

技能検定委員会 実技問題作成主任委員 大澤 守 氏(おおさわ まもる) 東京都優秀技能者(東京マイスター)受賞

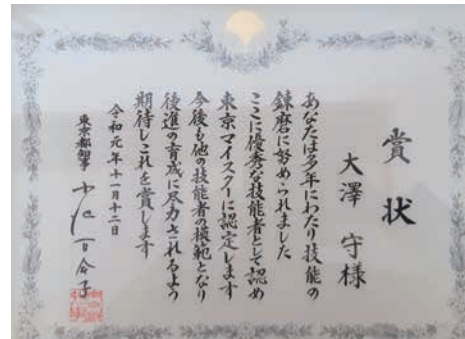


2019年11月12日、レストランサービス技能検定・実技問題作成主任委員である大澤 守氏(株式会社プリンスホテル 品川プリンスホテル所属)が、令和元年度「東京都優秀技能者(東京マイスター)知事賞」を受賞されました。

東京都優秀技能者(東京マイスター)とは、都内に勤務する技能者のうち、極めて優れた技能を持ち、他の技能者の模範と認められる方々を東京都知事が認定するものです。

大澤氏は、第23回技能グランプリ(レストランサービス部門)で優勝、全技連マイスター、レストランサービス1級技能士及びシニアソムリエの資格も有しております。HRS事業ではレストランサービス技能検定主任審査員はじめ、実技試験問題作成委員会の中心的存在として活躍し、また、2年に一度開催の技能グランプリ審査委員や、今年も2月20日(木)に幕張メッセで開催の厚生労働省と東京都が後援する「HRS サービスコンクール(アンダーサーティ)」では審査副委員長を務めるなど、協会で長きにわたりご活動いただいております。

今後もサービスパーソンの技術の向上、社会的地位向上を目指した大澤氏の活躍に期待しています。



受賞コメント

この度は東京都優秀技能者(東京マイスター)に推薦していただき、誠にありがとうございます。この表彰は、私にとって身に余る栄誉であるだけでなく、この15年を振り返る良い機会となりました。2005年に技能グランプリで優勝させて頂き、仕事や付き合いの場で数え切れないほど多くの人たちと出会いました。上司や先輩、同輩や後輩、そして取引先の方々、たくさんの人たちから多くのことを教わり、さまざまな経験をさせてもらいました。今の私があるのは、その人たちのお蔭だと思っています。特に先般永眠されたHRS事務局の加藤さんには感謝しきれないほどです。

近年、技能検定での実技課題作成ではより世界基準に近づけ、ガラバゴス化した日本のホテルレストランサービスの統一を心がけております。次世代に伝える技術、時代に合わせ進化させる技術を見極め、日本のホテルレストランサービスの底上げを図るのが私の検定試験での目標です。また、コンクールでの課題作成、審査では単に技術だけををはかるのではなく、マインドや将来性を重視し、それぞれの世代で輝けるサービスパーソンの人材育成を目標としております。

この度の受賞の趣旨を良く理解し、この栄誉を糧に、今後ともレストランサービスの技能を向上させるため全力を尽くす所存でございます。関係者各位におかれましては、今後とも、ご指導、ご鞭撻をいただきたく、よろしくお願い申し上げます。

大澤 守