



Membres de l'Ordre du Mérite Agricole au Japon

フランス農事功労章協会 (MOMAJ)

MOMAJ主催 「サービス講習会」のお知らせ

フランス農事功労章受章協会(会長:上柿元勝)「技術・情報部会」では、蓄積されたフランス料理文化の伝承をめざし、今回初めての「レストランサービス」講習会を開催します。

フランス料理文化において「サービス」はどのような歴史を辿ってきたのか、そしてこれからどう進んで行くのかを考えます。MOMAJ大沢晴美事務局長、MOMAJ新理事山本正弘を講師にお迎えします。レストランの両輪である「料理」と「サービス」の関わりもテーマです。料理コンクール「メートル・キュイジニエ・ド・フランス ジャン・シリンジヤー杯」の優勝者で創設した「アヴァンセの会」名誉会長の青柳義幸氏に「料理」をご担当いただきます。多くの皆様のご参加をお待ちいたします。

【講習会概要】

開催日・時間：2019年10月23日(水) 13:00~16:00 (12:30~受付開始)

会場：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
〒105-0021 東京都港区東新橋2-14-1 TEL 03-5408-4355

会費：5,000円(税込)・・・当講習会運営費の一部はMOMAJより拠出しております

定員：先着40名様(定員になり次第締め切り)

プログラム：大沢晴美氏：フランスレストランサービスの変遷と未来

：山本正弘氏：グリドン(ワゴン)サービスの基本と応用

ウズラのファルシ パイナップルのクーペとフランベ

【講師】



大沢晴美

株式会社 オフィス・オオサワ取締役
フランスレストラン文化振興協会 (APGF) 代表
フランス農事功労章受章協会 (MOMAJ) 事務局長
2001年フランス農事功労章シュバリエ、10年同
オフィシエ、15年フランス国家功労章シュバリエ受
章。17年日本人として3人目のフランス農事功労
章コマンドール受章。1990年のFFCCフランス料
理文化センター開設以来、フランスからレストラン
サービス教授を招聘したサービスセミナーを開催。
フランスのジョルジュ・バティスト杯の後援を得てサ
ビスコンクール「メートル・ド・セルヴィス杯」を創設。
本年は18回目のコンクールを開催中である。



山本正弘

学士会館精養軒 取締役料飲部長
メートル・ド・セルヴィスの会 会長
1981年パレスホテル東京に入社。フランス料理レスト
ラン「クラウン」を中心に35年間研鑽を積む。
日本で唯一のレストランサービスコンクール「メートル・ド
セルヴィス杯」の入賞者を中心とした「メートル・ド・セル
ヴィスの会」の創設に携わり現在会長。
13年より同サービスコンクール日本審査委員長。
17年永きに亘るホテル経験を活かし現職となる。
06年ヨーロッパで最大権威であるサービス団体「クーペ
ジョルジュ・バティスト協会」より「特別栄誉賞」を受賞。
18年農事功労章シュバリエ受章。



青柳義幸

明治記念館調理室 常務取締役 統括総料理長
アヴァンセの会 名誉会長
1985年東京會館に入社。ロイヤルパークホテルを経て渡
仏。「オーベルジュ・ド・シュバルブラン (フランス・アルザスの
2ツ星レストラン)」で研鑽を積む。帰国後は、ロイヤル
パークホテル、東京ドームホテル等の有名ホテルでシェフを
歴任。07年明治記念館のレストラン料理長、10年総料
理長に就任。18年より現職。
「プロスペール・モンタニエ2011料理賞61回目コンクール」
第三位入賞。ほかに数々の国際料理コンクールに出場、
優勝を含む受賞歴多数。
18年農事功労章シュバリエ受章。

【お申込】

下記必要事項をメール (info@momaj.jp) にてお申込ください。FAXでも可。

※先着順となりますのでお早めにお申込みください。

氏名	カナ
連絡先住所	〒
勤務先名	
電話番号	
メールアドレス ※必須・ハッキリ記入!	

【個人情報の取扱について】本申込書にてご提供いただく個人情報につきましては、当会が責任を持って厳重な管理体制の元で保持し、ご本人様に無断で第三者に開示することは一切ございません。

【本件に関するお問合せ】

フランス農事功労章受章者協会 事務局 Mail: info@momaj.jp
TEL: 090-2462-6772 (MOMAJ料理講習会実行委員会事務局 宮司) FAX: 03-3499-7476