

未来への扉③



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 (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

第17回「HRS サービスコンクール」2023に参加されました選手の皆様、大変お疲れ様でした。また、出場選手をサポートいただいた、企業の上司や学校の先生や仲間、調理スタッフ、多くの方々のサポートがなければ良いパフォーマンスは出来なかったと思います、改めて感謝申し上げます。

今回の課題は、国内大会の基準を世界大会に少しずつ合わせ、選手が世界大会で活躍できるよう作成しました。そのため、昨年よりも難しい課題だったと思います。それでは、課題ごとに総評いたします。

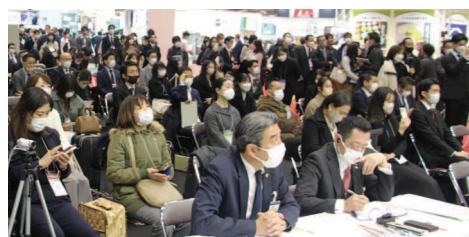
【筆記試験】

筆記問題は20問。HRS 監修の参考書籍をベースに、食材、アレルギー、食中毒に関することなどが出題しました。また、より実際の接客に活用できる知識として、「2022年フランスにて国家最優秀職人章 (MOF) を、日本人がフランス料理人として初めて授与された。」など時事問題も出題しました。結果ですが、カレッジの最高点は12点、最低点が8点、平均が10.9点。ヤングプロフェッショナルの最高点が18点、最低点が8点、平均点が12.3点でした。カレッジの選手には難しかったと思います。また、ヤングプロフェッショナルは最高点と最低点の開きが大きく、勝ち上がるためには大きな差になったと思います。問題内容は、サービスパーソンとして必要な知識と、お客様との会話に生かせる内容となっております。本をただ覚えるだけでなく、現場にどのように生かすかを考えながら活用いただければと思います。

【予選】

課題:オレンジとキウイフルーツのカット/カクテル作成
(カレッジ・ヤングプロフェッショナル共通)

この課題は、基本的なナイフの使い方や衛生面、立ち居振る舞い、お客様への配慮などを審査しております。ここ数年感じていますが、選手の皆様はしっかりとポイントを押さえており、高い技術を持って臨んでいると感じます。実際の評価点数にも現れており過去7回の予選の平均点数は年々上がっており、今大会のカレッジは過去最高。ヤングプロフェッショナルは過去2番目の平均点数になりました。そのため、点数に差がつきにくい状況となっており、今回よりカクテルの課題を追加しました。この課題は、カクテルの飲材の正確性、シェイクの熟練度、立ち居振る舞いを審査しました。また、カクテルの作成は世界基準に合わせ、事前に伝えたカクテル6種の中より一つが



直前に発表されることで難易度をあげています。オレンジとキウイフルーツのカットとカクテル2名分の作成を、競技時間12分間で行っていただきましたが、課題の時間配分も考慮しなければならなかったため、大変だったと思います。しかしながら、懸念していたタイムオーバーも少なくレベルも高かったと思います。一方、カクテルの課題では、分量の間違いやシェイクが不完全でしっかり攪拌できていない選手もおりましたので、それらの点に注意して練習を重ねて欲しいと思います。

【カレッジ決勝】

課題:若鶏のローストのデクパージュ/アイリッシュコーヒーの作成

しっかりと工程も理解しておりスムーズにデクパージュが出来ていたと思います。ただ選手によっては、ガラに身が多く残っておりまして。アイリッシュコーヒーの作成では、火を使わない分工程は簡単でしたが、クリーム調整に苦戦し、スムーズに流し込めず、コーヒーと混ぜてしまう選手が見られました。時間配分にも苦慮していたように見えましたので、練習時にクリームの硬さを理解し、時間内に作業を進められるようにしてもらいたいと思います。

【ヤングプロフェッショナル準決勝】

課題:スパークリングワインの抜栓とサービス/舌平目のグリエのデクパージュ

緊張もあると思いますが、スパークリングワインの抜栓とサービスにおいて、瓶口の拭き忘れやホストテイastingをせずにポイントをとす選手がいました。自然と体が動くよう反復練習をしてもらいたいと思います。舌平目のグリエのデクパージュでは、身が崩れやすかったのですが、丁寧にデクパージュし盛り付けている選手と、時間が気になり雑な盛り付けになっている選手に分かれていました。

【ヤングプロフェッショナル決勝】

課題:鴨のローストデクパージュとサービス/クレープフランベの作成

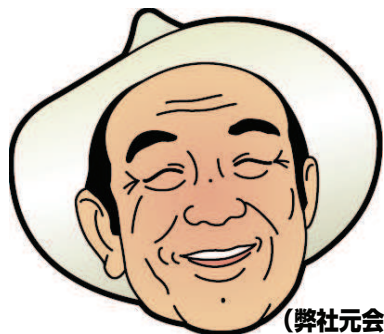
決勝は競技時間が20分と短く、スピードと正確性が問われる課題でした。指示事項では1名分はエグイエット、もう一名分は自由な盛り付け。ゲストは予定が入り時間がないという設定でしたので、時間配分とお客様へのリコメンドが重要でした。また、調理場がない会場で、鴨の状態が思わしくなかったと思いますが、皆同じ条件でしたので状況に合わせたデクパージュと盛り付けが鍵となったかと思います。また、鴨の関節位置に対する理解が乏しく、腿の部分が崩れ、外れて、スムーズな切り分けができていない選手が多くいました。クレープフランベでは「カセットコンロ使用」とインフラリストにあったと思います。火の調整が難しいので器材に合わせた作業ができるかどうかポイントでしたが、火が入りすぎ焦がしてしまう選手や、焦げないようにキャラメル状になる前にバターを入れてしまう選手もいました。時間がない点も考慮しなければなりません、きちんとした工程を踏まないと商品としての価値もなくなってしまうので頑張ってもらいたいところです。

決勝は、審査員7名で行いますが、最高点と最低点が除外され5名の審査平均と、筆記からの点数が加算され順位がつかますので、総合的に技術と知識がある選手が優勝となります。決勝に残った3選手の実力は拮抗していたと思いますので、時間配分、筆記からの準決勝までの結果で勝敗がわかれたのかもしれませんが。

【総括】

今回のコンクールを通じ、選手の皆様はいろいろなスキルを身に付けることができたと思います。ぜひそれらのスキルを、お客様や職場、学校に還元するとともに、後輩に継承してください。それにより、日本のサービスレベルが向上し、世界レベルで戦える選手が出てくることを願っております。また、コンクールを通じ様々な方々にご協力をいただいた点、審査委員長として改めて心より感謝を申し上げます。また、引き続きご協力のほどよろしく申し上げます。

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)スギハラグループはHRS(協会)を応援しています

 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

Tel 03-3434-2844(代)

〒105-0003 東京都港区西新橋3-25-47