

テーブルマナー研修カリキュラム

テーブルマナーという堅苦しくなりますが、基本は美味しく楽しくお食事をする事です。

食事をしているときは誰でも素が出てしまうものです。基本的なテーブルマナーを理解し、印象の良い立ち居振る舞いを身につけましょう。 接待時の際に料理・飲物・箸使い等有る程度の基礎知識があることによりスムーズに場が進みます。

時間	テーマ	内容	手法	詳細・ねらい
午前	導入	◇あいさつ ◇アイスブレイク	講義 ペアワーク	研修ゴールの理解とマインドセット
	和食のマナー	◇日本料理店での注意点 ◇会席料理とは ◇懐紙の使い方 ◇正しい箸遣い ◇おしぼりの使い方 ◇食事のマナー	講義 個人ワーク グループワーク	基本を体系的に学ぶとともに、効果的な手法を理解する ケーススタディを通して現場で役立つスキルを身につける
	洋食のマナー	◇食事前、食事中気をつけること ◇料理の基本的な構成 ◇カトラリーの取り扱い上の注意点 ◇ナプキンの正しい使い方 ◇食事のマナー ◇ドリンクマナー	講義 個人ワーク グループワーク	基本を体系的に学ぶとともに、効果的な手法を理解する ケーススタディを通して現場で役立つスキルを身につける
昼食休憩				
午後	中華料理のマナー	◇中国料理の円卓の席次 ◇中国料理の種類 ◇中国料理での乾杯の仕方 ◇中国料理店での注意点	講義 個人ワーク グループワーク	基本を体系的に学ぶとともに、効果的な手法を理解する ケーススタディを通して現場で役立つスキルを身につける
	立食のマナー	◇事前準備のポイント ◇立食パーティーの食事マナー ◇立食パーティーでのドリンクマナー	講義 個人ワーク グループワーク	基本を体系的に学ぶとともに、効果的な手法を理解する ケーススタディを通して現場で役立つスキルを身につける
	振り返り	◇今後のアクションプランの設定	講義 個人ワーク グループワーク	ワークシートを活用して、行動計画を具体化し業務へ接続する
	まとめ	◇まとめと質疑応答	講義	本日のポイントを整理し、今後へ接続する

※ご要望等に応じて内容の変更が可能です。お気づきの点は遠慮なくご相談ください。