# 1級レストランサービス技能士 SPECIAL



### Q1:現在のお務め先とご所属をお聞かせください

章月グランドホテルで食事処担当マネー ジャーを務めています。

### Q2:この道に入った理由をお聞かせください

きっかけは高校時代、ホテルの洗い場の アルバイトでした。タキシードを着て颯爽 と歩くスタッフや、とても親切にしてくれた 方々に感銘を受けて、私もこのような人物 になりたい!と漠然とした気持ちがホテル マンを目指すきっかけとなりました。

#### 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?

札幌市内のホテルで勤務をしている際、 上司からの勧めで2級から受検しました。 その後自身のステップアップの為1級を取 得すべく努力しました。

#### 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?

1流のプロフェッショナルへのスタートラインに立てた!という気持ちになりました。

そして、どのようなことも努力と練習は 必要不可欠であると実感しました。営業終 了後夜中に何度も練習をしたことが、結果 に繋がったのだと感じました。

#### Q5:合格に至るまでの協力者や恩師との エピソードはありますか?

#### 佐藤 洋 氏 (さとうひろし)

北海道伊達市出身 伊達高等学校 卒業 1級レストランサービス技能士

テーブルマナーマスター認定講師·西洋料理テーブルマナー認定講師

### 野口観光マネジメント株式会社 札幌・定山渓温泉 章月グランドホテル

T061-2302

北海道札幌市南区定山渓温泉東3丁目239 TEL: 0570-026-575

各ホテルの1級保持者からの指導や、知人からの紹介により様々なご縁で人脈が増え仲間が増えました。支配人の前での実技練習は、すごくプレッシャーを感じたことが良い思い出です。

#### 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?

1級を取得することで、HRS主催THE 晩餐会の参加や技能グランプリ出場に繋がることができました。資格取得に向けた努力がさらなる高みへ進んでいるのだと深く感じます。





#### 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?

お客様に100%の期待を上回るサービスと感動の提供。お客様の人生を華やかに演出するサービスマンであることだと思います。

### 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?

ぜひ努力しチャレンジをし続けてほしい です。その努力がお客さまの信頼や信用 になり、自身の自信と糧になると思います。

### 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。

技能グランプリで金賞をとることです。 その背中を後輩や部下が感じ取り、ともに 成長できる環境を作りサービス業界全体 の発展に寄与できる人材になりたいです。

### Q10:佐藤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。

札幌市中央区円山にある日本料理「こまつ」です。60年の歴史を誇るエルム山荘の伝統を受け継ぎ、エルムガーデンで総料理長を10年勤めた小松料理長がいらっしゃいます。小松料理長とは、以前仕事でご一緒だったことがあり、アイデア・技術・想いを感じ、天才とはこういう人をいうのだと感じました。



## INTERVIEW

人生の大事な記念日を過ごすには、うっ てつけの私のプレミアムレストランで、たく さんのお客様にもおススメしております。









佐藤さんはレストランのマネージャーとして、確固た る信念のもと「お客様ファースト」の精神で満足度向 上に向けた取組を積極的に行い、スタッフへの指導に も手間を惜しみません。プロフェッショナルのサービ スを指導できる逸材として、とても心強い存在であり、 輝かしい HRS のバッジはこれまでの努力の賜と言え るでしょう。野口観光グループにはプロフェッショナル 学院があり、これからホテルマンを目指す学生達の指 導者としても力を注いでいます。今後、レストランサー ビス技能検定を受検するスタッフも増え、輝かしいバ

ッジを付けた佐藤さんのようなプロフェッショナルのホテルマンが増えていくことを 心から願っています。そして、「自分もまだまだ高みを目指します」と熱い志に希望 と明るい未来を感じることができ、章月の大黒柱となるであろう佐藤さんの今後の 活躍に心より期待をしています。

> 野口観光マネジメント株式会社 札幌・定山渓温泉 章月グランドホテル 支配人 村田 初美 氏(むらた はつみ)

#### 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





#### 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

スギハラグルースはHRS(協会)を応援しています

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