

1級レストランサービス技能士 SPECIAL



株式会社リーガロイヤルホテル広島

〒730-0011 広島市中区基町6-78 TEL:(082)502-1121

森 雄大 (TAKEHIRO MORI)

思います。現在もそうですが、積極的にお客様と関わり、会話をしながら日々勉強させていただいています。お客様が求めていらっしゃることを読み取ることが簡単なことではありません。ですが、お客様の立場で考え、行ったことがお客様の笑顔や満足につながったときの喜びや達成感は、この仕事をしていなければ味わえないことだと思います。

格の報告ができることが本当に嬉しかったです。緊張していた心がその瞬間に軽くなりました。ただ1級の重みというものも同時に感じました。1級取得者として恥じない立ち居振る舞い、サービスを行っていかねばいけないという気持ちになり、これがスタートラインなのだ改めて感じました。

1. お名前

森 雄大 TAKEHIRO MORI

2. 出身地

広島県 広島市

3. 卒業学校

龍谷大学

4.Q:この道に入った理由(何かエピソードがあれば…)

A:学生時代のアルバイトが初めてのレストランサービスでした。ホール、キッチンの補佐と両方を経験しました。もともと目指していた仕事は別にありましたが、その時に感じた、接客業の楽しさや経験が忘れられず、ホテルという格式のある場所でのサービス、接客を学びたいと思い、ホテルパーソンの道を目指しました。

5.Q:ご就職先は?

A:株式会社リーガロイヤルホテル広島です。

6.Q:仕事の印象(レストランサービスについて)

A:状況に応じて最高のサービスを提供するためには、技術や知識はもちろん、経験が必要です。そのためには何よりお客様と積極的に関わることが大切だと

7.Q:HRS試験制度は何でお知りになりましたか?

A:現在はフランス料理のレストランでサービスを行っていますが、HRSを知ったのは宴会サービス課で、上司からの薦めで2級の取得を目指したときでした。そのときに初めてサービスの基本、ベースを学び、その奥深さと技術の大切さを知りました。答えのないようなイメージだったサービスの基本を学んだことで、自信を持ってサービスを行えるようになり、さらなるサービス技術の向上に興味を持つようになりました。

8.Q:これから、HRS1級試験を受験される方にその心構え的なものを教えてください

A:絶対に合格するという心構えはもちろん、練習を続ける努力が大切です。努力や練習は嘘をつきません。結果は必ずついてくるものと思います。

9.Q:HRS1級サービス技能士に合格した時の心境をお聞かせください

A:合格の通知を受けたときは良かったという安心感と喜びが同時にありました。またお世話になった方々に合

10.Q:合格に至るまでの協力者や恩師 etcなどはいらっしゃいますか(エピソードがあれば教えてください)

A:上司や先輩方には直接、技術的な指導をいただき、厨房の方には練習のための食材の準備や手配をしていただきました。多くの方の協力を得て取得した資格です。これまで目指してきた資格の中でここまで多くの方に協力いただいたものはなかったので、本当に感謝していますし、自分一人の資格ではないのだと感じています。

11.Q:これからの方向性・希望・考えていることや夢などを教えてください

A:サービス技術や知識が自己中心的にならないよう、その先にいるお客様の笑顔や満足を常にイメージしながらサービスしていきたいと思っています。お客様一



INTERVIEW

一人一人に常に最高のサービスが提供できるように、更なる技術、知識の向上を目指します。また、同じく資格取得を目指す方の手助けになり、私もHRSを取得したいと思ってもらえるような行動、サービスを行います。

取り組むだけでもサービス技術や知識の向上につながります。積極的に目指してほしいと思います。

12.Q:後輩に託す言葉(進言)はありますか?HRSに関係することでも結構です

A.接客業は毎日様々なお客様と接します。誰かと関わるといことはそれだけ自分を成長させてくれます。そのお客様が喜んでくだされば、自分にその喜びが返ってきます。技術もちろん必要ですが、サービスを楽しむという気持ちを忘れず、多くのお客様と関わり、経験し、自分の成長を感じてください。資格取得を目指し取り組むことは、それに向けて



森 雄大さんにとってのプレミアムなレストラン

リーガロイヤルホテル広島「レストラン シャンボール」

世界遺産であるフランスの古城「シャンボール城」をモチーフにした装いで、最上階33階から広島城や山々を望む絶景を見ながら、食事を楽しめる「レストラン シャンボール」です。



ウエディングイメージ

窓から広がる景色、優美な雰囲気的空間、ゲストをもてなす華やかな料理、経験を積んだスタッフによる安心のおもてなしで、披露宴会場としても人気です。



美食ガイド「ゴ・エ・ミヨ ジャパン」で、“料理人の個性を感じるレストラン”として2トックを獲得。

[HRS会員特典] ワンドリンクサービス

期 間:4月15日(日)(発行日)~5月31日(木)まで ※除外日:5月3日(木・祝)~6日(日)

店 舗:「レストラン シャンボール」

※ご予約時に、「HRS news春号を見た」とお申し付けください。

企画・聴取者:渡辺大介(広報副委員長) 1級レストランサービス技能士