

**「メートル・ド・セルヴィス杯」**  
**勝つための法則 無料セミナー**  
**～コツを掴めば優勝が見えてくる～**  
主催：フランスレストラン文化振興協会

「うちはフランス料理じゃないし・・・」

「自分にはまだ早いんじゃないか・・・」

「なんかレベルが高そう・・・」。

確かにコンクールはそんなイメージがあります。コンクールに挑戦するメリットはサービス人生に大きなチャンスになること。人脈が広がり、レベルが上がり、自信がつくことで新たな意識が芽生えます。その結果昇進やヘッドハンティングなどによる報酬も増加します。

コンクールに挑戦することは自身の成長に必ず繋がります。普段のサービス業務に少しだけ視点を変えて意識をすれば、優勝するチャンスは誰にでも公平にあります。今回のセミナーでは、グローバルなサービスのスタンダードを知り、意識を高め、普段のお仕事に役立つスキルアップを目指します。

メートルドセルヴィス杯優勝の講師が「コンクールの魅力とは」を存分にお話致します

出場をお考えの皆さまに、また日常の仕事においてサービスの基本を再確認する良い機会として、役立つ内容にもなっております。業界の未来を担うサービスパーソンの参加をお待ち申し上げます。

～優勝する3つの秘訣～

- ① 審査員はお客様だと意識すること
- ② 普段通りサービスを楽しむこと
- ③ ミザンプラスを制すること

会場協力：東京ガス業務用ショールーム「厨 BO!SHIODOME」  
フランス料理文化センター

《会場》 フランス料理文化センター（住所：東京都港区東新橋 2-14-1 NBF コモディオ汐留 2F）

■ 日時： 6月4日(月) 10:00～15:00（途中休憩時間あり） \* 受付 09:45～

■ 受講料： **無料** 定員：50名先着順

## セミナー内容

- サービスコンクールの概要説明 ～サービスの本質とは～
- コンクール出場するメリットとは ～出場するからには頂点をめざせ～
- サービスコンクールとはどのような雰囲気か ～映像を見ながらの解説～
- コンクールで勝つために ～メンタルフィジカル～
- テーブルセッティング ～基本と自己表現力～
- コンソール ～勝敗の分かれ目～
- ボンド・コマンド ～キッチンとホールをつなぐ役割～
- デクパージュとコミとの連携プレー ～コミュニケーションの重要性～

- 講師：メートル・ド・セルヴィスの会 幹事
- ・宮崎辰 【2010年度優勝 Fantagstia21 代表】
  - ・三浦和也 【2013年度優勝 エコール辻東京 教授】

■ お申込み方法：

メートルドセルヴィスの会 HP、お問い合わせフォームにて受付。

お問い合わせ内容に

「6月4日サービスセミナー申込」と記載していただき

氏名、勤務先を明記して送信して下さい。

<http://maitreservice.com/contact/index.html>