

**フランス料理文化センター(FFCC)主催
新企画！「日本のレストランカ」
料理&サービス デュオ講習会 第2回
吉野 建 氏・田中 優二 氏 「レストラン タテル ヨシノ」**

- フランス料理の「今」を伝える、街場レストランのシェフとメートル・ドテルによるデュオ講習会 -

フランス料理文化センターは 1990 年の設立以来、日本におけるフランス料理そしてサービスの発展のため、様々な活動を行って参りました。プロの料理人の登竜門として名高い FFCC 主催の料理コンクール「メートル・ド・キュイジーヌ・フランス “ジャン・シリンジヤール杯”」、また、昨年の CGB サービス世界大会優勝者輩出の礎となったレストランサービスのコンクール「メートル・ド・セルヴィス杯」は、本年、第 15 回目という節目を迎えます。そこで、FFCC は「料理」と「サービス」の両輪で、日本のフランス料理界の「レストランカ」の更なる向上を目指し、料理・サービスの新しい講習会「日本のレストランカ」を開催いたします。実際に同じレストランでタッグを組んで活躍するシェフとメートル・ドテルを講師に迎え、現場で行われている料理、サービスそれぞれの基本テクニックと応用、連携方法を紹介するほか、1つの料理を“シェフ(作る側)”と“メートル(サービスする側)”の2面から捉えた、躍動感あふれるレストラン演出をご披露します。是非、ご参加ください。

【講師紹介】



料理 吉野 建 レストラン タテル ヨシノ 総料理長

1952 年鹿児島生まれ。1979 年に渡仏し名だたるレストランで修行。帰国し 1989 年小田原に「ステラ マリス」をオープン。再渡仏し 1997 年パリ 8 区に「ステラ マリス」を開店(2006 年一ツ星獲得)。2003 年、芝に「キュイジーヌ フランセーズ タテル ヨシノ」、パークホテル東京内に「ガストロミー フランセーズ タテル ヨシノ」、「バル ア ヴァン タテル ヨシノ」を開業(2008 年度それぞれ 1 ツ星を獲得)。2008 年銀座 4 丁目に「レストラン タテル ヨシノ 銀座」を開業(2010 年度版一ツ星を獲得)。2010 年フランス政府より農事功労章(シュバリエ)を叙勲。同年「レストラン タテル ヨシノ 芝」が二ツ星へ昇格。



サービス 田中 優二 レストラン タテル ヨシノ 総支配人

1968 年東京都生まれ。「都ホテル東京」でキャリアをスタート。1997 年にはパリ・三ツ星レストラン「タイコバン」で研修する。2003 年、芝パークホテル内「レストラン タテルヨシノ」支配人に就任。現在、グループ店舗全体の総支配人をつとめる。2004 年第二回「クープ・ジョルジュ・パティスト」サービス世界コンクール・プロの部に日本代表として出場。2004 年 FFCC レストランサービスコンクール「第 11 回メートル・ド・セルヴィス杯」優勝。「メートル・ド・セルヴィスの会」副会長。

日時： 2013年5月20日(月) 定員 50名(先着順)

13:00~17:00 講習会(途中休憩あり)

(受付開始12:30 講習会終了後、厨房見学会あり)

**会場： 東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BO!SHIODOME」内 セミナールーム
東京都港区東新橋 2-14-1 NBF コモディオ汐留 2階**

会費： 9,000円(一部試食あり)

後援：東京ガス株式会社

- 2013年5月20日(月)「日本のレストランカ」料理&サービス講習会 -

申込書 FAX 03-3578-0236

下記にご記入の上、郵送又はFAXでお申込下さい。折り返し、参加のご案内(振り込み案内)をお送りいたします。

勤務先名	申込者名フリガナ	勤務先フリガナ (職種)
申込者名		(料理・サービス)
希望連絡先住所	〒 - - 希望連絡先 (勤務先 ・ 自宅)	
	TEL : - - FAX : - -	
領収書	有 ・ 無	領収書宛名
メールアドレス:	@	
上記メールアドレス宛に、今後、FFCCのご案内メールマガジンをお送りさせていただきます。		

【個人情報の取り扱いについて】本申込書にご提供頂く個人情報につきましては、当局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。

〒105-0021 東京都港区東新橋2-14-1 NBF コモディオ汐留 2階 フランス料理文化センター迄