

2022年度第1回「HRS接客ベーシック検定」実施報告

9月4日(日)、服部栄養専門学校を会場に、2022年度第1回「HRS接客ベーシック検定」試験が実施されました。この試験は6月24日(日)に同所で開講された「料飲サービス基礎講座」の受講が必須となっており、食品衛生・食材・酒類、接客の基本、器具の取扱い等の座学と実技講習で、しっかりと基礎知識を身に付けた受講者に受験資格が付与されます。

試験は学科試験と実技審査で行われ、今回8名が資格を取得しました。

合格者の方々は、資格バッジを胸に自信をもってご活躍いただき、更にスキルアップしていただき、レストランサービス技能検定やテーブルマナー講師認定試験にチャレンジしていただけることを期待しています。

2022年度第1回「HRS接客ベーシック検定」合格者

氏名	所属
青柳 和	龍名館ホテルシステムズ
新藤 香奈	服部栄養専門学校
俵木 章浩	藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京
中井 弘恵	西武・プリンスホテルワールドワイド 武蔵丘ゴルフコース
山縣 美智子	服部栄養専門学校
山田 康秀	株式会社志摩地中海村
山本 一輝	株式会社ベストフライダル
和合 有美	アルビコホテルズ株式会社 ホテルブエナビスタ



敬称略(五十音順)

HRS接客ベーシック検定とは?

厚生労働大臣指定試験機関として国家検定「レストランサービス技能士」検定試験を実施している一般社団法人日本ホテルレストランサービス技能協会(HRS)が、広く外食産業に従事する方々を対象にした独自の協会認定の資格検定として、昨秋新たに創設した試験です。

<「HRS接客ベーシック検定」実施の目的と受験対象者>

- ①飲食業界が人材不足の課題を抱えるなか、従業員の育成、接客サービスに求められる基本知識・動作やホスピタリティマインドの醸成などを講習会と試験を通して確実に習得できるプログラムで企業の教育研修のお手伝いをします。
- ②外食産業に従事する人が日常の業務に即活用できる内容であり、更に資格取得に対しての自身の視野を広げキャリアアップにつながるようHRSとして飲食業界や社会の信頼を得る資格として提案しています。
- ③受験資格及び受験対象者は①②の目的に沿い、業界認定資格として制限を設けることなく、誰もが参加しやすい検定となっています。

<目的に沿った教本による基礎講座と検定試験の内容>

- ①飲食業、接客に従事する方およびそれを志す方が必須とする基本的な項目及び内容は、飲食関係の事業主にとっても指導・教育の面で共通しており奨励しやすい内容としています。
- ②教本として使用する「HRS接客ベーシック検定ハンドブック」は協会認定の資格として相応しいものとしてコンパクトながら内容の充実には特に注力しました。
(外国籍の方にも親しみ易くするため、教本の文章にルビがふってあります)

教本の目次:

- 第1章 食品・食材等の基礎知識 / 第2章 接客の基本
第3章 テーブルサービス / 第4章 苦情対応とお客さまの受け入れ
第5章 危機管理 / 第6章 西洋料理の食器用器具
第7章 食文化 / 第8章 飲料の種類及び特徴
第9章 食品衛生 / 第10章 食物アレルギーについて

多岐にわたる内容で、例えば食文化の章では日本料理にも触れ、西洋料理だけでなく飲食のプロフェッショナルとして必要な基礎知識を網羅しています。検定試験の約2カ月前に教本による「料飲サービス基礎講座」として講習会を開催し、講師が細部の重要点などを掘り下げて指導、解説するのでより理解しやすく、受験希望者はこの講習会に参加することにより、資格取得可能な学びの環境となるプログラムとして設定しました。

接客にあたって求められる「技能的要素」と「ホスピタリティ的要素」の中で、この検定では特に「ホスピタリティ的要素」と「衛生観念」が占める割合を多くし接客場面での大切な部分としてクローズアップしています。

検定試験は、学科試験と身だしなみやサービスの基本動作についての審査を実施し、接客の現場で人前に立つ心構えや意識、所作についての確認を行い、合格者には認定バッジと認定書が付与されます。

こんなシーンにおすすめです

新人研修のプログラムとして

人事・教育担当の方のご参加、社内教育の一環として

調理師(目指している)だが接客の基本は身に付けたい

料飲サービスの基本を身に付けたい

料飲サービスの基本を再確認したい

希望の職種に就くために資格を取得したい

飲食店の開業を目指している

etc...

受験者の声

私の新しい大きな令和の挑戦

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 俵木 章浩 氏 (たわらぎ あきひろ)

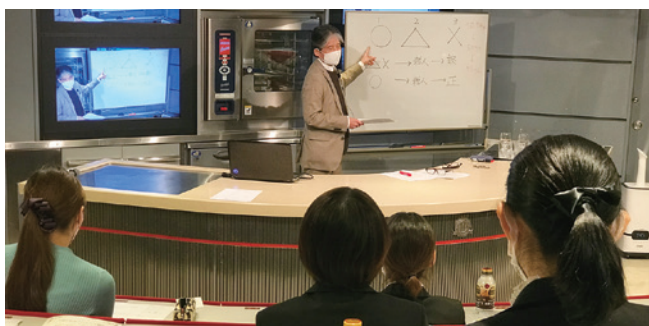
一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会の新たな検定試験「HRS 接客ベーシック検定」が昨年11月から始まりました。HRSは国家検定「レストランサービス技能士」1級、2級、3級の技能検定試験を実績ある主たる事業として長年運営しており、私も実施初年度に2級、次年度に1級を取得しました。

公的な技能資格検定は3級から1級へと、専門性と共に各級の必要性に沿った知識と技術を審査する構成ですが、「HRS 接客ベーシック検定」は近年の飲食業界のグローバル化に合わせ飲食業界で活躍する様々な年齢層、国籍の従事者がチャレンジ可能なホスピタリティ的要素を重視した新しい接客検定です。

私は今回検定試験に挑戦しようと考え、6月22日に実施された受験者必須の「料飲サービス基礎講座」に参加しました。動機としては、縁あって池袋にある調理師専門学校で1年制と2年制の学生のサービス論の講義を受け持っていることから、その講義の内容と幅を広げること、コロナ禍での新しい大きな挑戦、自己啓発として、受験を申し込みました。実は担当する学生にも「一緒にチャレンジしてみよう!」と呼びかけました。事前講習会の会場でその学生と顔を合わせた時は、勇気と志を同じベクトルに合わせられ嬉しい気持と、ライバル心が燃え上がる気持ちになりました。料飲サービス基礎講座では、講師のHRS企画委員が中心になり、料飲サービスの基礎を身に付けるために編集された教本「HRS 接客ベーシック検定ハンドブック」を使い、基礎的なポイントが丁寧に解説され、接客で重要なポイントも理解が深められるよう、分かり易い説明がありました。実技審査に関する講義では、接客動作の手順・ポイントの説明などを受け、2時間30分にわたり料飲サービスの基礎をしっかりと学ぶことが出来ました。

接客に関して、独学で知識や技術を身に付けていても、「これでいいのか?」「現代のサービスにマッチしているのか?」と疑問を持つことがあります。

基礎的な知識・ホスピタリティを確認できるこの検定は、HRSが目指している方向、目的に合っていると実感しましたし、今回料飲基礎講座で使用した教本には、様々な工夫や努力、協会ならではのノウハウが網羅され、調理師学校の教本として、また社内の接客教本としても活用ができる、十分に価値があるものと感じることが出来ました。会員の皆様には是非とも多くの方にお声掛けいただき、次回の「HRS 接客ベーシック検定」に挑戦していただき、ご賛同いただき、業界発展の為にこの検定の受験者が増えることを願っております。



講師:HRS企画委員長・東急ホテルズ事業統括本部人財戦略グループシニアディレクター 奥山氏



講師:HRS企画委員・服部栄養専門学校サービス首席教授 森島氏

<その他の声>

余談の話が知らないことばかりで面白かった

普段の業務だけでは知ることができないことを学べた

とてもスムーズな説明でより理解を深めることができた

サービスにおける細かい点と奥深さが分かり良かった

初心に戻り、もう一度サービスについて学び直せた

etc...

次回、2022年度第2回「HRS 接客ベーシック検定」の料飲基礎講座と、検定試験を、下記日程で実施します。多くの皆様とお会いできることを楽しみにしています!

◎料飲サービス基礎講座

2022年12月4日(日) 13時30分～16時00分

◎検定試験

2023年1月29日(日)

学科試験:13時30分～1時間程度 /

実技審査:学科試験終了後、1時間程度

◎会場(基礎講座・検定試験ともに)

服部栄養専門学校 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-4

*詳細、お申し込みは本誌封入のご案内からお願いします。