

未来への扉① ~コンクールへの挑戦~



森山 明氏 (もりやま あきら)

株式会社ホテルオークラ東京
 レストランサービス技能検定学科問題作成委員
 HRS人材育成委員会 HRSサービスコンクール審査委員長
 1級レストランサービス技能士
 J.S.A.認定ソムリエ
 メートル・カナルディエ
 第25回技能グランプリ レストランサービス職種 厚生労働大臣賞 受賞
 東京都優秀技能者「東京マイスター」として東京都知事賞 受賞

サービスコンクールの季節がやってきました。今年の2月に挑戦した皆さまお疲れ様でした。すぐに来年に向けて始動した方、少し時間をあげ再始動している方、多々いると思います。今回のコラムでは、コンクールへの挑戦の意義や、課題についての思いなどをお話いたします。

HRSサービスコンクールは来年で第17回を迎え、コンクール運営に携わるスタッフは数名の入れ替わりはありますがほぼ同じ初期メンバーの構成となっております。審査委員も技能グランプリ、技能五輪、HRSサービスコンクールの入賞者で構成されており、メンバーを増やし、年々より緻密で、公正な審査ができる体制を取っております。

HRSサービスコンクールは、今後ホテルやレストランへ就職される学生の方、ヤングプロフェッショナルでは職場の中堅の位置におり今後中心になる世代の方の大会です。競技課題の選定ですが、現在のホテル・レストランでは、調理場で盛り付けられたお料理をお客様にサービスすることが主流となっておりますが、サービスパーソンとして身につけておいた方がいい技術や知識、また継承すべきものを中心にしております。HRS主催だからこそできる、新しい試みも含め、後述する技能五輪、レストランサービス技能検定1級の課題を中心に決定しております。

コンクールに出場すると、自分が働いているレストランのサービス方法や技術、知識と、他レストランとの違い、自分のサービスレベルを知ることができます。蓄えた知識が全国でどの位置にあるのかを確認ができるとともに、これまでの環境では知りえなかった、サービス方法、技術、知識、会話術など自分の足りない部分の確認と、そのスキルアップにつながります。今の職場や学校の環境以外で、同じ志を持った同世代の仲間や、経験豊富な技術を持った先輩に出会えることも、今後自分が成長していくための大きな刺激につながると思います。

このHRSサービスコンクールをステップに、23歳以下の方に目標にさせていただきたいコンクールとして、技能五輪全国大会、その先には、2年に一度行われる世界大会「ワールドスキルズ・コンペティション」があります。ワールドスキルズ・コンペティションはいわゆる仕事のオリンピックとも呼ばれる、非常に規模の大きな大会です。過去日本からも出場しておりますが、あまり良い成績を残せておりません。以前のHRSサービスコンクールの大会に比べ、現在の日本の技術は上がっており、もう少し環境が整えさえすれば入賞も十分可能と思います。今年は残念ながら上海大会が中止となりましたが、スイスで代替大会が行われることになり、技能五輪で優勝した、愛知県の杉浦 悠月氏(P.3参照)が出場します。私も世界大会の分科会におりますので微力ながらサポートをさせていただきます。

さらに、ヤングプロフェッショナルの方には、ぜひ、技能グランプリ出場を目指してもらいたいです。技能グランプリはHRSが検定業務を行っている、国家資格のレストランサービス技能士の国家資格を持った方々の全国大会です。国家資格1級は10年以上の経験と技術、知識が求められますので、まさにサービスの日本一を決める大会だと思います。皆さま是非HRSサービスコンクールをステップに未来の扉を開け大きな世界に羽ばたいてください。

