

テーブルマナー 講座



エレガントなフレンチテーブルマナー講座

フレンチレストランでのエレガントなテーブルマナーを楽しく学びましょう。

今さら聞けないマナーも、恥ずかしがらずになんでもお聴き下さい。周囲の人と共に空間を楽しみ、スタッフへの思いやりを示し、おいしくいただくことがテーブルマナーです。どこに行っても自信が持てる美しい振る舞いを身につけましょう。

テーブルマナー講座 プログラム参考例

※内容や研修時間など、ご希望に合わせて研修を設計します

	内容	項目
1	基本的なフランス料理の知識	フランス料理とマナーの歴史/ アラカルトとコース
2	入店から着席までのポイント	レディファースト/ 席次/ バッグの位置/ ワインのオーダー
3	テーブルセッティング	カトラリーとグラスの配置
4	ワインの選び方とマナー	ワインの種類/ テイスティング方法
5	ナプキンの使い方	エレガントなナプキンの扱い方/ 中座するとき
6	食事の進め方	フルコースの食べ方と順序/ 正しいカトラリーの使い方
7	心地よく過ごすためのマナーのポイント	着席/ 食べ始めるタイミング/ 会話/ 食べるスピード/ 60cmのエレガンス
8	マナークイズ	ワンポイントクイズ



実際にレストランを予約して、レクチャー後、食事をいただきながら進めることも可能です。プランについてお気軽にお問い合わせ下さい。男性のみの、ワインのオーダーの仕方、ワインテイスティングなどを含めたエスコートマナー講座も可能です。レストラン様主催のご依頼も承ります。和食のマナーも同様に可能です。旅館や料亭での実践マナー、また和室での振る舞いの講座もおすすめします。旅館様からのご依頼もお受けいたします。まずは無料でお気軽にご相談ください！