



**第 14 回FFCC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
14ÈME COUPE MAITRE DE SERVICE
“COUPE GEORGES BAPTISTE”**



**運営協力:メートル・ド・セルヴィスの会
今年も地方大会から開催いたします。**

◆日程および会場

- ・エントリー締切.....2010年5月24日(月)
- ・地方大会(実技試験)

東京大会	2010年6月15日(火)および16日(水)の指定する一日 フランス料理文化センター(東京都): 青森、秋田、岩手、山形、宮城、新潟、福島、栃木、茨城、群馬、埼玉、東京、千葉、長野、山梨、静岡、神奈川
名古屋大会	2010年6月30日(水) 名古屋東急ホテル(名古屋市): 石川、富山、福井、岐阜、愛知、三重
札幌大会	2010年7月4日(日)札幌プリンスホテル(札幌市): 北海道
福岡大会	2010年7月26日(月) 中村調理製菓専門学校(福岡市): 福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島、沖縄
京都大会	2010年7月28日(水) 学校法人大和学園 京都調理師専門学校(京都市): 滋賀、京都、大阪、奈良、和歌山、兵庫、鳥取、岡山、島根、広島、山口、香川、徳島、愛媛、高知

- ・準決勝(午前:筆記試験 午後:実技試験).....2010年8月9日(月) フランス料理文化センター
- ・決勝(レストラン形式実技)・結果発表・授賞式.....2010年11月25日(木) ロイヤルパークホテル

◆地方大会・準決勝・決勝の内容と課題

【地方大会(準決勝出場選手を地方別に選出)】

- 実技試験.....テクニック ①コンソール ②舌平目のフィルタージュ ③フルーツカッティング

【準決勝(決勝進出選手5名を選出)】

- (午前)筆記試験:過去の筆記試験問題と2010年全国サービス講習会の内容から約7割出題
- (午後)実技試験:「外国語(仏語または英語)によるオーダーテイク」、「ワインの抜栓とテイasting」、「チーズ(名前・産地・原乳・タイプなど)」

【決勝】

- レストラン形式実技審査(テーブルサービス)

◆募集要項詳細

FFCC ホームページ(www.ffcc.jp)に掲載されますので、ご覧ください。

郵送を希望される方は FFCC 宛にお電話かメールでお申し込みください。

◆参加対象

決勝日時時点で40才以下のサービス業に携わる方(性別・経験年数不問)

◆応募方法

申込用紙に必要事項をご記入の上、FFCC へお送りください。

◆参加費

応募1件につき10,000円(消費税込)

◆審査員

下野 隆祥氏 :「メートル・ド・セルヴィス杯」日本審査委員長
 フランク・ランギーユ氏 :「クープ・ジョルジュ・バプティスト」会長
 アラン・ヴィラカンパ氏 :「クープ・ジョルジュ・バプティスト」名誉会長
 アンドレ・ソレル氏 :「クープ・ジョルジュ・バプティスト」名誉副会長
 駒井 正義氏 :「メートル・ド・セルヴィス杯」テーブル審査委員長
 山本 正弘氏 :「メートル・ド・セルヴィス杯」実行委員長
 田村 敏郎氏 :「メートル・ド・セルヴィスの会」会長 ほか

◆副賞

優勝者:フランス往復航空券および賞金、フランスでのレストラン研修権 ほか

◆主催

フランス料理文化センター(FFCC)

◆協力

メートル・ド・セルヴィスの会、地方大会開催地会場、ロイヤルパークホテル、東京ガス株式会社 ほか

◆協賛

FEDERATION DES SYNDICATS DES PRODUCTEURS DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE(シャトーヌフ・デュ・パプ
 ワイン生産者組合)、SYNDICAT DES VINS DE TAVEL(タヴェルワイン生産者組合)、エールフランス航空、
 藤寅工業株式会社、マイユ、evian ほか

◆後援

在日フランス大使館、フランス食品振興会(SOPEXA)、欧州連合(EU)、フランス最優秀職人章国民協会(SOCIETE
 NATIONALE DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE)、パリ市商工会議所、社団法人全日本司厨士協会、
 社団法人 日本ソムリエ協会、社団法人 日本ホテル協会 ほか

◆お問合わせ・お申込み フランス料理文化センター(月～金曜 10:00～18:00)

〒160-0023 東京都新宿区西新宿 3-7-13 東京ガス新宿ショールーム 2F
 TEL.03-5381-6071 FAX.03-5381-6072 <http://www.ffcc.jp/>

「クープ・ジョルジュ・バプティスト」はホテル産業相互組合を運営母体とし、1961年から開催されているヨーロッパで最も権威のあるサービス・コンクールです。個々の技術の審査だけにとどまらず、料理、ガルニチュール、ソース、ワインと料理の相性など、さまざまな知識や一貫して円滑なテーブルサービスができることなどが必要とされます。

2010年FFCCレストランサーヴィスコンクール 第14回 メートル・ド・セルヴィス杯 ＜参加手順＞

①エントリー方法と締め切り.....5月24日(月)付お振込分まで有効

- 1) 申込書に必要事項をご記入の上、FFCCへ郵送またはFAXにてお送りください。
FFCCホームページ内の申込書の場合は、プリントアウトしたものをFFCCへ郵送またはFAXにてお送りください。
※勤務先地方都市での参加申込になります。
↓
- 2) 折り返し、FFCCよりお振込みのご案内をお送りします。(応募1件 10,000円・税込)
↓
- 3) ご入金を確認され次第、受付完了となります。
受付が確認されたエントリー者へFFCCより受験票・会場案内を郵送します。

②地方大会(実技試験).....6月～7月 *日程は表面参照

各地方会場にて実技審査を行い、終了後、大会上位3名を発表します。
(東京は6月16日に発表)
7月30日(金)に準決勝出場選手30名を決定し、結果をホームページ
<http://www.ffcc.jp>上で発表します。

③準決勝(筆記・実技試験).....8月9日(月)

FFCCにて筆記・実技試験を行い、決勝出場選手5名を選出します。
準決勝終了後、結果発表を行います。

④決勝(実技試験)・授賞式.....11月25日(木)

ロイヤルパークホテルにて決勝最終審査(レストラン形式実技)を行います。
その後、結果発表および授賞式を行います。
メートル・ド・セルヴィス杯上位3名を発表します。

コンクール内容に関するご質問はFAX、またはFFCCホームページ上からメールにてFFCCへお寄せください。

2010年FFCCサーヴィスコンクール申込書 FAX:03-5381-6072

フリガナ氏名	(男・女)
生年月日	19 年 月 日 (才)
自宅住所	〒 — *郵便番号は必ず記入 TEL() — FAX() —
フリガナ勤務先名	経験年数(年)
所属部署	
勤務先住所	〒 — *郵便番号は必ず記入 TEL() — FAX() —
希望連絡方法	(いずれかに○印) 自宅・勤務先
メールアドレス	
地方大会会場	勤務先の地方都市でご参加ください。 (いずれかに○印) 札幌・東京・名古屋・京都・福岡

※ この申込書に記載頂いた個人情報は、当センターの教育コース、セミナー及びコンクールの企画運営業務に必要な範囲で使用いたします。ご本人様に無断で第三者に開示・提供することはありません。