JOB No. 26

料理や飲み物の提供
お客様に合わせた接客

ホテルレストランサービス

▶▶ 職場ではこんな人も働いています

● 宿泊部 ● 調理部 ● 営業・企画部 ● 総務部 ● 総支配人

この仕事のキーワード

- □ 準備が8割
- □ おもてなし
- □ 観察力
- □ 料理や地域の知識
- □ 臨機応変

こんな人に向いています

- □ 自分より人に優しくできる
- □ 人の喜びを自分も喜べる
- □ 人間観察が得意



徹底した準備とチームワークで、一人ひとりに合うサービスを

レストランで料理や飲み物を提供し、お客様に合わせたサービスを行います。先輩から教わった「準備が8割」という言葉を大切にし、お客様を迎える前には、人数だけでなく利用目的まで確認します。接客では、会話を楽しみたい方、静かに過ごしたい方など、一人ひとりの様子に合わせて声のかけ方や料理の説明を工夫しています。陰で地道な準備や努力も必要ですが、お客様からうれしい言葉をいただける、ホテルサービスの最前線を担う仕事です。

CHECK

私がこの仕事に就いたきっかけ

大学時代は教員を目指しながら、ホテルなどでアルバイトをしていました。教員とはちがう道を考えた時、そこでふれた質の高いサービスに興味を持ちました。料理や飲み物に接客が加わることで生まれる価値をもっと知りたいと思い、ホテルマンを選びました。

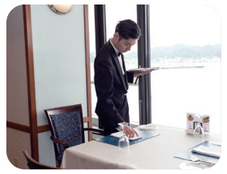
入社７年目　内田さん



ホテルレストランサービスの仕事内容

営業前の準備

予約内容や人数を確認し、テーブルやグラスを整えます。飲み物の状態、冷蔵庫の温度、汚れが残っていないかを細かく確認して営業に備えます。はやく溶けることがないよう、氷の質感にまで気を付けます。



接客・料理の提供

お客様を席へ案内し、料理や飲み物を提供します。誕生日のお祝い、亡くなった方の供養など利用目的に合わせ、声のかけ方や店内の雰囲気にも配慮します。事前に確認したその日の料理の情報も正しく伝えます。



次のシフトの準備

仕事ではお客様はもちろん、一緒に働くスタッフにも気を配ります。次の担当者がすぐ動けるよう、先の予約や必要な備品を確認します。一日の流れを見ながらグラスや食器を整え、次の担当者へ仕事をつなぎます。





CHECK

必要な資格・スキル

● 特にありません。

自分の経験や会話力が生かせる仕事です。

● ホテルレストランサービス技能士
● ワインソムリエ、唎酒師
● ホテルバーメンズ　バーテンダー

就職後に取得可能です。



お客様の思い出は私たちの思い出。ともに次の５０年へ

下関グランドホテル株式会社

下関市南部町31-2　TEL／083-231-5000

創業／1970年3月　従業員数／108名（2026年7月現在）

SHIMONOSEKI Grand Hotel

HP　Instagram

会社見学 OK　職場体験 OK　出張授業 OK

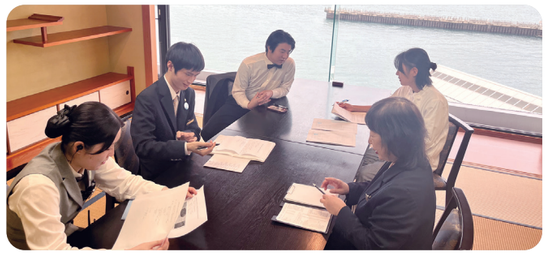


下関グランドホテル株式会社ではこんな仕事をしています



カルチャースクールの企画

ホテルを利用するお客様との出会いや紹介、営業・企画部からの提案など、様々なきっかけから講師の方やテーマを見つけます。地域の人が楽しめる講座として形にしています。



若手が主役の「BF（ブレストフォーカス）」

各部署から若手社員が集まり、部署の枠を越えてイベントを企画します。夏祭りなど、若い感覚をホテルづくりに生かし、ふだん接点の少ない社員同士の交流にもつなげています。



ホテルの技術の発信

シゴト博や総合支援学校などに行き、ホテルサービスの仕事や技術を伝えています。総合支援学校では喫茶サービスを教えるなど、プロの仕事を身近に感じてもらう機会をつくっています。



グループホテルでの実地研修

SHK ライングループのホテル同士で社員を派遣し、現地で実際の仕事に入りながら学びます。料理の出し方や接客のちがいを知り、おたがいの方法を伝え合って、仕事の改善につなげています。

地域の人とつながり、ホテルの仕事を伝える

下関グランドホテルは、地域の人に支えられてきたからこそ、地域に出てつながることを大切にしています。カルチャースクールやイベント、学校での出張授業、職場体験などを通してホテルの仕事や技術を発信しています。フロントだけでなく、調理や料飲、営業など多くの仕事があることも伝え、幅広い世代が親しめるホテルを目指しています。



