



レストランサービス

基本をおさえたテクニックで、 食卓の演出家に挑む!

レストランサービスの起源は、中世ヨーロッパに始まりました。宮廷文化を経て成熟し、フランス革命後のレストランから発展してきました。現代の実生活では、ホテルのメインダイニングから高級レストランまで、高品位なサービスを提供する場で、優秀なサービスパーソンが活躍しています。

競技概要 競技時間 1時間50分(1日)

課題1: 筆記試験/ブラインドテイスティング/カクテルの作成
課題2: ファインダイニングにおけるディナータイムサービス



第31回 競技課題

Point



おいしい「料理」を提供するには、料理に関する知識や一般常識が必要となります。

技能グランプリでは、レストラスペースを設け、お客様を招き、メインディッシュの切り分けやデザートフランベなどを実際のレストランさながらの状況で行います。サービス時のお客様との会話や洗練された動作の1つ1つも見どころです。

前回大会 金メダリストからメッセージ!

失敗を恐れずチャレンジしてください! 得るものの方が多く、成長がチャンスになります!



(株)神戸ポートピアホテル
瀬川 祥史 さん