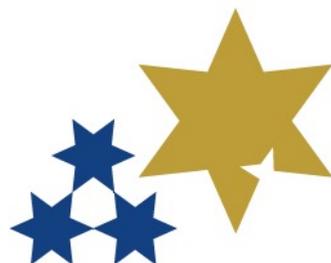


株式会社 隠岐プラザホテル

業務内容（接客サービス）



OKI PLAZA HOTEL
GROUP

当社は「故郷への恩返しを」との想いで1971年に隠岐の島に創業して以来、地域の方々をはじめ、多くの方に支えられ、隠岐の島と共に50数年の歴史を刻んで参りました。これまで皇室の方々や政財界、各分野の著名人などにも宿泊していただき、今では地域を代表するホテルの一つです。私たちは、ホテルスタッフとして常に創造性を追求し、お客様に忘れられないひとときを提供しています。これから入社する皆さんには、枠にとられないアイデアで、お客様と地域社会への新たな貢献を期待しています。当社への宿泊をきっかけに、人と人、人と地域、それぞれがつながることによって、みんなが幸せになる未来を目指し、共に頑張りましょう。

【プロフィール】

隠岐の島町出身。1972年生まれ。隠岐の島町の中学を卒業後、単身上京し東京の柔道の私塾「講道学舎」に入寮。高校・大学と柔道漬けの生活を送る。大学卒業後、横浜・桜木町のフルサービス型のシティホテルに入社し、ベルサービス、フロントクラークを経て、法人営業を主とした販売促進課に従事する。2000年に隠岐の島町にUターンし、株式会社隠岐プラザホテルに入社。フロント・配膳・客室・企画・販売とマルチに現場に携わりながら、支配人・総支配人を経て現在に至る。

代表取締役 5代目社長

横地 廉平 | YOKOZI RENPEI



ウェイター・ウェイトレス

ウェイター・ウェイトレスはお客様の注文を聞き、料理を運んだり空いたお皿を片づけたりするのが仕事です。ただ配膳・下膳をするだけでなく、店内全体の様子に目を配ることや、料理の調理方法や素材などをお客様に聞かれることも多いので、料理に関する知識も求められます。料理で使われている食材は四季によって異なります。特に松葉ガニや隠岐牛など隠岐の特産品に関しては質問が多いので、特徴や背景、歴史を踏まえた知識を身につける必要があります。



料理は事前に準備しているので、注文を取ることは少ないですが、お客様が快適で楽しい食事を楽しめるよう、細心の注意を払う必要があります。



お酒の提供も多いので、歓談や食事を楽しんでいるお客様に失礼のないように、飲み物をテーブルに運びます。

