

## 第7回 「藤田観光グループ技能コンクール」を開催 和食調理、和食レストランサービスなど、特色ある競技種目で技術力向上を目指す

藤田観光株式会社(本社:東京、代表取締役社長:瀬川 章)では、7月15日(水)より半年間にわたり、「藤田観光グループ技能コンクール」を開催いたします。料理、サービス、施設、装花の部門毎、日常研鑽している技術力を発表する場とし、グループ全体の技術力の更なる向上を目指してまいります。

当社は2015年を初年度とする中期経営計画“Fujita Premium Value Creation 2015”において、「多様な人材の育成と働きがいのある職場作り」を全体戦略の一つとして掲げており、当コンクールもその一環として、人材育成を強化するとともにお客様に高品質なサービスをご提供することを目的として開催いたします。

また、当社は2013年にユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」文化を伝承するための取組みにも注力しております。当コンクールにおいても、運営する「ホテル椿山荘東京」や「太閤園」、「箱根小涌園」を中心に和食店舗の展開ならびに和食料理人が多く従事する当社ならではの取り組みとして、「小鯛の姿造り」や「すまし汁」という基礎の技術力を競う種目や二人一組となり調理を行う応用種目を設け、基礎調理技術の習得に加えてメニュー構成力からチームワーク力までを競い合い、人材の育成を図ります。

和食以外においても、フロント部門では、ロールプレイングにてお客さまのニーズをいかに捉えるかを審査し、料飲サービス部門では社外のコンクールでも通用する内容を審査基準といたします。また、語学力も競技内容に加え増加する訪日外国人のお客様にも質の高いサービスを提供できるよう備えております。さらに、電気配線、ベッドメイクといった施設部門やノーマライゼーション研修も含めた手話部門など、特色ある競技内容でグループの人材力を向上してまいります。

【平成27年度 藤田観光グループ技能コンクール開催概要】

部門	開催日	競技種目		
装花	7/15 (水)	メインテーブル装花・ブーケ		
料理	8/28 (金)	基礎	素材の下ごしらえ	洋食 和食
			出し汁・スープ	洋食 和食
		応用	ランチ(オードブル・メイン・デザート)	洋食
			松花堂弁当	和食
施設	9/1 (水)	ベッドメイク		
		電気配線		
サービス	10/13 (火)	手話サービス		
	12/7 (月)	レストランサービス	洋食 和食	
		フロントサービス		
		婚礼新規接客		

昨年のコンクールの様子



※各日ともに取材をお受けしております。下記までお問合せください。

**取材に関するお問い合わせ**  
 〒112-8664 東京都文京区関口 2-10-8  
 TEL: 03-5981-7703 / FAX: 03-5981-7735  
 藤田観光株式会社 広報部 小宮山 誠・真田 誠二・北原 靖子