

1級レストランサービス技能士 SPECIAL INTERVIEW



株式会社シャインズ

〒448-0842

愛知県刈谷市東陽町2丁目18番地 TEL : 0566-24-3348

石田 和也 氏 (いしだ かずや)

愛知県出身 トライデント外国語専門学校 英米語学科卒業

Q1:現在の勤め先と所属をお聞かせください

豊田自動織機グループ株式会社シャインズ サービス部レストラングループ フレンチレストラン「フォーラス」でレストランマネージャーを勤めさせていただいております。

Q2:この道に入った理由は?

学生時代に飲食店でのアルバイトを経験し、将来的に人と接する仕事が出来たらと考えておりました。語学を勉強していたこともあり、自然とホテルでの就職を考えるようになりました。就職活動を通し、サービスマンの凛とした姿に憧れを抱き、この業界に入りました。



Q3:1級レストランサービス技能検定を受検したきっかけは?

入社した当時、周りで1級を取得している方は1人しかおらず、自分には到底受かる資格ではないと思い、ただただ憧れるだけでした。その上司の勤めで2級に挑戦し合格できた時に、自分のなかで小さな自信につながったように感じました。その後1級の受検資格

を満たしたものの、なかなかチャレンジする勇気がなかったのですが、ソムリエ試験に合格したことをきっかけに翌年1級に挑戦。無事合格することが出来ました。



Q4:1級レストランサービス技能士に合格した時の心境は?

嬉しさよりもホッとした気持ちのほうが強かったです。合格するために何度も練習してきましたが、やはり合格発表までは不安でした。番号が発表されても本当に自分の番号かと何度も確かめました。

Q5:合格に至るまでの協力者や恩師とのエピソードはございますか?

試験合格の為に会社全体で協力していただきました。練習用の場所を提供していただいたり、調理の方には忙しい合間に舌平目を調理していただき、サービスの上司や部下には何度も練習に付き合ってくださいました。そのおかげで自信につなげることが出来ました。上司にはワインのデキャンタージュからクレープシュゼットまで、いかに無駄なくキレイに見せるかを教えていただきました。上司のサービスの所作が本当にキレイで、少しでも真似しようと日頃からフォークとスプーンを持ち歩き、暇さえあればイメージトレーニング

をしていました(試験当日は緊張のあまり活かしきることが出来ませんでした…)。

周りの方の協力があってこそその合格です。皆さんには本当に感謝しております。

Q6:1級サービス技能士として資格取得に向けた努力が役立ったシーンは?

日々の業務を通し、今まで以上に周りで見られているという緊張感をもってサービスするようになりました。また、私が勤めているレストランではお客様の目の前でフランベするといったコースはありませんでした。そんななか、資格取得に向け練習したクレープシュゼットや季節のフルーツのフランベといったワゴンサービスを取り入れたコースを調理の方たちと作り、少しずつではありますがご注文いただけるようになり、お客様にもご好評いただいていると実感しております。まだ資格取得から1年あまりです。緊張感を常に持ちつつ新たなことに挑戦していきたいと考えております。

Q7:1級レストランサービス技能士として目指す料飲サービスとは?

安心感を与えられるサービスを心掛けたいです。現在の職場が福利厚生施設と言う事もあり、同じお客様でもレストランを使うシチュエーションは様々です。その時その時にお客様に心地よいサービスが出来るように努めていきたいです。また、今は店舗マネージャーとして責任のある立場を任せていただいております。1級レストランサービス技能士として部下の教育はもちろん、お客様の満足度の向上、ひいては店舗の

売上、集客数の向上という目に見える形で会社にも貢献をしていきたいと考えております。



Q8:後輩やこれから受検される方へのアドバイスはありますか？

自分の中で明確な目標を持つことが大事だと思います。目標があれば絶対に努力できるはず。仕事の合間に練習するのは大変なことですが、夢に向かって努力し、練習を積み重ねることで自分への自信にもつながりますし、周りの方たちもその努力を見てくれるはず。一人だけの力で練習するには限界があります。周りには力を貸してくれる方たちもいると思うので、素直に甘え、助言をいただきながら合格に向け精一杯頑張ってください。

Q9:これからの自身の方向性、希望、夢は？

1級レストランサービス技能士という資格を取得したことに満足すること

なく、自分自身のスキルアップを目指し、将来的には技能グランプリに挑戦したいと考えております。日々モチベーションを保ちながら努力し続けるのは大変なことですが、技術面だけではなく、内面的にも成長し、今まで以上のスキルを身に付け、今後より高いステージで働けるように努力し、お客様にとって心地よいサービスができるように仕事に向き合っていきたいです。そしてそんな姿を後輩にも示し、切磋琢磨できるような環境を今まで以上に作れたらと思います。

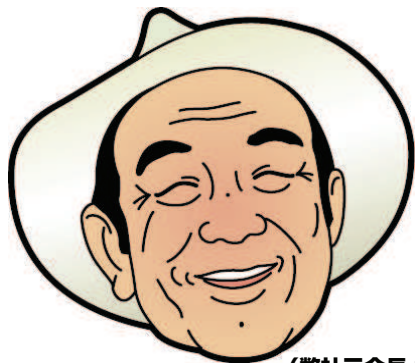
Q10:石田様にとって特別なレストランは？

私が勤めるシャインズのフレンチレストラン「フォーラス」です。豊田自動織機の福利厚生施設ですので、織機従業員の方や、そのご家族、関係会社の方たちしかご利用いただくことが出来ません。馴染みのお客様も多く、限られたお客様しかご利用することが出来ないこともあり、お客様との距離感も近く、お客様に寄り添ったサービスが出来るように会社全体で取り組んでおります。ランチタイムは奥様方を中心に、ご利用される方の9割が女性。リーズナブルなランチからフルコースまで幅広くご用意しており、皆様ランチを楽しみながら会話に花を咲かせておられます。

ディナーですと最近は記念日にご利用される方が多く、アニバーサリーコースや、デザートにクレープフランベをご用意したコースが人気で、カップルやファミリーでご利用いただいております。特に私のおすすめ料理はホタテのフュメから作る白ワインソースを使った魚料理です。そしてそのソースをベースに、旬の魚介に濃厚なオランダーズソースをかけサラマンダーで焼き上げるオープン以来変わらないレシピで作るグラタンです。根強いファンもあり、従業員たちにも愛されております。



ホテルの1ファンとして・・・人材・業務のソリューションをご提案いたします



(弊社元会長 杉原 有次)

 SUGIHARA GROUP

<http://www.sugihara.gr.jp>

- ・宴会・レストラン業務受託サービス
- ・チェーンレストラン業務受託サービス
- ・宴会・レストランスタッフサービス

スギハラグループはHRS(協会)を応援しています

スギハラグループ

Tel 03-3434-2844(代)

〒105-0003 東京都港区西新橋3-25-47