

※JR横浜線町田駅下車 徒歩1分、小田急線町田駅下車 徒歩5分

【対面開催】ホスピタリティについてーホテルの利用の仕方、アルコールの種類と注文の仕方ー

おもてなし概論では、ホスピタリティ業界の顧客満足度向上方法、コミュニケーションスキルなどについて学び、ホテル利用時のマナーを理解します。

また、酒類飲料概論の講義では、アルコール飲料の歴史、製造方法の特徴などについて、特にワインに焦点を当て、原料、醸造プロセス、地域の特徴などを解説します。よりよくお酒を楽しむ方法を学んでもらいます。

【受講料】 1,300円

【受講料以外の費用】 なし

【時間・場所・定員】

- 10:00～12:00
- 306教室
- 定員15名

【その他】

- 老若男女問わず、気兼ねなくご参加ください。
- レストランやホテルで働いている方はすでにご存じの内容もあるかと思しますので、ご承知おきください。
- アルコールや飲料の提供はありません。
- 当校は JR 町田駅から徒歩1分のところにありますので、公共交通機関を利用しご来校ください。

【講師】 観光学科 教員 森 誠輝
教員 川村 仁

【開講日と内容】 (全2回)

- ① 10月 7日(土)
おもてなし基本、ワイン知識
- ② 10月14日(土)
おもてなし概論、その他酒類飲料知識