

HRSテーブルマナー認定講師インタビュー



株式会社東京會館 銀座営業所 銀座スカイラウンジ
〒100-0006

東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館15階 TEL:03-3212-2775

寺島 信広 氏 (てらしま のぶひろ)

千葉県市川市出身 明治学院大学卒業

取得資格

1級レストランサービス技能士 テーブルマナー・マスター認定講師
西洋料理テーブルマナー認定講師 日本ソムリエ協会認定ソムリエ

Q1: 現在のお勤め先と所属、経歴をお聞かせください

1999年 株式会社東京會館 入社

2002年 帝劇国際営業所 支配人

2005年 富国ビル営業所 支配人

2015年 浜松町東京會館 レストラン
レインボー キャプテン

2021年 銀座営業所 支配人に就任
し現在に至ります。

Q2: この業界に入った理由と着任したときの印象は?

大学時代の飲食店での経験を活かしたいと思い、卒業後は高級中国料理店に入社、その後転職して現在の東京會館に入社しました。飲料に興味がありソムリエの資格を取得。宴会サービスなども学びました。レストランにおいては料理の味はもとよりそれを引き立たせるサービスマンの技量の重要性を強く認識いたしました。

Q3: 認定講師の試験制度を何で知りましたか? 取得を目指したきっかけは?

HRS news等で存じておりました。社内で資格保持者がおりましたが人数的にはまだ少なく、今後色々な場面で必要になると思いました。後輩のサービス技能検定の取得推進を行う上でも知識として正確に説明できなくてはと取得に向けて勉強いたしました。

Q4: 受験に向けてどのような準備をしましたか?

講習会に参加して気になる内容は細かいところまでしっかりノートを取り、終了してからすぐに見直しを行いました。マナーとエチケットの違いなど徹底的にテキストを読み理解いたしました。テーブルマナー講師としての所作もみられるということでしたので説明の仕方も練習いたしました。

Q5: 協力者や恩師などとの資格取得までのエピソードはありますか?

北海道から講習会に参加していた他のホテルの方と共有して試験対策を行いました。色々な方と講習会では

お会いでき、またライバルにもなりますので意識の向上は大切だと認識しております。

Q6: 資格が役に立ったエピソードをお聞かせ下さい

後輩を指導していく中でどうして? というときにきちんと説明することで理解を深めてもらえるようになりました。お客様にも資格を保有していることで安心感を与えられるようになりました。

Q7: 資格を取得した前と後で私生活や仕事上での変化などはありますか?

レストランでの接客やサービス時にお客様が講師認定バッジを見て、「なんのバッジですか?」とよく聞かれるようになり、こういう資格ですよと説明しながらコミュニケーションが取りやすくなりました。

Q8: これから試験に挑む方々へのメッセージは? 心構えやアドバイスはありますか?

いくつになっても知識の習得に終わ

りはありません。自己の職種に対してのプライドを高めるためにも常に勉強を続けていかなければなりません。レストランサービス技能士の資格もそうですが、クレープシュゼット、アラスカ、ローストチキンなど客前サービスなどをメニューに入れることでお客様に喜んでいただけるステージが作れます。一発で合格出来なくても決して諦めずチャレンジ精神で頑張ってください。



Q9:これからのご自身の方向性・希望・考えている事や夢などを教えてください

日々環境は変わっております。今回のコロナ禍もそうですが飲食業界の在り方も進化しております。大勢での会食など本来の人と人がコミュニケーションできる時代が再び到来して、皆様とともに安心安全な生活が過ごせることを心より願っております。



Q10: マナーの豆知識、意外な、またはありがちなNGなどご紹介ください

たとえば同席している相手が間違ったマナーをしていたとして、それを指摘することは最もマナー違反になります。相手に敬意を払うのがマナーです。相手にイライラすることは思いやりのないことになります。

Q11:最後に一番大切にしているマナーについてお聞かせください

相手への思いやりと謙虚さが心から大切だと思います。

