

# 1級レストランサービス技能士 SPECIAL



## 佐々木 美喜子 氏 (ささき みきこ)

富山県出身 学校法人三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校 卒業

### 学校法人三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校

〒530-0047

大阪府大阪市北区西天満1-3-17 TEL: 06-6367-1261

#### Q1:現在のお務め先とご所属をお聞かせください

辻学園調理・製菓専門学校に勤務し、所属は西洋料理研究室 サービスセクションです。

#### Q2:この道に入った理由をお聞かせください

きっかけは、地元のホテルのケーキbuffetを食べに行った際、かわいいブティガトーをみて、「私も作れるようになりたい!」と思ったのがきっかけで専門学校に入学し、調理・製菓を学ぶ中で、実際にお客様の声を聴くことが出来る接客に興味を持ち、サービスの道を目指すようになりました。卒業を控え就職活動をしている中で、調理・製菓・サービスと多岐にわたり学ぶことが出来る同校にご縁を頂き、サービス業務を身に付けるきっかけを頂きました。

#### Q3:1級レストランサービス技能検定を受検したきっかけは?

本校では、生徒が「HRS承認校」として3級レストランサービス技能士の資格取得を目指すことが出来ます。生徒へ指導できるように取得を始めた技能検定ですが、私が2級レストランサービス技能士合格時に、先輩が1級レストランサービス技能士に合格されたのを見て、憧れを抱き、自分自身のサービスに関する知識や技術を高めるために1級を目指したいと思ったからです。



#### Q4:1級レストランサービス技能士に合格した時の心境は?

学科も実技もとても不安でしたが、今まで勉強してきたことや教えていただいた方々にいい報告ができるとホッとした安心と、憧れ目指してきた資格に合格できた達成感で嬉しい気持ちになりました。

#### Q5:合格に至るまでの協力者や恩師とのエピソードはございますか?

実技試験の対策では、終業後に練習を見ていただいていた。職場が学校という特殊な環境の為、練習環境を整えていただき、練習に専念することが出来ました。

お客様役として何度も練習に付き合ってください、沢山アドバイスもいただきました。1級の実技試験の課題には、フランス語と英語の会話があるのですが、特にフランス語の発音が難しく、毎回指導していただいたことを思い出します。

#### Q6:1級レストランサービス技能士として、また資格取得に向けた努力が役に立ったシーンなどはありますか?

私は現在、指導教員として総合調理実習という模擬レストランを行う実習授業を担当しています。その際に培ったサービスの

技術や知識が生徒への指導で役立っています。また、3級レストランサービス技能士の資格取得に向けて勉強している生徒へも、私自身の経験を活かし、指導することが出来ています。資格を取得していることもあり、生徒への安心感も説得力も与えられていると感じます。

#### Q7:1級レストランサービス技能士として目指す料飲サービスとは?

私は教員として勤めているため、有資格者として生徒へサービスの楽しさややりがい、技術や心得などを指導していきたいと思っています。そして、将来サービス業務において活躍できる人材を育て、AIが発達する中でも人だからできるサービスを業界に広めたいと思います。

#### Q8:後輩やこれから受検される方へ、心構えやアドバイスはありますか?

私自身、自分の技術に不安があったこともあり、練習時間の確保を最優先に業務計画を立てました。学科は過去問を多く見返し、苦手なところは重点的にテキストを見直しました。実技は日常業務であまり触れることが無い試験項目を、協会が発信している資料を頼りに一から学びなおしました。結果的に資格を取得することが出来て



# INTERVIEW

自信を持つことができ、上司やメンバーからの信頼につながっています。

また生徒は、今後の料理業界で活躍していく人材になるので、ぜひいろいろな可能性を広げて行ってほしいと思います。資格を取得して自信を持ち、たくさんのお客様へ楽しんでいただけるサービスを提供して欲しいです。

## Q9:これからのご自身の方向性・希望・考えている事や夢などを教えてください。

今後は、少し特殊ではありますが教員として生徒にサービスの楽しさと知識を教えるとともに、食事のシーンが多様化する中、サービスの大切さを伝えていきたいと思っています。

## Q10:佐々木様にとってプレミアムなレストランは？店名とその理由をお聞かせください。またお勧めのメニューやエピソードをご紹介下さい。

「Bistro HASHI」です。講師でもお越しいただいているシェフのお店へ、富山から家族が遊びに来た際に、母の誕生日のお祝いで行かせていただきました。

どのメニューもとっても美味しく、とても心地よい時間を過ごすことが出来ました。

また、バースデープレートをとってもかわいく作っていただき、母も大変喜んでいました。そういった時間を提供できる料理人・パティシエの魅力に改めて気づかされるとともに、私自身も大切な思い出にすることが出来ました。



### 〈上司からのコメント〉

本校は、調理・製菓校にありながら創立よりサービスについては、非常に高い意識を持って取り組んで参りました。常に調理・製菓だけでなく、幅の広い知識と技術を持った人材育成を目指しております。佐々木さんは、指導教員として総合調理実習(模擬レストラン実習)を中心に活躍していただいています。生徒への指導も的確で、多くの生徒から慕われています。コロナオフとなり、業界は厳しかった日々を忘れるかの如く、活況を呈して参りましたが、人手不足は、慢性化しております。その中で、料理・製菓・サービス等マルチに活躍できる人材が求められています。彼女には、そのような業界のニーズに応える次世代の人材育成を期待しています。この春、素晴らしいパートナーを持つことができましたので益々の活躍を祈念しています。

西洋料理研究室 サービスセクション  
教授 小松 勇市 氏 (こまつ ゆういち)