

日本ホテル・レストランサービス技能協会 認定

「HRS 接客ベーシック検定」の新設について

2021年11月 HRS 認定の資格試験がスタートします！

この度 HRS では、専門学校在学中の学生・留学生、外食産業を志す方、若手接客業従事者が、今後必須とされるベーシック(基本的・初歩的)な事項を身に付けるための試験、外食産業の事業主が教育の面で推奨しやすい試験として HRS 認定資格試験「HRS接客ベーシック検定」を新設しました。

「HRS 接客ベーシック検定」新設の目的

- ①外食産業への就職を志す方、食や接客などに関わる従事者が、必須とされる基本を学び、身に付けることで、視野を広げ就業できるよう受験者をサポートする。
- ②事業所の抱える課題である基本動作やホスピタリティー欠如の解消と、基本知識の伝承、人材育成の一助を「HRS 接客ベーシック検定」を通じサポートする。
- ③国家検定である「レストランサービス技能検定」とは異なり、制限を設けることなく、誰もが受験し易い試験を実施し、外食産業の裾野を広げることを目的としています。

試験の内容

「HRSサービスベーシック検定 ハンドブック」を教本として、料飲サービス基礎講座を開講し、筆記試験及び実技審査を実施します。

「HRSサービスベーシック検定 ハンドブック」の概要

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 西洋料理の食事用器具 / 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

「HRSサービスベーシック検定 ハンドブック」は多岐にわたる内容をコンパクトにまとめた1冊ですが、例えば「第7章 食文化」では、西洋料理だけではなく日本料理にもふれるなど、外食産業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。

筆記試験の約2カ月前に実施される料飲サービス基礎講座では、講師が細部の重要点を掘り下げて指導し、理解度を深め合格を目指していただきます。

また、受検者全員が資格取得可能な学びの環境となるように、料飲サービス基礎講座の一環として、動画配信を使用し、繰り返し学習できる環境の提供を準備しています。

出題内容について

筆記試験問題の解答形式は3者択一。接客の良し悪しを決める2大要素には「技能的要素」と「ホスピタリティー的要素」が挙げられますが、ベーシック検定では「ホスピタリティー的要素」に加え衛生観念をメインとし、接客に於ける大切な基本的部分をクローズアップした筆記試験問題で構成しています。筆記試験後に行われる実技審査では、身だしなみや基本動作について審査することで、接客業従事者として人前に立つ意識の高さの有無確認を行います。

試験に合格すると

合格者には HRS 会長名の認定証書とバッジが授与されます。

合格後に期待できること

合格者は…。

- *接客業従事者として、正しい知識が身につきます
- *接客業従事者として、衛生観念が身につきます

接客業事業所は…。

- *従事者の施設で必要とされる Q(クオリティ).S(サービス).C(クリンネス)の意識向上。
- *従事者のサービスにおける意識の向上
- *事業所での人材教育、人材育成不足の改善



受験対象者と受験申請方法

【受験対象者】

主に飲食施設などに従事する者、またはそれを志す者(学生可)

【受験資格】

義務教育課程修了者又はそれに相当する者(接客業務経験年数は問わず)

※外国人含む

【募集定員】

100名

【受験料金】

¥20,000(教本(HRS 接客ベーシック検定ハンドブック)、受験料金、事前対策講習会含む)

【試験実施期間】

料飲サービス基礎講座 ホームページ・HRS 会報誌・メールマガジンにてお知らせします。

検定試験 ホームページ・HRS 会報誌・メールマガジンにてお知らせします。

【出題内容】

HRS 接客ベーシック検定ハンドブック(料飲サービス基礎講座で配布)より出題します。

【試験時間及び問題形式と合格ライン】

試験時間は 60 分

筆記試験は三者択一による解答方式で出題は 50 問

【実技審査】

筆記試験終了後、身だしなみや料飲サービスの基本動作などについて実技審査します。

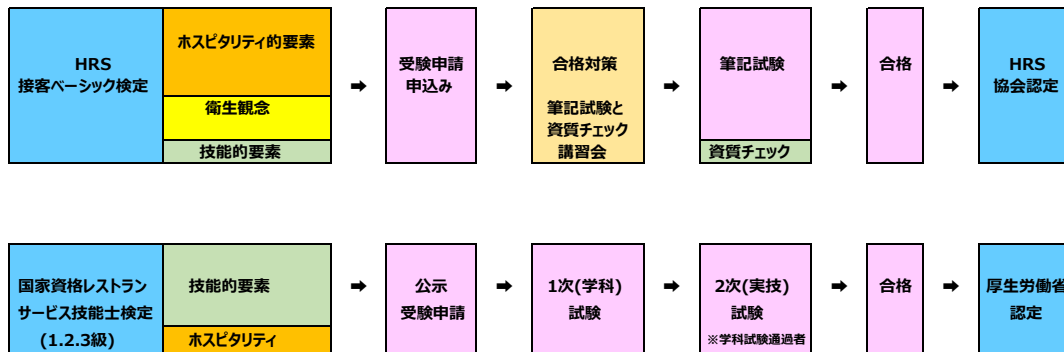
※ホスピタリティー・所作等に十分な意識が感じられるかを審査いたします。

【受験申請法】

HRS ホームページまたは、本誌同封の試験案内・受験申請書にて受付けます。

ベーシック検定の位置づけ(参考)

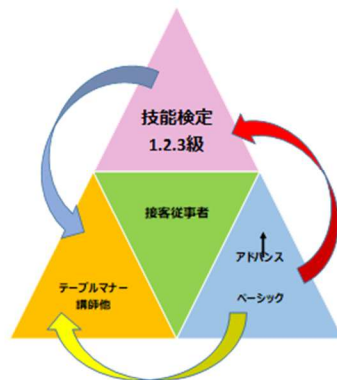
HRS では、多角的に接客業従事者のスキルアップと、接客業従事者地位向上をサポートしております。下記にレストランサービス技能検定とベーシック検定の流れを図解にしました。今回新設のベーシック検定は、正に接客業を志す方々の「入り口」として位置付けた試験制度です。是非それぞれの試験でスキルを身に付け、料飲のプロフェッショナルを目指してください。



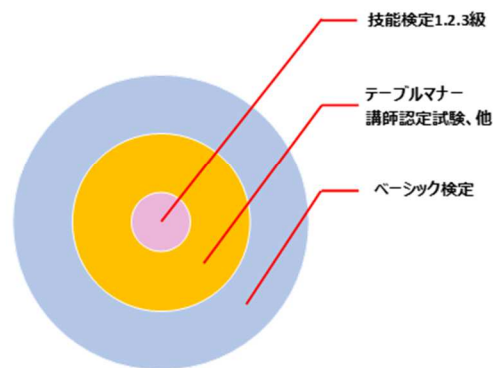
【図A】

ベーシック検定はホスピタリティー的要素を重視した内容です。レストランサービス技能検定は技能的要素を重視し2次試験で実技を行います。ベーシック検定は実技審査を筆記試験と同日に行います。又、事前に料飲サービス基礎講座を実施します。

【図B】



【図C】



【図B】

HRSにおける接客業従事者の資格取得試験には、レストランサービス技能検定及びテーブルマナー講師認定があります。そこに新たにベーシック検定が加わることで選択肢の幅が増えました。これにより、接客業従事者のスキルアップ、ステップアップの計画が段階的になり、目標設定の明確化に繋がっていきます。

【図C】

図Aを俯瞰で見たものです。レストランサービス技能検定が核となり、その他の試験で資格を取得し、それぞれスキルを持った接客業の裾野が広がります。現段階ではベーシック検定の新設となっておりますが、将来的にはそのステップアップとしてアドバンス検定の新設を計画しています。