

接客サービス課の仕事

【概略】

500名収容の大型旅館で主業務は昼・夕食の準備提供片づけをします。出勤すると宴会場にて清掃・座椅子、座布団、膳、器のセットを準備します。食事、宴会中は順番に料理を膳まで運びます。飲料注文も受けて提供しますが、お酌や話し相手になる業務は一切ありません。宴会終了後は割れやすい一部の食器を片づけたあと、残りの膳をそのまま6段ワゴンに乗せて洗淨部門まで運びます。その後、次の予約に合わせた会場セットをして一日の業務終了となります。宴会場はバイキング会場の時もあります。それ以外には、玄関先でのお迎えやお見送り、お部屋の前までの荷物運びとご案内をします。忙しい時には売店やラウンジのお手伝いをすることもあります。

【SS—No. 2 と呼ばれる仕事の紹介】

今回のモデルは、

澤口主任 天竜高校出身

大草主任 浜名高校出身



14時までに客室の点検をします。事前にセットされた備品に不備がないか入念にチェックをします。



14時半のチェックインには玄関でお出迎えをします。ピークは団体客が到着する16時前。お客様に気持ちよく館内をご利用していただくために、お出迎えからお部屋のご案内まで笑顔と気配りでおもてなしをします。



休憩を挟み、18時～20時頃まで宴会場に入ります。着物は着ていませんが、宴会場係同様、料理を提供します。



使用しなかった各階の非常口や空き部屋の点検を行った後売店業務に入ります。接客販売から商品の品だしまで色々します。また、その間にフロントからの呼び出しもあります。お客様に呼ばれたらすぐに駆けつけます。売店が閉まる21時30分までまだまだ忙しいです。



2 1時45分から宴会場リセット業務です。
明日のお客様にも心地良く食事をしていただくためにも、最後まで手が抜けません。

2 2時30分、本日の業務は終了です。
お疲れさまでした！