

# レストラン

## レストランサービスって どんな仕事？

お客様に、美味しく、安心・安全な料理や飲み物を快適な雰囲気の中で召し上がって頂くために色々な面に気を配り、お客様1人1人のご要望を先読みしながら仕事を進めていきます。

また、お客様に料理の味付けや素材について聞かれることが多く、レストランで使っている食材や料理についての知識が求められます。

歩き方、身のこなし、言葉遣い、料理・飲み物の運び方、置き方など、サービスの技能がとても必要とされる仕事です。

また、レストランサービスはきっちりとしたトレーニングを受け、現場経験を積んでようやく一人前になります。その基礎が出来上がってから、初めてやりがいや面白さがあるのが特徴です。

又、サービス技能検定の資格取得や技能五輪全国大会へのチャレンジを積極的に取り組んでいます。



### 🕒 一日の流れ

□ 朝食スタッフ  
■ 昼食スタッフ

05:00	出勤	
06:00	朝食バイキング準備	
07:00	レストラン「マリエージュ」開店	
08:00	レストラン「フルフル」開店 レストラン「マリエージュ」閉店	
09:00	お客様のお迎え 料理飲物補充・片づけ	
10:00	昼食スタッフに引継・休憩	出勤・朝食スタッフより引継
11:00		レストラン「フルフル」朝食閉店・片づけ・清掃・ランチ準備
12:00		ランチ開店
13:00		お客様のお迎え・料理飲物補充・片づけ・会計
14:00	中抜け	休憩
15:00		ランチ閉店
16:00		片づけ・清掃・ディナー準備
17:00		
18:00	戻り	ディナー開店
19:00	お客様のお迎え・お席へご案内・注文承り 配膳・片づけ・会計	
20:00		
21:00		
22:00	ディナー閉店・片づけ・清掃・キャッシャー終了処理 翌日予約・メニュー確認・退勤	

