

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



バラエティーに富んだ業種経験による現場ですぐに実践できるサービス

なかがわ よしひろ

中川 善博

那須塩原市 在住

東急ハーヴェストクラブ裏磐梯グランデコ 裏磐梯グランデコ東急ホテル
(TEL 0241-32-3200)

レストランサービスとマネジメント

(現在の仕事)

レストランにおけるレストランサービス・メニュー開発オペレーションの構築ならびに店舗マネジメント。

(得意な分野)

シティホテル・リゾートホテルの和食・洋食・中華・会員制BAR・町場のバー&レストラン・ゴルフ場・スキー場などの多彩な業種で身につけたサービスを駆使した、場所・状況に応じたサービスの提供を得意としている。また、従業員それぞれの個性に合わせた指導を行うことができる。

まずは目指すべき目標を見つける

レストランサービスは10人のお客様がいれば10通りのサービスの仕方があります。しかもそれが100%の正解とは限りません。そのため、難しく奥が深く、お客様に満足頂いた喜びは通常の仕事では味わえないものです。

ただ仕事をこなすのではなく、自分自身の目標を立てて実践し、反省していかなければ、成長はあり

得ません。あきらめたらそこで終わりです。

後輩達の道標になれるような「サービスマン」になり、これからの栃木県のサービスレベル向上の柱となっていただく。

深めることも私たち技術者の仕事です。

