

HRS承認校紹介(第39回)

学校法人トラベルジャーナル学園 大阪ホテル専門学校

〒550-0002 大阪市西区江戸堀2-1-25 TEL:06-6447-0051



《学校の沿革》

大阪ホテル専門学校は、2018年4月にホスピタリティ ツーリズム専門学校大阪のホテル科から独立し開校しました。ホスピタリティ ツーリズム専門学校大阪は2018年に開校37年を迎え、ホテル教育を開始して28年、これまで多くの卒業生をホテル業界に輩出してきました。単科校になることにより、従来よりホテル業界人育成に特化したカリキュラム・指導体制を築き、「究極のおもてなしのプロ」を養成しております。

《教育理念》

私共は教育方針として、相手の立場に立って考え行動できる「ホスピタリティ教育」、職業現場で活躍できる「職業実務実践教育」、生涯にわたって、教養を高めて、自己啓発ができる「動機づけ教育」、地域社会、国際社会で役割を果たせる「グローバルな教育」を掲げ、『グローバルな視点を持ち、職業現場でホスピタリティを実践し、人と社会に貢献

できる人財を育成します。』という教育理念のもと学生指導に励んでおります。

《授業カリキュラム》

当校では、専門的な知識や技術の習得と同時に、内面的な人間力を高めることが「おもてなしのプロ」の育成に必要であると考え、「おもてなし」の心を学び、理解し行動できる力を養うオリジナル授業「ホスピタリティヒューマンスキル」を全クラスに導入しており、ホスピタリティを普段の生活から意識し、自然と発揮できる「日常生活から素敵な人」を目指しています。学内で実施する授業以外にも、6週間の企業実習を取り入れており、仕事の楽しさや大変さの経験や、接客のやりがいを実感しながら、即戦力となる技術の習得に励みます。他にも産学連携授業として、企業様へ向けて宿泊プランなどの提案を行う「企画プレゼンテーション」という授業や、本物のコース料理を提供し本番さながらの「模擬披露宴」でゲスト側・スタッフ側の両方を体験する授業や、レストランのコンセプトやメニュー考案から当日のサービスまで「レストラン営業」の全てを体験する授業など、現場に限りなく近い実践的なカリキュラムを導入しております。

《HRSへの取り組み》

HRSレストランサービス技能検定3級においては、2年生全員受検を必須と

しているため、1年次より料飲に関する知識と技術の習得に対して、高いモチベーションで取り組んでいます。2年次に開催しているレストランサービスの技術を競う「学内コンテスト」は非常に盛り上がり、グランプリ受賞を目指す学生たちの努力が、オレンジのカービングなどの技術習得に繋がっています。私共は、料飲サービスの厳しさや難しさを伝えるだけでなく、料飲サービスの「楽しさ」を伝えることが重要であると考えています。自身の選んだ道や仕事に「誇り」を持ち、ゲストやスタッフなど関わる全ての人々へホスピタリティを発揮する、そんな「究極のおもてなしのプロ」の養成に尽力して参ります。

