

34 レストランサービス

Restaurant Service



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、花を活けてレストランの食事に合った空間作りも。そのため、フラワーアレンジメントの技能も必要になるなど、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。



手早く、正確に、かつ丁寧に！ サービスの満足度が決め手

フラワーアレンジメントを含めたテーブルセッティングから始まり、お客様役相手に食前酒の作成や提供、ワインをボトルからデカンタに移して提供するデカンタージュ、料理の取り分けや盛り付けなど、それぞれの課題の中で、いかにお客様に満足してもらえるサービスを提供できるかがポイントです。高級ホテルやグランメゾンで通用する質の高いサービス技能が求められます。

様々なサービスを丁寧に！



競技について

競技時間 1日/2時間25分

レストランで提供されるサービスの技能を競う6つの課題に加え、国際大会を意識した、英語の集団面接を加えた7つの課題があります。課題は、『2名のディナーセッティング』に続いて、ディナーのレストランサービスとして『食前酒の作成』『オードブルのサービス(イギリス式サービス)』『ワインのデカンタージュ』『ブーレのデクパージュ』、そしてコーヒーのサービスも含めた『クレープシュゼットのフランバージュ』があります。



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、サービスの手腕がもてられます。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持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。

2019年大会の成績

第57回技能五輪全国大会出場時点 / 2019年11月

金	宇都宮東武ホテルグランデ	齊藤 砂波さん(栃木県)
銀	(株)ホテルオークラ東京	藤本 駿司さん(東京都)
銅	(株)シャインズ	原島 結香さん(愛知県)
	(株)宮崎観光ホテル	井上 妃奈さん(宮崎県)
敢闘	(株)プリンスホテル 品川プリンスホテル	佐竹 結実佳さん(東京都)
	(株)ホテルオークラ東京	佐藤 善城さん(東京都)
	(株)ナゴヤキャッスル	真田 幸奈さん(愛知県)
	(株)パレスエンタープライズ パレスホテル大宮	松田 早紀さん(埼玉県)
	仙台国際ホテル(株)	齋藤 瑠奈さん(宮城県)
	(株)名鉄グランドホテル	酒向 桃子さん(愛知県)
	Kafuu Resort Fuchaku CONDO HOTEL	田中 実幸さん(沖縄県)

金賞
齊藤 砂波さん
宇都宮東武ホテルグランデ

第55回
大会優勝者の
別井さんに憧れて、
大会に挑戦しました！

2019年大会
ディナー
セッティングの
様子



デカンタ
ワインをボトルから移しかえ、
食卓に提供するとき使用する
ガラス製の容器

