

「HRS接客ベーシック検定」専門学校の取り組み

学校法人後藤学園 武蔵野調理師専門学校 教務部 調理師科課 富田 浩子 氏 (とみた ひろこ)



武蔵野調理師専門学校には、2年制の高度調理経営科・高度調理製菓科と1年制の調理師科の3つの学科があり、高度調理経営科では、これまで選択授業としてレストランサービス技能検定3級の講座を開講し受検をしています。

調理師科は、授業の中では接客サービスの専門知識の修得の為に、サービス論で接客の基本や形式、食文化史などを勉強しておりますが、これまでサービスの資格を取得する機会が無く、今回初めて学内で「HRS接客ベーシック検定」を実施することになりました。

調理師科の授業でのサービス論は座学のみで、この検定の基礎講座では、接客サービスの基本的知識と共に、サービス動作の実演とロール・プレイングで実践的な事が学べるという事もあり、学生自身がスキルアップや、調理の仕事をする上で、サービスに関する知識習得などを目的とした希望者13名が受講、受験し、全員合格することが出来ました。

試験前に行われた料飲基礎講座では、学生からは「実技は初め難しく感じましたが、出来るようになるのととてもうれしい」「皿の持ち方など今までやった事がなく、丁寧に教えていただき身につけることが出来て良かった」などの声が上がりました。また、受講中はどの学生も真剣に取り組み、細かな所作まで講師と、学生同士とで確認するなど、積極的に取り組む様子が見られました。



今回の検定試験を通じて学生からは「接客のよし悪しがお店に影響することを改めて知り接客の大切さがわかりました」「自分の可能性を広げられる良い機会になりました」「アルバイトの接客でも活用でき、前よりも自信がつかました」などの声がありました。



今回、本番さながらの実技審査を受けることで学生の取り組みにも緊張感があり、学生個々の学びの場として、また、飲食業界に出る

前の経験として大変貴重なものになったのではと感じています。

来年度も多くの学生に貴重な経験してもらえるように、魅力を伝えていきたいと思っております。

