

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

人材育成に優れ、お客様を魅了する洗練された技

はんだ かずひろ
半田 和弘

鹿沼市 在住

HAN' S Bakery (TEL 090-2222-5083)

人材育成と職場の良質な環境づくり、技術をいかした接客サービス

(現在の仕事)

現在は個人事業主としてベーカリーカフェを経営する傍ら、レストランサービス業界にも精通しており、その優れた技能を活かして料飲接客や若手の人材育成に務めております。

(得意な分野)

主に人材育成を得意とし、若手とコミュニケーションを積極的に行い、確かな人間関係形成に努め、モチベーションを上げている。2017年に栃木県で初めて開催された第55回技能五輪全国大会(とちぎ技能五輪)の際には参加選手の技能指導やメンタルケアに努め、栃木県代表選手の金メダル受賞に大きく貢献いたしました。

レストランサービス技能の伝承と人材の育成

優れた技術を身に着けることも大切ですが、それ以上にメンタルを鍛えることが最も大切です。この精神を引き継ぎ、形ばかりのスタッフではなく常にお客様のために何ができるかを考え続けていける本物のスタッフを育成してまいります。

そして、これからの業界を担っていく方々には日々の努力を怠らず、成長していただきたいと思っております。

