

研修講師：佐藤 伸二様 ご紹介

【ご経歴】

- 1991年 ホテルグランヴィア大阪入社
- 1996年 ホテルグランヴィア大阪 総料理長就任
- 2004年 ホテルグランヴィア京都 総料理長就任
- 2015年 JR西日本ホテルズ 総料理長就任
- 2018年 同兼 ホテルヴィスキオ京都 開業準備室長就任
- 2019年 ホテルグランヴィア京都 総支配人就任
- 2023年 THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection GM（総支配人）就任



【主な受賞歴等】

- ・フランス共和国農事功労章シュヴァリエ受章
- ・大阪府技能顕功章受章
- ・一般社団法人全日本司厨士協会京都府本部 名誉会長
- ・一般社団法人日本エスコフィエ協会 副会長

ホテルグランヴィア大阪の総料理長、ホテルグランヴィア京都の総料理長、さらに総支配人を歴任。常に「食」を軸としたホテルの魅力づくり、ファンづくりに取り組んでおられる佐藤様から「アフターコロナのレストラン運営について」をテーマにご講演いただきます。

THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection ホームページ

<https://osakastation-hotel.jp/>

