

# とちぎマイスター「レストランサービス（レストランサービス作業）」の技能の例

ホテル料飲部門のスペシャリスト

いとう くにお  
**伊藤 邦夫**

那須塩原市 在住

宇都宮東武ホテルグランデ (Tel. 028-643-2115)



## ホテル内レストラン及び宴会場の統括支配人

(現在の仕事)

ホテル内料飲部門全般のマネージメントを行っている。また、ホテルスタッフのサービスレベルアップのため、技術指導を行っている。

(得意な分野)

和食・洋食・中華・宴会・婚礼とオールマイティだが、フランス料理のレストランサービスが一番の得意分野である。また、シニアソムリエ、シニアバーテンダー、酒匠等に認定されており、飲料全般に精通している。

## 永遠に終わりのないレストランサービス

レストランサービスは、お客様（人間）を相手にしているため100%の正解がない。また、すべての料理・飲料を覚えるのは、一生かけても不可能である。

お客様にお喜びいただくためには、技術面でも知識面でも日々の努力が大切である。その積み重ねが必ずお客様の笑顔へと繋がる。

お客様の生命の源である飲食を提供するため、身だしなみや、“笑顔”を含めた素敵なたち居振る舞いも、

お客様満足にはとても大切である。

技術面でも知識面でも永遠に終わりが無いので、レストランサービスは「楽しくて」「面白くて」「やりがい」がある。同業の後輩の方々には、日々努力を怠らずに目的を持って業務に励んでいただきたい。

