

藤田観光

2022年度「調理部門・接客部門技術コンテスト」を開催

調理、レストランサービスの技術力向上を目指す

藤田観光株式会社(本社:東京都文京区 代表取締役兼社長執行役員 伊勢宜弘)は、2022年7月13日(水)に「2022年度 調理部門・接客部門技術コンテスト」の本選を実施いたしました。

当社は、従来技術力向上を目的とした技能コンテストを行っております。本年行った当コンテストは、重要課題として取り組む「高度専門能力の向上」の一環として、当社が目指すべき高付加価値商品の提供を具現化し、その核となる若手を中心としたスタッフの個人スキルの向上と、チャレンジ精神の醸成を図ることを目的として開催いたしました。本年スタートした人事制度の方針を取り入れ、上位のクラスに経験年数を問わずチャレンジできること、通常職務である和食・洋食の枠を超えチャレンジができることも特徴のひとつです。本選では、2ヶ月にわたる予選会を勝ち抜いた計30名の従業員が、和食・洋食調理、和食・洋食レストランサービスの計4部門において、ヤングキャリアとミドルキャリアのクラスに分かれ、日々研鑽している技術力を競い合いました。

調理部門のヤングキャリアクラスは食材の下拵え、ミドルキャリアクラスは料理の仕上げをテーマに基礎から応用までの各々の技術が試されました。審査基準には、衛生管理や知識試験などの項目もあり、お客さまに美味しい料理を安全に提供し、安心してお召し上がりいただくための知識も評価の対象になりました。

接客部門では、お客さまのお迎えからテーブルの片づけまでの一連の流れのなかで、お客さまを意識したご案内や立ち居振舞い等が審査されました。海外からのお客さまにも質の高いサービスを提供できるよう英語での接客も審査対象に含まれるほか、審査の最後には「お客様が感動するサービスとは」「今後当社が目指すサービスとは」というテーマでスピーチを行い、参加者からは接客に対する熱い想いを感じることができました。

今後も従業員のさらなる技術力向上に向けて長期的に技術コンテストを開催し、人材育成を強化していくとともに、国内外に通じる調理・接客技術を用いて、お客さまへより良い体験、より高品質なサービスをご提供できるよう努めてまいります。

【各部門優勝者】

<調理部門>	西洋料理	ヤングキャリアクラス	染谷 光里 (箱根小涌園 天悠 調理課)
		ミドルキャリアクラス	土田 裕也 (ホテル椿山荘東京 バンケット洋食調理)
	日本料理	ヤングキャリアクラス	久高 美衣歌 (箱根小涌園 天悠 調理課)
		ミドルキャリアクラス	橋本 彩 (ホテル椿山荘東京 みゆき)
<接客部門>	洋食店舗	ヤングキャリアクラス	中村 めぐみ (ホテル椿山荘東京 ルームサービス)
		ミドルキャリアクラス	佐々木 絵梨 (ホテル椿山荘東京 イル・テアトロ)
	和食店舗	ヤングキャリアクラス	北林 萌 (箱根小涌園 天悠 接客課)
		ミドルキャリアクラス	清水 沙織 (箱根小涌園 天悠 接客課)

■コンテストの様子



本件に関するお問い合わせ先

〒112-8664 東京都文京区関口2-10-8

藤田観光株式会社 経営企画部

長谷川 広子・泉 佳那・勝 真優

TEL:03-5981-7722 / FAX:03-5981-7735