

【芳泉】講話プログラム (3)

JAL ファーストクラス機内食監修！
技能グランプリ銀賞、知事賞など、多くの表彰歴

総料理長が語る「伝統文化 和食の世界」

総料理長 部谷 保

一般企業・学校向け (60分程度)



【一般企業様向け】 全社員向け

「和食:日本人の伝統的な食文化」が、
ユネスコ無形文化遺産に登録されました。
日本が世界に誇る食文化を一流調理人が語りつづ
きます。

講話のポイント！

- ① 厳しい和食の世界において、
成果を出し続ける組織へ変貌！
- ② 社員が働く意義と自分の使命を再確認。
仕事に対するモチベーションアップへ。



【学校様向け】

修行時代や働くことの苦勞や楽しさ！
「自分磨き」の先にみえるものとは！！

講話のポイント！

- ① 働くことは、無茶苦茶おもしろい！
- ② 働くことの楽しさ、大切さ！
自己成長に楽な道はなし。
- ③ 自分の目標を明確に掲げ挑戦を！

<経歴>

平成11年 箱根「強羅花壇」本館料理長
平成15年～ 「グランディア芳泉」総料理長
平成18年 オランダ「ホテルオークラアムステルダム」にて
福井の食フェアを開催
平成18年3月 単一等級調理技能士取得
平成20年9月 日本酒利酒師取得
平成22年7月 ジュニア野菜ソムリエ取得など
平成29年 第29回技能グランプリ 日本料理 銀賞受賞