

報道関係者各位

## 第14回 HRS サービスコンクール 2020 在校生が金賞、銅賞、敢闘賞を受賞

全国の専門学校で料飲接客サービスを学ぶ学生が集まる大会で最優秀学校賞も受賞

専門学校日本ホテルスクール（所在地：東京都中野区 理事長・校長：石塚 勉）昼間部ホテル科2年生石井里奈さん（神奈川県立相模田名高校出身）は、ホテル・レストランのプロのサービスパーソンを対象に自身の技能向上とサービスへの意識向上を図ることを目的とした一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会主催「第14回 HRS サービスコンクール 2020」のカレッジ部門で金賞・厚生労働大臣賞を受賞しました。また、銅賞に昼間部1年生ホテル科佐藤瀬奈さん（東京都立足立西高校出身）、敢闘賞に夜間部ホテル科2年生伊藤寛人さん（日本大学山形高校〔山形〕出身）が選ばれました。



左から、伊藤さん、石井さん、佐藤さん

このコンクールはカレッジ部門、ヤングプロフェッショナル部門にわかれ、サービス技術の研鑽、意識の向上を目的として開催される競技大会です。カレッジ部門の応募資格は、全国の専門学校などで料飲接客サービスを学ぶ年齢が25歳以下の学生で、第1次審査である課題レポート「レストランサービスで私が目指すもの」の書類審査を合格した方です。昨年11月末、HRS サービスコンクール 2020 出場者を決める全学年を対象とした校内予選「専門学校日本ホテルスク

ールサービス技能コンテスト『JHS 杯』を行い、この 3 名が本大会に学校代表として出場することが決まりました。



予選課題のオレンジのカービング (石井さん)

大会は予選・準決勝・決勝と 3 段階に分かれて課題が行われ、全国から集まった 24 名の学生の中から準決勝に出場できる学生が 6 名、さらに決勝に進出できる学生は 3 名です。予選の課題は「オレンジのカービング (6 分)」。

学校を代表して出場した 3 名は見事全員予選を通過し、準決勝に臨みました。準決勝からは、実際にお客様を想定したサービスを行い、審査員であるお客様から質問などもあり、技術に伴い高いサービス知識も求められます。白ワインの抜栓とサービス、シーザーサラダの作成とサービス (10 分) が課題の準決勝を石井さんと佐藤さんは見事勝ち抜き、スパークリングワインの抜栓とサービス、骨付き鶏もも肉ローストのデクパージュとサービス (13 分) が課題の決勝に進みました。

予選から決勝まで、5 つの課題があり、それぞれ決められた制限時間内で競いました。サービスをする上で最も重要な「表情」や「姿勢」はもちろん、「ナイフの使い方」や「手際・段取りの良さ」は審査の評価に繋がり、決勝の口頭試問では「食材に関する知識」も問われました。



決勝の課題 骨付き鶏もも肉ローストのデクパージュ 1 (佐藤さん)



準決勝の様子シーザーサラダの作成

左奥から、伊藤さん、石井さん、佐藤さん

今回の大会で本校を代表して出場した学生は8年連続の入賞を果たし、これまでに金賞を5度受賞しています。HRS サービスコンクールに出場することを目標に入学してくる高校生も少なくありません。これまでに引き継がれていく先輩達の「技術と魂」を大切にし、これからも日々サービス技術の研鑽やホスピタリティ精神の向上をめざしていきます。

以上

---

■この件に関するお問い合わせ  
学校法人日本ホテル学院 専門学校日本ホテルスクール  
教育部 上野 菊池 広報部 島田 北條  
TEL: 03-3362-5001 FAX: 03-3360-6177  
URL: <http://www.jhs.ac.jp>

JHSPR-19-13