

第3回「HRS接客ベーシック検定」実施報告

1月29日(日)、服部栄養専門学校を会場に、第3回「HRS接客ベーシック検定」試験が実施されました。この受験は昨年12月4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、今回新たに11名が資格を取得しました。

合格者の方々には、資格バッヂ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。

第3回「HRS接客ベーシック検定」合格者

氏名	所属
安在 常尋	札幌パークホテル
植村 日菜	渋谷エクセルホテル東急
岡村 精己	株式会社ホテルオークラ東京
加藤 舞	株式会社当間高原リゾートベルナティオ
金子 昌和	株式会社東京會館
北澤 玲央奈	
久保田 実	服部栄養専門学校
榮 徹	エネルギープロダクト株式会社
珍田 浩平	株式会社雄和振興公社
中山 正史	服部栄養専門学校
松田 幸子	ザ・グランドティアアラ千寿

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・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ヂ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...

合格者のお声

株式会社雄和振興公社 珍田 浩平 氏 (ちんだ こうへい)

～ 感じのよいサービスを目指して ～

はじめまして。私は、地元秋田のファミリー向けレストランで働いております。今回、「HRS 接客ベーシック検定」を受験したきっかけは、自分の成長になりそうなものは何でもやってみようという単純な思いからでした。昨年私は同じくHRS運営の「レストランサービス技能検定3級」を受検しました(結果は不合格)。学科試験はわりあい上手くできた気がしますが、実技試験の方は失敗が多くあり、反省しながらもこれが実力かと思い知らされました。

12月に受講した「料飲サービス基礎講座」から「HRS 接客ベーシック検定」試験日までの約二か月間、試験のための勉強をしている途中、世の中にはすごいサービスをされる方が多くいることにも気がつきました。そこで、その人たちにお会いしたくなり、お店へ足を運んだこともありましたが、その度に、びっくりするようなあたたかいおもてなしを受けました。それは、自分の飲食という仕事が誇らしく思えるような出会いでした。

私が彼ら彼女らから受けたようなサービスを、私もいつか誰かへ届けられるよう頑張ります。

「HRS 接客ベーシック検定」に合格し、40歳を過ぎたいま、仕事は覚えると楽しいということ、学び始めているような気がします。

企業人事ご担当のお声

株式会社東京會館 人事部次長 金子 昌和 氏 (かねこ まさかず)

この度、人事担当としてHRS 接客ベーシック検定を受験してみました。

基礎講座から試験にかけて、その内容は飲食業に従事する者として知っておくべき事が網羅されたものでした。肉や魚、野菜の食材についてのこと、ワイン・日本酒など各酒類の特徴、食中毒の分類、そして接客の基本や実技と、私自身分かっているつもり、出来るつもりのも事も、新たに認識した事もありました。管理部門が長いからとは言いつつも、この度の受験で初心に戻った気持ちになり改めて基礎知識の大切さを実感しました。この検定は社内の人材育成手段として、洋食・和食を問わず若い接客従事者や中堅社員へもとても有効であると思います。プロフェッショナルとして必要な知識習得は、高い意識や自信をもたらすでしょう。



<「料飲サービス基礎講座」受講者の声>

ポイントを教えてもらえて、とても勉強になった

講話に熱とホスピタリティがあり聞き入った

試験対策というよりは、身になる楽しい話と感じた

実践でも活用できる内容で良かった

やはり基本が1番大切だと改めて思い出せて良かった

良い体験となった、遠方から参加の方ばかりで刺激になった

etc...

2023年度「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!

第4回「HRS 接客ベーシック検定」

- ◎料飲サービス基礎講座
2023年6月24日(土) 13時30分～16時00分
- ◎検定試験
2023年7月29日(土) 13時30分～16時00分
- ・会場(基礎講座・検定試験ともに)
服部栄養専門学校 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-4

第5回「HRS 接客ベーシック検定」

- ◎料飲サービス基礎講座
2023年12月4日(月) 13時30分～16時00分
 - ・会場
服部栄養専門学校 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-4
 - ◎検定試験
2024年1月29日(月) 13時30分～16時00分
 - ・会場
吉祥寺エクセルホテル東急 東京都武蔵野市吉祥寺1-6-3
- *詳細、お申し込み方法は本誌同封のチラシまたは、HRSホームページからご確認ください。
- www.hrs.or.jp