Shin Miyazaki *Georges Marceau*

世界一のメートルドテル 宮崎 辰 × レストラン ジョルジュマルソー

Fantagista21

セミナー & ディナー

GEORGES MARCEAU

Seminar & Dinner

日本のフランス料理界に貢献し続ける宮崎 辰氏を招いた本イベントの目的は、
第一に『サービス』という仕事の認知を高め、もっと興味を持ってもらうこと。
そして『サービスマンになりたい』と思う人を増やすこと。

レストランという空間で重要な役割を持つ『サービス』。
それは具体的にどういう内容なのか。そしてその魅力とは。

これからの展望など、実演も交えながらお話を聞かせて頂きます。

これからフランス料理の仕事をしたいと考えている皆様には、
きっと為になる一日となるはずです。
是非、ご参加ください。

イベント内容

- 宮崎 辰氏による講演
- 宮崎 辰氏によるデクパージュの実演（客前で魚や肉を切り分けるサービス方法）
- ソムリエによる講演
- グループに分かれてデクパージュの実践
- 宮崎 辰氏を囲んでのディナー

2017.11.16（木）　参加費 **¥6,500**

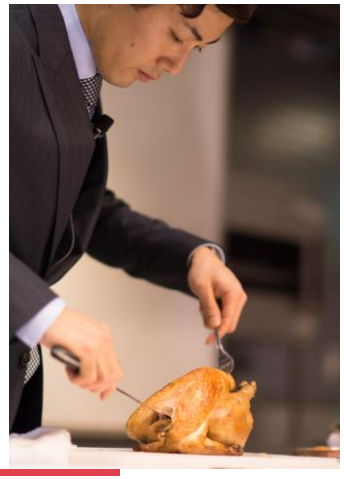
17:20 受付開始 / 17:30 スタート　（消費税・サービス料・食事代込）

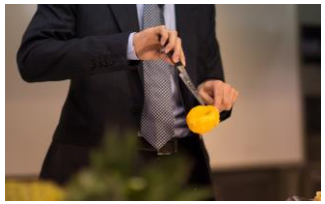
定員・32名（予定）

誠に勝手ながら本イベントは接遇・調理関係の専門学生の方から優先的にご案内させて頂きます。
何卒ご了承くださいませ。

ご予約はお電話にて承ります

TEL 092-721-5857





宮崎 辰 PROFILE

1976年、東京・国分寺に生まれる。
料理の世界に憧れ「辻調理師専門学校」に入学、その後フランス校へ進学する。
1997年「シェ・ジョルジュマルソー」に入社。その後数々の名店で従事。
「シャトーレストラン・ジョエル・ロブション」在籍時の2013年、
「クープ・ジョルジュ・パティスト」主催の
サービス世界コンクールで優勝、見事日本人初・世界一のサービスマンとなった。
現在は「Fantagista21」を設立、レストランや企業での研修やセミナーを行い、
サービスの普及活動とメートルドテル業界の発展に努める。

宮崎 辰 オフィシャルサイト　https://www.fantagista21.com/

レストラン・ジョルジュマルソー
〒810-0074
福岡市中央区大手門1-1-27
オーテモンウェルリバーテラス1F

ランチ 11:45 ～ 15:00（13:30 OS）
ディナー 18:00 ～ 23:30（22:00 OS）

http://gm.9syoku.com/