

# 1級レストランサービス技能士 SPECIAL



## 仙台国際ホテル

仙台市青葉区中央4丁目6番1号 TEL:022-268-1111

## 高橋 若菜さん (WAKANA TAKAHASHI)

### 1. お名前

高橋 若菜 WAKANA TAKAHASHI

### 2. 出身地

宮城県

### 3. 卒業学校

仙台YMCA国際ホテル専門学校  
ホテル科

### 4.Q:この道に入った理由(何かエピソードがあれば…)

A:学生の頃から、サービスの仕事に興味があり、仙台YMCA国際ホテル専門学校に入学しました。授業だけでなく、多くの実習や職場研修からサービス業の魅力を感じ、サービス業の結集であるホテルの仕事をしたしたいと思います。

### 5.Q:ご就職先は?

A:仙台国際ホテル株式会社です。

### 6.Q:仕事の印象(レストランサービスについて)

A:私の働いているフレンチレストランはお客様にとって特別な日のご利用がほとんどです。お客様に非日常の空間を味わって頂き、至福のひとときを過ごして頂くために私達が出来る事はなんだろうと日々考えながら仕事に取り組んでいます。そして、チームワークをもって、細やかな気遣いを大切にしてお客様に喜ばれるレストラン作りをしていきたいと思っています。

### 7.Q:HRS試験制度は何でお知りになりましたか?

A:専門学校の授業をきっかけにHRS試験を知り、3級を取得しました。それから就職し2級、1級と取得しました。

### 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:筆記、実技共にすごく難しい試験ではありません。しかしそれは、きちんと勉強し、何度も繰り返し練習した人だけにできる事です。どちらも自分の成長に繋がると考え、自分の為に取り組んでもらいたいと思います。そして、実技は何より楽しむことが大切だと思います。自ら楽しみ試験官を本当のお客様だと思い、楽しませて来て頂きたいです。

### 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:これまで勉強してきた成果が、結果として出たことがうれしかったです。これからはこの知識、技術にプラスして、お客様の真情を読み取る力をあげ、より良いサービスをしていかなければと改めて考えさせられました。

### 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:まず、試験を受けることを勧めて頂い

た上司と、受ける環境を作って頂いた会社に感謝いたします。特に実技試験の前は、練習の為に食材の入手から、助言やシミュレーションの手伝い等、シェフ、上司、後輩と多くの方々に協力して頂きました。そして共に合格をめざし、意見合わせ、練習した同僚の存在も大きかったと感じています。

### 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:1級を取得し、スタートラインに立つことが出来たと感じています。取ったからといって一人前になったわけではありませんが、このバッチに恥じぬようサービスしていきたいと思っています。サービスの仕事は同じことなどあり得ない、毎日が初体験の仕事だと思います。お客様が違い、目的が違えば、同じサービスなどあり得ません。仕事にゴールなど無いのかもしれませんが、日々経験を増やし、一歩ずつ成長していきたいです。

### 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:サービスの仕事は外から見える素敵な世界ではありません。最初は、辛いことや苦しいと感じる事の方が多いかもしれませんが、それを乗り越えた時、きっとサービスの仕事が好きと思えるはずですよ。それまで頑張ってください。



# INTERVIEW

## 高橋 若菜さんにとってのプレミアムなレストラン

お客様の特別な日を演出できるフレンチレストラン「セラン」です。



フレンチレストラン「セラン」品格のある店内が印象的



繊細な美しさ! Amuse-Bouche



渾身の出来栄え! Poisson

フレンチレストラン「セラン」では、地産地消をテーマに地元食材をふんだんに取り入れた料理や、繊細な心配りのゆきとどいた料理の数々が、洗練されたおもてなしとともに、満ち足りたひとときを過ごすことができます。

四季折々の素材を生かし、巧みな技によって生まれ変わる見た目にも美しい料理の数々が印象的なレストランです。

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