

～「クープ・ジョルジュ・バティスト」サービス世界コンクール東京大会～

『シャトーレストラン ジョエル・ロブション』の メートル・ドテル 宮崎 辰が優勝

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野幸子)が運営する「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」にて、メートル・ドテルを務める宮崎 辰(みやざき しん)が、サービスの技量の世界一を決める「クープ・ジョルジュ・バティスト」サービス世界コンクール東京大会にて、見事優勝いたしました。

この大会での日本人の優勝は宮崎が初めてとなります。

■「メートル・ドテル」とは

フランスでは伝統的に、メートル・ドテル(給仕長)がシェフ(料理長)と同様の職業的認知を受けており、サービスはレストランの格付けにも不可欠の要素です。メートル・ドテルはサービスの責任者であるとともに、レストランという空間すべての演出家でもあります。スタッフの統率はもちろんのこと、お客様がいかにその場を楽しめるかの力も、メートル・ドテルが握っており、知識や技術のみならず、的確な判断力や高いコミュニケーション能力が要求される総合的な職業です。

■「クープ・ジョルジュ・バティスト」サービス世界コンクールとは

料理と同じレベルの国家資格が存在する、料理のサービスですが、この大会ではその技量の世界一を決定します。フランスのホテル産業相互協会組合を運営母体としており、ヨーロッパでは最も権威のあるサービスコンクールとされています。

2010年に行われた、日本国内のサービスの大会「メートル・ド・セルヴィス杯」で優勝した宮崎が、このたびプロの部にて、同コンクールに参加することとなり、日本人初の優勝となりました。

■宮崎 辰の受賞コメントより

毎日練習で辛い日々でしたが、応援いただいていた皆様に「本大会で必ず優勝する」と言っていたことが有言実行できたことをうれしく思っています。今日がひとつのスタートです。これからまた職場に帰って毎日の業務を頑張っていきたいと思えます。

今回の受賞にとどまらず「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」では、今後も料理だけでなく、最高のサービスで最高級フレンチの世界を提供して参ります。



〈本件に関するお問い合わせ先〉

シャトーレストラン ジョエル・ロブション PR 事務局

(株)イニシャル 担当: 吉本・橋本・秋山 / TEL: 03-5572-6064 / FAX: 03-5572-6065

(株)フォーシーズ 宣伝企画部 / TEL: 03-3409-6057 / FAX: 03-5466-7239