

報道関係者各位

技能競技の全国大会「技能五輪」 レストランサービス分野で在校生が銅賞・敢闘賞を受賞

第60回技能五輪全国大会 在校生・卒業生5名が出場

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）は、2022年11月4日（金）から7日（月）にかけて千葉県で開催された第60回技能五輪全国大会の「レストランサービス職種」において、在校生が銅賞・敢闘賞を受賞したことを報告いたします。

技能五輪大会は、国内の原則23歳以下の青年技能者を対象に、技能競技を通じて青年技能者に努力目標を与えるとともに、技能に身近に触れる機会を提供することを目的に実施しています。今回の第60回大会は、「レストランサービス職種」を含む全42技能分野で技を競いました。今大会の「レストランサービス職種」分野には、東京都を代表して本校の在校生が2名と卒業生が2名、千葉県を代表して卒業生1名が出場しました。



デキャンタからこぼさないように赤ワインのサービスをする蓬田さん（中央）

東京都を代表し出場したのは、在校生の夜間部ホテル科2年蓬田鈴音さん（上田西高校〔長野〕出身）と夜間部ホテル科2年渡邊裕介さん（埼玉県立所沢商業高校出身）。2020年3月に本校を卒業した窪田凌さん（夜間部ホテル科卒業／東海大学付属甲府高校〔山梨〕出身）と武藤達

哉さん（昼間部ホテル科卒業／本庄第一高校〔埼玉〕出身）が東京都を代表し、伊藤寛人さん（夜間部ホテル科卒業／日本大学山形高校〔山形〕出身）が千葉県を代表し出場しました。そして、今大会で、卒業生の武藤さんが銀賞、在校生の蓬田さんが銅賞を受賞、卒業生の窪田さんと在校生の渡邊さんが敢闘賞を受賞しました。



お客様へサービスする渡邊さん（左）
オリジナルカクテル・スタンダードカクテル・アイリッシュコーヒーの作成（右）



お客様と会話をしながらサービスする蓬田さん
若鶏のロースト デクパージュ

なお、今大会の「レストランサービス職種」競技内容は以下の通りです。

【ファインダイニング（高級レストラン）ディナーサービス】

ミザンプラス（ディナーセッティングの準備）／スパークリングワインのサービス／オードヴル（パテ・ド・カンパーニュ）のプラッターサービス／赤ワインのデキャンタージュ／若鶏のロースト デクパージュ／デザートワゴンサービス（フルーツタルトのサービス）

【バー、バリスタ サービス】

オリジナルカクテル作成／スタンダードカクテル作成／アイリッシュコーヒーの作成

【フランベデザート、フルーツカッティングのサービス】

フランベデザート（パイナップルフランベ）の作成／フルーツ盛り合わせ（オレンジ、キウイ、りんご）の作成

【レストランサービス英会話】

料理とドリンクのオーダーテイク／料理とワインの説明

在校生の蓬田さんと渡邊さんは、夜間部に在籍し、日中はホテルなどで仕事をしながら、夜間に授業を通して専門的な知識や技術を学んでいます。大会に向けては、料飲の授業を担当する先生から指導を受け、練習に励みました。技能五輪「レストランサービス職種」には、他のコンクールのような学生部門はなく、各ホテルを代表する現役で活躍するプロフェッショナルなホテリエと競い合います。学生ながらに銅賞、敢闘賞を受賞したのは、大変喜ばしいことです。おめでとうございます。



技能五輪に出場した在校生と卒業生
左から、武藤さん、蓬田さん、渡邊さん、伊藤さん、窪田さん

格式の高いホテルやレストランには、ソムリエ、バーテンダー、ウェイターといったプロフェッショナルが活躍しています。彼らには高い技術と料理や飲み物に関する豊富な知識を持った一

流のサービスパーソン。レストランにおけるサービスやお客様との会話は、彼らの存在が大きな役割を担い、お客様の期待を超えるサービスになります。専門学校日本ホテルスクールでは、最高峰のサービスを学び、レストラン技能の指導や支援を行い、長年にわたり料飲業界へ多くの卒業生を輩出しています。



メダルを手に受賞を報告した在校生
左から、湯谷事務局長、石塚校長、蓬田さん、渡邊さん、上野先生、島田先生
(料飲サービスを担当する上野先生と島田先生は在校生への指導をたんとうしました)

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 広報部 島田

TEL: 03-3362-5001 FAX: 03-3360-6177

URL: <https://www.jhs.ac.jp>

JHSPR-22-09