

ホスピタリティ向上! レストラン接客英会話

スマホで受講
オンラインセミナー

グループ参加

受講料
30,000円/名
(税込)

動画オンライン
全6回コース

週1回 お好きな時間
2時間セミナー

都合に合わせて日程調整可

イギリス人監修 テキスト事前郵送

レストラン全員で受講可能

レストランに特化した内容

主催 Fantagista21

お問合せ種別は 学校 にチェックをお願いします

<https://www.fantagista21.com/contact/>



【授業内容】

～第1回～ ご挨拶、お出迎え、ご案内

- ・ お出迎え
- ・ クローク
- ・ バー、お化粧室、お連れ様到着～ご案内
- ・ 聞き間違い、ドレスコード



- ★お待ちしておりましたを直訳しない！！
- ★pleaseはいつでも丁寧とは限らない！
- ★お預かりの際、keepは使わない！

～第2回～ 電話対応

- ・ 新規/すでにある予約
- ・ 時間のこと
- ・ アレルギーの有無と詳細
- ・ 不耐性、信仰上の対応



- ★小麦アレルギー、空気中に舞うのは問題ない？ってどういえば良い？
- ★対応不可「申し訳ありません」は、いつでもI'm sorryではない！
- ★電話口が遠い・・・もっと大きな声で言ってくれないかな？

～第3回～ オーダーテイクとテーブルサービス

- ・ お出迎え
- ・ 最初のドリンクオーダー
- ・ メニュー説明～お勧め料理
- ・ ドリンクのお勧め
- ・ 日本酒を詳しく説明する



- ★是非おすすりめしたい時の【嫌味にならない言い方】
- ★オーダーミスをしないうちに、復唱は「はっきり！しっかり！」
- ★量は多すぎないか聞かれた。多すぎず少なからずってどういえばいい？

急なお仕事でも見逃し配信で受講可能！

～第4回～ 料理説明（基本）

- ・ 基本的な料理説明（材料、調理法）
～焼く.煮る.蒸す.揚げる～
- ・ 産地、食感や味わいの表現法
- ・ お勧めの食べ方を説明する



- ★「煮る」をいつでもcookで済ませていませんか？
- ★slightly, lightly...日本語でのボキャブラリーを増やしましょう！
- ★弱火、中火、強火、そのわずかな差を説明しよう！

～第5回～ 料理説明、ワイン（応用）・クレーム対応



- ・ 日本独自の素材の説明
- ・ シェフの思い含む表現
- ・ 生産者の思いを伝える
- ・ 複雑な料理を伝える
- ・ ワインの説明とマリアージュ
- ・ クレーム対応



- ★長くなりがちな料理説明は、文章を区切れば簡単解決！
- ★繊細なお料理に、自然派ワインを勧めます。
- ★フランス料理に日本酒のペアリング
- ★料理が遅い！！大クレームになりました。さて、どう説明する？
- ★最大限のお詫びの言葉ってどういえばいい？
- ★異物混入。お客様の勘違いだった時はどう対応？

～第6回～ 雑談、お見送り

- ・ シェフを紹介し、ゲストとお話する
- ・ レストランの歴史やコンセプトを伝える
- ・ 皿、カトラリー、インテリア
- ・ 衣食住から広げる会話術



- ★レストランでの会話のコツ（フォーマル～パーソナル）
- ★故郷や出生地／家族／スポーツ／興味／旅行の楽しみ
- ★日本のことどこまで話せますか？