



とちぎマイスター「レストランサービス」の技能の例

ホテルにおけるレストランサービス

むらやま ゆうき
村山 祐樹

那須塩原市在住

森観光トラスト(株) リゾートホテル ラフォーレ那須 (料飲課 TEL 0287-76-1811)

ホテルにおけるレストランサービス

(現在の仕事)

レストラン及び宴会場のオペレーションと料飲全体のマネジメント業務を担当するほか、従業員のサービス技術のスキルアップ指導を行っている。

(得意な分野)

経験の長い西洋料理(洋食)部門とバンケット(宴会)部門の接客サービスを得意としている。

接客にあたってはゲストとのコミュニケーションを図りながら満足いただけるようなサービスを心がけている。

ホスピタリティーと知識・技術向上

接客業は人と人との繋がりです。知識だけでも、また、技術だけでもお客様には満足していただきません。接客サービスの技術と知識を習得し、ホスピタリティーの意識を持つことが大切です。

これからレストランでの接客を目指す方は、まずサービスの基礎をしっかりと習得したうえで、失

敗を恐れず積極的に行動するように心がけてほしい。多くの経験を積むことにより、様々な場面において臨機応変に対応ができるようになる。

私も様々な経験のなかで得た知識や技術を伝承できるよう努めていきたい。

