

Restaurant Service レストランサービス

基本をおさえたテクニックで、食卓の演出家に挑む！

レストランサービスの起源は、中世ヨーロッパに始まりました。宮廷文化を経て成熟し、フランス革命後のレストランから発展してきました。現代の実生活では、ホテルのメインダイニングから高級レストランまで、高品質なサービスを提供する場で、優秀なサービスパーソンが活躍しています。

競技概要

モジュールA: 専門知識問題 筆記試験

モジュールB: 飲料ブラインドテイस्टینگ

モジュールC: カクテルの作成

モジュールD: ファインダイニングにおけるディナータイムサービス

前回大会金メダリストからメッセージ！

[所属: (株)帝国ホテル]



第32回競技の様子

清水 竣馬さん

皆さんが長年培ってきた"魅せる技術"を大会当日に全て出し切りましょう！



Point

おいしい「料理」を提供するには、料理に関する知識や技術、一般常識が必要となります。

技能グランプリでは、レストランスペースを設け、お客様を招き、メインディッシュの切り分けやデザートのフランベなどを実際のレストランさながらの状況で行います。サービス時のお客様との会話や洗練された動作の一つひとつも見どころです。