

★少人数制・実習形式で学ぶ レストランサービス 2020年1月開講★

FFCCサービスセミナーコース

《募集要項》

【日程・時間】 2020年1月15日(水)～ 2020年3月11日(水) 全6課 12時～17時終了

【場 所】 フランス料理文化センター (東京ガス業務用ショールーム「厨 BO! SHIODOME」内)

【受講料】 受講料6回 ¥190,000- (消費税別途) 単課受講も可能 ※各課目受講料をご参照ください

【対 象】 レストランサービスの基礎を学びたい方、スキルアップを目指す方

【定 員】 8名(最少催行人数5名) ※定員に達し次第、締め切りとなります

【講 師】 宮崎 辰 氏 「Fantagista21」代表、2010年FFCCサービスコンクール「メートル・ド・セルヴィス杯」優勝
2012年「クープ・ジョルジュ・バティストサービス世界コンクール東京大会」優勝

【講師・監修】 下野 隆祥 氏 FFCCサービス主任教授、「メートル・ド・セルヴィス杯」日本名誉審査委員長
2010年フランス共和国農事功労章シュヴァリエ受章

【セミナースケジュール】

12時-14時: 講義・デモンストレーション / 14時-17時: 実習、質疑応答

※ 食材の入荷状況等により、実習内容を変更する場合がございます。

※ 実習の進行具合により、終了時間の変更が生じる場合がありますのでご了承ください。

【申込方法】

申込用紙に必要事項を記入の上、フランス料理文化センターまで郵送、または FAX でお送りください。折り返し「受講のご案内」をお送りいたします。※FFCC ホームページ(<http://www.ffcc.jp>)からもお申し込みいただけます。

予 定 課 目

日時	題目	内容	単課受講料 (消費税別途)
第1回 1月15日(水)	サービステクノロジー フルーツカutting	<ul style="list-style-type: none"> 講義とデモ サービステクノロジー、レストランの仕込み、コンソール、テーブルセッティング、皿の持ち方異なるタイプのサービス方法 デモ・実習 フルーツカutting 	¥32,000-
第2回 1月29日(水)	コンソール テーブルセッティング 冷前菜 食材知識(魚)	<ul style="list-style-type: none"> デモと実習 スモークサーモン、生ハム、サラダとさまざまなヴィネグレット 実習 コンソール、テーブルセッティング 厨房デモ 魚の処理方法について 当番制でコンソール、テーブルセッティング準備 	¥32,000-
第3回 2月5日(水)	魚・甲殻類 食材知識(鶏)	<ul style="list-style-type: none"> デモ オマール海老のデクパーシュと盛り付け方 実習 舌平目のムニエル、真鯛のロースト 厨房デモ 鶏のプリデについて 当番制でコンソール、テーブルセッティング準備 	¥35,000-
第4回 2月12日(水)	家禽・肉	<ul style="list-style-type: none"> デモ 鶏、鴨、仔羊のデクパーシュ 実習 鶏、合鴨 当番制でコンソール、テーブルセッティング準備 	¥35,000-
第5回 3月4日(水)	ワインとチーズの サービスの基本	<ul style="list-style-type: none"> 講義 チーズの種類、AOCについて デモと実習 白、赤ワインのサービス、テイスティング チーズカットの方法、プラトーの仕込み 当番制でコンソール、テーブルセッティング準備 	¥33,000-
第6回 3月11日(水)	デザート フルーツの復習	<ul style="list-style-type: none"> デモと実習 クレープシュゼット、フルーツフランベ、フルーツサラダ 当番制でコンソール、テーブルセッティング準備 	¥33,000

【お問合せ・お申込先】

〒105-0021 東京都港区東新橋 2-14-1 NBF コモディオ汐留 2F

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

TEL03-5408-4355 / FAX03-3578-0230 / Mail: ffccinfo@tokyogas-com.co.jp

