

Restaurant Service レストランサービス

レストランで提供する幅広いサービスの質を競う

レストランでお客様に提供するサービスの技能を競います。行うのはテーブルセッティングから食前酒のカクテル作り、ワインや料理の提供、お客様をお見送りするまでの一連の流れ。テーブルセッティングはクロスやシルバー類をセットするだけでなく、国際基準に沿った正確な知識と技術が必要となり、英会話の能力と幅広い技能が求められます。高級ホテルやグランメゾンで提供される質の高いサービスが披露されます。

競技について 競技時間：1日/5時間

モジュールAは、ファインダイニングとして、テーブルセッティング、スパークリングワインのサービス、オードブルのサービス、赤ワインのデキャンタージュ、若鶏のローストデクパージュ、デザートを行います。そして、モジュールBでは、カクテル、シグネチャーコーヒーの作成を行う『バー・パリスト』、モジュールCでは、フランベデザートの作成やフルーツカッティング、モジュールDでは、料理やワインの説明等を英語で行います。

競技職種と生活との関わり

ホテルなどのレストランで、お客様と接し、その瞬間ごとの状況を判断し、手際よくかつ正確に、美しいサービスを提供する職種です。おもてなしの心と的確な状況判断力、サービスの手腕が求められます。国内外で、高級ホテルやレストランが続々とオープンしている今、これらのレストランなどで、お客様に納得のいくサービスを提供できる高度な技能をもったサービスパーソンが必要とされています。まさに将来性豊かな、無限の可能性のある職種です。

前回大会金メダリストからメッセージ！

挑戦することを恐れず、参加したいと思ったら是非挑戦して欲しいです。自分の成長にも繋がりますし、周りの技能を見る事ができとてもいい経験になります。



東門 清華さん
北谷ホテルアンドリゾート(株)



デキャンタ

我々は物と一緒に 空間も作り上げます！

レストランサービスは物を作る技術と豊富な知識でお客様に心地よい空間も同時に作り上げます。また、通常は常にお客様の前で見られながら仕事を行います。衛生観念や笑顔、気づきなど其々のモジュールで五感をフル活用し、世界の舞台に立ちましょう。

大澤 守主査

一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会
株式会社 西武・プリンスホテルズワールドワイド



2022年大会
競技風景



コーヒーポット&
カップ・ソーサ



シェイカー&
カクテルグラス

