

# HRS承認校紹介(第35回)

## ホスピタリティ ツーリズム専門学校

〒164-0003 東京都中野区東中野3丁目18-11 TEL:0120-115-784 URL <http://www.trajal.jp/>



「即戦力として活躍できる人材を育成する学校を作ってほしい——」

ツーリズムビジネス専門誌を発行する(株)トラベルジャーナルにこんな声がかかったのは、今から44年前でした。ホスピタリティ ツーリズム専門学校は、観光・サービス業界からの要望で生まれた専門学校です。本学園は、観光・ホテル・エアライン・鉄道・テーマパーク・英語コミュニケーション・プライダルの業界人を輩出する、観光サービス業に特化した総合校です。社会で活躍する業界人を輩出するために、本学園では知識や技能だけではなく、常に「お客様視点に立ち行動するホスピタリティ・マインドを磨くこと」を基本理念に、グローバルな教育サービス事業を展開しています。

当校ホテル科の教育内容は、少人数体制による一人一人へのきめ細かい指

導と、様々な「考える」授業をテーマに柔軟な思考能力を鍛え今の若い世代に必要な「自分の考えを持つ」をコンセプトに日々授業を行っております。

入学直後からホテルで研修を行い、テーブルマナーや業界の仕事を体験することにより、目指すホテル業界への意識付けを行います。1年生の夏にはシティホテル、リゾートホテルにてインターンシップを実施し、接客サービスやスキル、社会人としてのマナーやルールを学びます。その中で初めて業界で働くことで挨拶やチームワークの大切さを実感でき、大きく成長できるきっかけにもなっています。本校ではインターンシップ先の選定は、ホテル側と学生側の双方から希望を受け付け、研修の効果が上がるように日々サポートを行っています。

2年生の後半には就職を控えた学生による、社会へ出る前の集大成として「模擬レストラン」を行っています。ゲストには保護者様方をお招きし、料飲授業を学んで自信をつけた学生が2年間の成長を披露する場となっています。学生にはレストランコンセプト、サービス方法、経理、マーケティングと、料飲関係の全てに携わり、スケジュール管理



の重要性や部署ごとでチームワークを養う等、今後の料飲サービスや接客業に役立てられる内容となっています。

学業の面では「3級レストランサービス技能士」を目指し、1級技能士の資格を持った担当講師が講義を行います。レストランサービス技能検定の内容を中心に「レストランサービス実務・演習」の授業内で料飲サービスの楽しさ、難しさ、奥深さを実感してもらいながらもワゴンサービスやバーサービス等も取り入れ、幅広く授業を展開しています。

授業以外にも補講や対策授業等充実したサポートによりレストランサービスの向上に力を入れております。

本校の卒業生は国内外を問わず幅広く観光業界で活躍しておりますが、今後も将来業界で活躍できる人材の育成に努めて参ります。

