

# 2022年度第2回「HRS接客ベーシック検定」 料飲サービス基礎講座を実施

2021年度より外食産業で働く皆さまに必要な基礎知識を身に付けることができるライセンスとして、また、接客サービスを志す方、専門学校の調理師課程やカフェ・マネジメント課程等の学生、料飲宿泊業事業所の社内教育の一環としてスターとした「HRS 接客ベーシック検定」。2022年12月4日(日)、服部栄養専門学校を会場に、第3期生に当たる「HRS 接客ベーシック検定」受験者向けの料飲サービス基礎講座を開講いたしました。今回この講義を受講した方々は、1月29日(日)に同所で行われる検定試験を受験し、合格された方には基本のサービススキルを取得したサービスパーソンとして、HRS認定の合格証書と認定バッジが贈られます。

料飲サービス基礎講座では、食品衛生、食材、酒類の基礎知識、接客の基本、器具・備品の取り扱いなど、業務では欠かすことのできない基礎知識を習得していただき、サービス理論に欠かせない要素が抽出された実技講習では、実際にレストランの客席を配置し、実践することで接客の基本を体感し身に付けていただくことができました。

「HRS 接客ベーシック検定」には北海道、熊本からも参加者が集まり、回を重ねる度に注目度と信頼性が向上していることを改めて実感いたしました。今回向上心を持って、熱心に基礎講座に取り組んでいただいた受講者の方々が、1月29日の検定試験で良い結果を収め、技術と知識にさらに磨きをかけ、第一線のサービスパーソンとしてご活躍いただくことを期待しています。

2023年度「HRS 接客ベーシック検定」実施の日程は、確定次第HRSホームページ、HRSメールマガジンでご案内いたします。



## 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、2021年度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、更に資格取得に対する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。外国人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。

## 受験動機

- 新人研修のプログラムとして
- 希望の職種に就くために資格を取得したい
- 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再確認したい
- 飲食店の開業を目指している
- 料飲サービスの基本を身に付けたい
- etc...

## 「HRS 接客ベーシック検定」受験の流れ

- ① HRSホームページより申請紙をダウンロードし申し込み
- ② 「HRS 接客ベーシック検定」料飲サービス基礎講座を受講  
(教材として接客サービスの基本情報を網羅した書籍を用意しています)
- ③ HRS 接客ベーシック検定試験受験申請受付  
(HRS 接客ベーシック検定料飲サービス基礎講座受講者に限りです)
- ④ HRS 接客ベーシック検定試験受験
- ⑤ 合格者は接客サービスの基本を身に付けたサービスパーソンとしてHRSが認定  
(合格者には認定証書と認定バッジが進呈されます)