



関西日本香港協会 文化部セミナー

黄綬褒章を受章して、おもてなしの精神と接客技能について

講師：ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド 総支配人 檜山 和司 氏

拝啓 時下ますますご清祥のこととおよこび申し上げます。秋の文化部セミナーを下記の通り開催致しますので、ご案内申し上げます。

当協会の法人会員、ホテルラ・スイート神戸ハーバーランドの総支配人 檜山和司氏が、レストランサービスの最高峰、メートル・ド・テルの第一人者としての社会貢献が認められて、この春目出度く黄綬褒章を受章されました。今回は、檜山氏を講師にお迎えし、全てのサービス業にも通ずるおもてなしの精神と接客技能についてお話しいたします。お誘い合わせの上、多数の皆様のご参加をお願い申し上げます。

敬具

関西日本香港協会 会長 戒田 真幸

【ご案内】

日時：令和元年11月1日(金) 14:00~15:10 (13:45 受付開始)
場所：香港貿易発展局 大阪事務所 大阪市中央区安土町 2-3-13 大阪国際ビル 10F
定員：30名 (満席でご参加頂けない場合のみ、その旨ご連絡いたします)
参加費：無料 ※非会員の方は名刺を一枚ご用意下さい。
申込締切：令和元年10月30日(水)
問合せ：関西日本香港協会 事務局 尾崎敬子
TEL：06-4705-7030 FAX：06-4705-7015 E-MAIL：jhks.kansai@gmail.com

－ プ ロ グ ラ ム －

14:00 開会挨拶 関西日本香港協会 会長 戒田 真幸
14:05 講演 「黄綬褒章を受章して、おもてなしの精神と接客技能について」
ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド 総支配人 檜山 和司氏
14:45 質疑応答
15:05 閉会挨拶 関西日本香港協会 副会長 田中 義次
15:10 閉会 (司会：関西日本香港協会 事務局長・文化部長 田島 等)



檜山 和司 (ひやま かずし) 兵庫県神戸市生まれ
辻学園調理・製菓専門学校卒業、フランス料理の調理免許を取得。35年を超えるホテル勤務の間に三ツ星レストラン「アラン・シャベル」、「ラ・コート・ドール」に13年在籍。現在、ホテルラ・スイート神戸ハーバーランドの総支配人。1996年に第一回日本メートル・ド・テル コンテストで優勝、全日本メートル・ド・テル連盟会長として後進の指導、ホテル・レストラン業振興に尽力中。2015年欧州で最も権威のあるフランスの「クープ・ショルジュ・パティスト協会」から特別賞受賞、2017年厚生労働省から「平成29年度の卓越した技能者(現代の名工)」を受賞(史上2人目)、令和元年春の褒章にて黄綬褒章を飲食物給仕人として初受章。

.....参加申込書 (切り取らずにこのままご返信下さい)

関西日本香港協会 事務局宛 令和元年10月30日(水) 締切
FAX：06-4705-7015 E-MAIL：jhks.kansai@gmail.com

□ 令和元年11月1日(金)「関西日本香港協会 文化部セミナー」に参加申込いたします。

Form with fields for: 御社(機関)名、ご住所、ご所属・お役職、TEL、FAX、ご芳名、Email