

藤田観光

2024年2月「調理部門・接客部門技術コンテスト」を開催

藤田観光株式会社(本社:東京、代表取締役 兼 社長執行役員:伊勢 宜弘)は、2024年2月27日(火)に、調理やレストランサービスの専門技術向上を目的に、「調理部門・接客部門技術コンテスト」を開催いたしました。

当社では社是や長期ビジョン「みんなが笑顔になるために、ライフスタイルに寄り添う、ユニークな事業展開で、成長し続けます。」の具現化に向け、中期経営計画において人材の確保・育成を重点課題の一つとしており、当コンテストは、目指すべき高付加価値商品の提供と、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、チャレンジする意識の醸成を図ることを目的として開催いたしました。経験年数を問わず上位のクラスに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です。本選では、予選会を勝ち抜いた計30名の従業員が、西洋・日本調理、洋食・和食接客の計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。審査基準には学科試験もあり、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されました。

接客部門では、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「お客さまが求めるホスピタリティとは」「自身が大切にしているホスピタリティとは」というテーマでスピーチを行い、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	高山 綜悟 (ホテル椿山荘東京 バンケット洋食調理)
		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	古茂田 姫奈 (箱根小涌園 天悠 調理課)
		ミドルキャリアクラス	山下 将平 (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	藤田 頌子 (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	白田 紗英 (ホテル椿山荘東京 宴会サービス)
	和食店舗	ヤングキャリアクラス	野口 結衣 (箱根小涌園 天悠 接客課)
		ミドルキャリアクラス	金子 寛大 (ホテル椿山荘東京 木春堂)

■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 企画本部 経営企画部 塩澤ゆかり

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