

2020年1月28日

京都ホテルオークラにて「洋食テーブルマナー&ワイン」を学ぶ

京都中央信用金庫（理事長 白波瀬 誠）では、2020年2月1日（土）および29日（土）に部室店長等を対象に「文化教養講座」を実施致します。今回は「洋食テーブルマナー&ワイン講座」をテーマとして、基礎的なテーブルマナーとワインについて学びます。

記

1. 開催概要

実施目的	<p>京都中央信用金庫では、管理職としての見分を広め、知識・教養を高めることを目的として、部室店長等を対象に、各方面から講師を招き、毎年「文化教養講座」を実施しています。第1回目は、2009年に「茶道の基本マナー」等をテーマとして開催し、それ以降、「京都日本画の原点」、「狂言について」、「日本庭園について」、「興福寺の教えと歩み」、「世界に誇る日本の食文化」等、幅広い題材を採り上げてまいりました。</p> <p>第11回目の開催となる本年は、「洋食テーブルマナーとワイン」について学びます。</p>
実施日時	<p>[第1班] 2020年 2月 1日（土） 11時00分～14時00分 [第2班] 2020年 2月 29日（土） 11時00分～14時00分</p>
会場	京都ホテルオークラ（京都市中京区河原町御池）
講師	<ul style="list-style-type: none"> ・洋食テーブルマナー 中山和彦氏（料飲部宴会サービス課 課長代理） 1989年ホテルオークラ東京でサービスマンの人生をスタートし、その後グループホテルにて経験を積み、関西の主要ホテルでサービスマネージャーとしてVIPの接客に従事。その後、レストランマネージャーを経験し、2018年 株式会社京都ホテルに入社。 ・ソムリエ 中井重之氏（シェフソムリエ） 1964年東京オリンピックイヤー生まれで、大阪出身。日本ソムリエ協会認定ソムリエ。1998年 株式会社京都ホテルに入社し、ソムリエとして勤務。その後、京都ホテルオークラのメインダイニング、フランス料理ピトレスクのマネージャー兼ソムリエを経て、シェフソムリエとして従事。
対象者	<p>役員・管理職 160名</p> <ul style="list-style-type: none"> ・部室長および部室次長 ・支店長および出張所長

2. 過去の実施講座

年度	テーマ
2009 年度	茶道の基本マナー講座
	食事を通じて学ぶ 「和のマナー」講座
	京文化講座
2010 年度	京都日本画の原点
2011 年度	狂言について
2012 年度	京の歴史、都のあゆみ
2013 年度	古典芸能、話術のコツ
2014 年度	日本庭園について
2015 年度	興福寺の教えと歩み
2016 年度	アコースティックギター演奏会
2017 年度	能楽おもしろ講座
2018 年度	世界に誇る日本の食文化

以上

☆本件に関するお問い合わせは、
京都中央信用金庫 On Your Side 事業部(TEL075-223-8385 FAX075-223-2563)
までお願い申し上げます。