

東京ベイ舞浜ホテル オリジナル 体験学習プログラム

ホスピタリティ・インターン・プログラム

HOSPITALITY INTERN PROGRAM



自らが体験・学び・考える

そんな体験学習を実現させてみませんか？

「ホテルサービス研修」「ホテルツアー」「テーブルマナー」

3つのジャンルにわけて、ユニークな体験型プログラムをご用意いたしました。

講師は現役ホテルマンです。



ホテルサービス研修

LECTURE & PRACTICE

ホテルマン体験や新入社員研修
さながらの真剣さを
まじえた講習ホテルツアー
INSPECTIONサービスを満喫できるホテルとは？
その華やかな舞台の裏側とは？

テーブルマナー

TABLE MANNERS

テーブルマナーは難しい？
大切なことはナイフ・フォーク
ではありません。

体を使って経験し、社会の生きた知識を身につけることは、

ひとりの社会人としてのふるまいを求められる今後への準備となります。

また、職業体験を通じて働くことについて考え、自分の新たな一面を発見するきっかけにもなります。

サービス業・接客業で働くときだけでなく、日常のさまざまなシーンに応用できる

体験をホテルのおもてなしの心を通じて考えてみましょう



東京ベイ舞浜ホテル

www.maihamahotel.jp

〒279-0031 千葉県浦安市舞浜 1-34

TEL : 047-355-1222

【プログラム一覧】

ホテルサービス研修

仕事体験やホテルマン社員研修を通じて、プロの世界をのぞいてみましょう。

本やテレビでは感じられないリアルな体験は強く印象に残ることでしょう。

プログラムは2つのコースからお選びいただけます。



コース
1

ホテルマン体験コース

● 所要時間：90分 ● 研修開始時間：10時 または 13時 ● 1名様料金：1,100円

タイトル	内 容	人数
ホテルの顔は24時間体制 ベルボーイ & ベルガール	重い荷物を運ぶだけに見えますか？ 実はホテル全体の印象に一番大きな影響を与えています。 業務内容と接客基本の講習のあとに、業務体験をしてみましょう。	5～20名様
安心と心地よさの番人 ハウスキーパー	ホテルの基本である客室の品質管理。 すべてのお部屋が毎日清潔で故障がないように厳しい目を 光らせています。ベッドメイキング体験では、ピシッと きめるコツも披露します。	5～20名様
心を酔わせるカクテル作り バーテンダー	バーテンダー役とお客役を交代しながら、全員で実際に ノンアルコールカクテルを作ってみます。格好良さの裏に は動作一つ一つに意味があります。	5～20名様
手際の良さが光る 料飲サービス	食事をより楽しくするための演出として、シーザーサラダ 作りに挑戦。ドレッシング作りから食材とあえて盛りつける までを実践します。	5～20名様
初めての出席でも しっかりお祝いしたい チャペル結婚式	日頃なかなか目にすることができない結婚式。結婚式の歴史・ スタイル・マナーを学習し、最高のシーン作りに懸けるアテン ダントの気配りの実例をまじえた模擬挙式やフラワーシャウ ーを体験。	40～80名様
ユニバーサルサービスを 目指して サービス介助	障がいを持つお客様にもいかに快適に過ごしていただけるか、 どのようなお手伝いができるか、実際に介助役、障がい者役 となり疑似体験をしていただきます。 お声がけから始まるおもてなしの心を学びましょう。	5～10名様

※ 各プログラムの1名様料金は、会場料・講習料・サービス料・税金込です。

※ 先生分は、料金不要です。※ 各プログラムの研修開始時間について、上記以外をご希望の場合はご相談ください。

コース
2

ホテルマン・トレーニングコース

● 所要時間：90 分 ● 研修開始時間：10 時 または 13 時 ● 1 名様料金：1,100 円

タイトル	内 容	人数
講習&実践 基本接客 トレーニング	私はまわりからどう見えているのだろうか？ 接客業での立ち姿、お辞儀の仕方、基本接客用語の基礎を学ぶ研修です。ポイントを押さえた振る舞いは、かくれていた好印象を引き出します。	20～50名様
講習&実践 対人マナー トレーニング	物を受け渡しする動作、案内の仕方、敬語の使い方など、社会人として必要な日常のマナー・基本動作の講義。 対人関係を円滑にし、面接やビジネスシーンでも役立ちます。	20～50名様
講習 テーマパークと オフィシャル ホテルの関わり	世界有数の入場者数を誇るテーマパークと隣接するオフィシャルホテル。ホテル発祥の歴史やリゾート型ホテルとして必要な機能・サービスまで、初耳と驚きが盛りだくさん。	20～150名様

※ 各プログラムの1名様料金は、会場料・講習料・サービス料・税金込です。

※ 先生分は、料金不要です。※ 各プログラムの研修開始時間について、上記以外をご希望の場合はご相談ください。

【実施風景】



▲ 接客基本講習



▲ 手際の良いチェックイン業務を間近で見る。



▲ うまくできるかチャレンジ中！



▲ ホテルマン？かと思う見事な手つき



▲ サービスの注意点を実演

講師である現役ホテルマンを手本に立ち方や身だしなみ等をしっかり学びましょう。
研修テキストの他、接客基本も実際に体を動かして身につけます。



▲ 研修用のテキストとホテルロゴ入り名刺



普段は見ることの出来ないホテルマンの世界。
意外な発見や、新たな経験と共に
修了証をもらおう！

ホテルツアー

サービスを支える仕組み・施設を館内ツアーでご案内。

●所要時間：120分 ●研修開始時間：10時 または 13時 ●1名様料金：1,100円

タイトル	内 容	人数
ホテルツアー	ホテルには様々な機能・施設があり、たくさんの人が働いています。講義に続く実地見学では、普段は決して見ることができないホテルの裏側もクイズをまじえてご案内します。	10～30名様 ※1組10名様程度

※ 各プログラムの1名様料金は、会場料・講習料・サービス・税金込です。

※ 先生分は、料金不要です。※ 各プログラムの研修開始時間について、上記以外をご希望の場合はご相談ください。

【実施風景】



▲ 管理事務所



▲ 厨房



▲ スイートルーム

ホテルには、たくさんの職種のスタッフがいます。
普段は見られないホテルを裏から支える人達や職場を特別にご案内いたします。
ホテルの地下にはホテル内の電気や空調等を管理する機械室があります。
ホテルの裏側にはとても重要な場所がたくさんあります。



▲ 迷路のような機械室

1日ホテルアカデミーコース

より本格的な体験学習として、ホテルホスピタリティ研修の基本をわずか1日で網羅できるようにプログラムを組み合わせた総合型速修コース。

●所要時間：180分 ●研修開始時間：10時 ●人数：10～20名様 ●1名様料金：3,300円

ホテルツアー(60分)

基本接客トレーニング(60分)

ホテルマン体験／ベルボーイ＆ベルガール(60分)

※ 各プログラムの1名様料金は、会場料・講習料・サービス料・税金込です。 ※ 先生分は、料金不要です。

※ 各プログラムの進行順序は、ホテルよりご提案させていただきます。

テーブルマナー

正しい洋食正餐マナーを
身につけていただく講習会。

肝心なときに緊張して、お料理やお店のことを覚えていないとなるともったいないですね。はじめはちょっと堅苦しいですが、一度身につけば簡単なことがたくさんあります。練習して自転車に乗ることができたとき、スキーで滑れたときのように、食事の楽しさも広がります。お互いがよりおいしく、楽しくお料理をいただくためのテーブルマナー、やっぱり知っておきたいですね。

●所要時間：90～120分 ●人数：20～90名様 ●1名様料金：メニュー例参照

マナー重視のコースメニュー



魚介のオードブル

ポタージュ
(冷製 または 温製)

サーロインのローストビーフ
季節の野菜添え

サラダ

パン

デザート

コーヒー

6,600円

内容重視のコースメニュー



魚介のオードブル

ポタージュ
(冷製 または 温製)

旬の魚料理

牛フィレのステーキ
季節の野菜添え

サラダ

パン

デザート

コーヒー

7,700円

※ テーブルマナーの1名様料金は、お料理・お飲み物(ソフトドリンク1杯)・会場料・講習料・サービス料・税金込です。

※ お料理の内容は、季節等により変更する場合がございます。

【実施風景】

ちょっと物怖じしがちなコース料理のマナー。

きちんとマナーを身につければ食事の楽しさが無限に広がります！



▲ どれから使うの？



▲ まずは皆で乾杯！



▲ スタッフによるマナー説明

●実習概要

専門学科向けの販売体験プログラム。

ホテルスタッフが接客の基本心得を指導するアドバイザーとして立会い、OJTスタイルで実施します。

日々の実習で作った農作物や加工品をホテル内の特設スペースでホテル利用者向けに実際に販売し
臨場感のある具体的な活動を通じて、考え方や感じ方を豊かに育む機会とします。

- ✓ 地域の特徴と販売品の個性を見つめ直そう。
- ✓ つくる過程で込めてきた気持ちをどのように伝えるかを考えよう。
- ✓ 今後、「農業」や「食」にどのように関わっていきたいかを考えよう。

「ものづくり」をきっかけとして、一連の流れを「ものがたり」として体験することで
将来の職業選択を視野に入れた自己の進路への自覚を深めるとともに
将来の職業生活に必要な態度やコミュニケーション能力を養うきっかけとします。

●準備から当日の流れ

事前準備	商品説明の作成の他、商品や地域のPRに繋がる配布物・装飾品を準備する。
販売品発送	販売日前日までに販売品や値札・商品説明札をホテルへ送付。 ※冷蔵保管希望の場合は、お申し付けください。
売り場準備	7:30～8:00
試食提供・展示販売	8:00～10:00 ※試食提供の場合は、保健所の指導に基づく衛生管理上の必要事項を実施していただきます。
売り場片付け	10:00～10:30 ※宅配便での返送はご相談ください。(別途有料)

●1名様料金

1,100 円 (税込) (4～20名用)	(料金に含まれるもの) ①ホテル貸与品 テーブル(180cm×45cm)×2台、サインスタンド(A3サイズ・ヨコ×1)、 消毒用アルコール、試食品用の皿、ゴミ箱 ②ホテル支給品 ビニール手袋、販売品持ち帰り用のビニール袋(50袋)、試食提供用つまようじ ③ホテルスタッフ1名 接客アドバイザーとして、売り場準備から販売、売り場片付けまで立会い
--------------------------	---

販売体験用持ち込み食品の取扱いについて、保健所の指導に基づく注意事項

食品の取扱いに伴う注意事項の理解や実際に問い合わせすることも学習の一環です。

●販売場所の基本環境

「不衛生でない環境」で、「傷み・カビなどのないもの」を販売することが必要です。
イメージのひとつとして、観光地等で見かける直売所が挙げられます。

JA や市場を経由しない農産物（加工食品でないもの）の販売では、除菌は不可能であり、購入者が了解のうえで購入できる状態にするならば「泥付き」や「カット済み」を商品のセールスポイントとして販売することがあってもよいとされます。

●農作物等の販売について

基本的には加工食品ではないため、原材料等のシール表示は不要です。

ただし、カット済みのものを販売するときは、加工食品とみなされる場合があるため、生産者や加工者からそれぞれの地域の管轄保健所に事前相談していただく必要があります。（例えば、スーパーで販売されているパック入りのサラダは加工食品とみなされます。）

食品衛生の観点では、使用禁止農薬や基準値以上の使用、使用禁止期間の違反の有無が問題となります。また、産地表示については JAS 法の規制がありますので、農業事務所に事前相談していただく必要があります。

●加工食品の販売について

保健所に事前相談していただく事項

- ①商品名・原材料・加工者・加工場所・消費期限の設定・表示
- ②密閉性の容器を使用して長期保存を想定した加工食品は、ピン詰・缶詰食品製造業許可が必要な商品に該当するかについて（簡易的な容器の使用の場合は、許可が必要とされない場合がございます）

●試食提供について

営業許可の届出は不要です。

試食用のカットは、ホテルの調理場が望ましいとされています。（カット時のケガ防止の観点からも、カットはホテルが実施いたします）

試食品は、使い捨てのつまようじで提供することで問題ございません。

（2012 年 9 月 21 日改定）

【実施風景】



▲生徒たちが学習の一環で制作した工芸品を販売します。



▲のぼりも立ててお店らしく。ハッピーは町から借りました。



▲商品の陳列など自分たちで準備を進めます。



▲役割分担を交代しながら販売体験。



▲ホテルアドバイザーの優しい指導で笑顔が見られます。



▲お客様に礼儀正しくご挨拶。

体験学習プログラムのお申込みにあたり

- いずれのプログラムも事前にご予約いただく必要があります。
- 1つのグループで複数のプログラムを組み合わせいただくことができます。
- 各プログラムの時間・人数は、プログラムをご検討いただくための目安です。
- 具体的な実施時間・人数の概要を3ヶ月前までにご連絡いただき、会場を定めたくえ実施プランをご提案いたします。
- 予約状況により、お受けできない場合がございます。
- 対象期間は2023年4月から2024年3月となります。