34









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・デザートの提供、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。



＜2025年大会 競技風景＞

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、サービスの手腕がもとめられます。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！

［所属：北谷ホテルアンドリゾート株式会社］

山城 彩夏 さん

目標に向かって頑張っている人たちは皆かっこいいと思うので、皆さん自信を持って大会を目指して頑張ってほしいです！



前回大会
金メダリスト
インタビュー！

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　株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド
ザ・プリンスパークタワー東京

