

Recurrent Reskilling

観光ホスピタリティ人材育成
リカレント教育プログラム



学校法人大和学園 京都で唯一「ホテル・観光・ブライダル」の専門学校
京都ホテル観光ブライダル専門学校

●ホテル学科 ●旅行学科 ●ブライダル学科 ●ホスピタリティビジネス学科(留学生限定)

〒604-8006 京都市中京区河原町三条上ル
TEL.(075)241-0191 FAX.(075)252-6762
[U R L] <https://www.kyoto-carriere.ac.jp/>
[E-mail] abc@taiwa.ac.jp



【学校法人大和学園】観光×リカレント教育／学び直し



京都・大和学園グループ校

厚生労働大臣指定管理栄養士・栄養士養成施設・日本病院会認定校

京都栄養医療専門学校

京都府指定調理師養成施設

京都調理師専門学校

京都府指定製菓衛生師養成施設

京都製菓製パン技術専門学校

ラ・キャリエールクッキングスクール

大和学園ホスピタリティ産業振興センター

大和学園地域健康栄養支援センター

本冊子は文部科学省の教育政策推進事業委託費による委託事業として、学校法人大和学園京都ホテル観光ブライダル専門学校が実施した令和5年度「専門職業人材の最新技能アップデートのための専修学校リカレント教育推進事業」の成果物です。

2024.3

夢に向かって
知識やスキルをアップデート

Recurrent Reskilling

観光ホスピタリティ人材育成
リカレント教育プログラム

学校法人大和学園
京都ホテル観光ブライダル専門学校



INDEX

02 学校法人大和学園
京都ホテル観光ブライダル専門学校

03 京都府からのメッセージ

05 魅惑の京都で働こう
・「平安の都」公益社団法人 京都市観光協会
・「海の京都」伊根町観光協会
・「森の京都」一般社団法人 亀岡市観光協会
・「お茶の京都」公益社団法人 宇治市観光協会
・「竹の里・乙訓」長岡京市観光協会

07 観光・宿泊業の魅力と未来
・ダーワ・悠楽 京都
・ダブルツリーbyヒルトン京都駅
・NOHGA HOTEL KIYOMIZU KYOTO
・ふふ 京都

11 多種多様な京都の宿泊施設・職種
・Ace Hotel 京都
・南禅寺参道 菊水
・フォションホテル京都
・炭屋旅館
・ホテルグランヴィア京都
・HOTEL SHE, KYOTO
・京小宿・室町 ゆとね

19 受講生が語るリカレント教育
・清水小路 坂のホテル京都
・HOTEL The M's KYOTO
・HOTEL THE MITSUI KYOTO

21 大和学園リカレント・リスキング教育の
取り組み

観光ホスピタリティ業界「魅力発信動画」
5～20ページに掲載の各観光協会・宿泊施設の動画を
配信しています。右記QRコードよりご視聴ください。



Recurrent Reskilling

taiwa

THE ACADEMY OF HOSPITALITY

学校法人大和学園

建学の精神 人の和の広がりを大きくし、
もって人類の福祉増進に寄与する

「京都ホテル観光ブライダル専門学校」を運営する学校法人大和学園が、ホスピタリティ教育の第一歩を刻んだのは1931年(昭和6年)。現在の「京都調理師専門学校」の前身である鮎鶴料理講習会の発足がスタートでした。「おもてなし文化」の精神を、発足から90年以上にわたり受け継ぎ、ホスピタリティ分野の即戦力を輩出する4つの専門学校を運営しています。

国際的な視野に立った職業教育と実際の生活に必要な知識・技術の習得を実践し、生涯を通して自由に選択して学べる学習機会を提供。自信と輝きに満ちた「ひとつづくり」で、豊かな社会と文化の創造に貢献できるよう努めています。建学の時から変わらぬ理念と変わりゆく時代を見据えたビジョンを持ちこれからも未来に向かって歩んでまいります。



京都ホテル観光ブライダル専門学校

1991年(平成3年) キャリエール国際ビジネス専門学校として開校
1998年(平成10年) キャリエールホテル旅行専門学校に校名変更
2020年(令和2年) 京都ホテル観光ブライダル専門学校に校名変更
2020年(令和2年) 観光ホスピタリティ分野におけるリカレント教育プロジェクトを開始

京都栄養医療専門学校

1974年(昭和49年) 京都栄養士専門学校として開校
2000年(平成12年) 専門学校として全国初となる管理栄養士科(4年制)を開設
2003年(平成15年) 京都栄養医療専門学校に校名変更

京都調理師専門学校

1931年(昭和6年) 鮎鶴料理講習会として発足
1954年(昭和29年) 学校法人認可(大和料理専門学校)
1964年(昭和39年) 厚生労働大臣より調理師養成施設の指定を受け調理師養成を開始
1970年(昭和45年) 京都調理師専門学校に校名変更
2018年(平成30年) 太秦キャンパスに京都調理師専門学校を移転開設

京都製菓製パン技術専門学校

1998年(平成10年) 京都製菓技術専門学校として開校
2018年(平成30年) 太秦キャンパスに京都製菓製パン技術専門学校
(京都製菓技術専門学校から校名変更)を移転開設

「なりたい自分」に、なるために!!

京都ホテル観光ブライダル専門学校

Kyoto College of Hotel, Tourism & Bridal Management

「京都ホテル観光ブライダル専門学校」は、おもてなしの都・京都で唯一の、ホテル業界・観光業界・ブライダル業界に特化した専門学校です。高いコミュニケーション能力と、豊かなホスピタリティマインドを兼ね備えたプロフェッショナルを育成する充実したカリキュラムで、一人ひとりの「なりたい自分」を応援します。

ホテル学科



ホテル学科では宿泊・料飲などホテル業務の基礎から実践までトータルに学べるほか、美しい所作や接客英会話、ホテルマネジメントなど幅広い知識とスキルが身につきます。国家検定「レストランサービス技能検定」や「ホテルビジネス実務検定」など資格・検定の合格率は全国トップクラス。インターンシップや、企業と連携した最先端コラボレーション授業も充実しています。

旅行学科



旅行学科では、教育旅行・地方創生・まちづくり・ニューツーリズム・訪日外国人対応(インバウンド)など多彩な授業を展開。関西の専門学校では初となる第二種旅行業に登録し、本物の旅行会社「KYOKANトラベル」も運営しています。自ら企画した旅行プランを販売し、添乗、清算、アフターフォローまで担当。旅行会社で行う業務すべてを経験・実践することで、即戦力として活躍できる力を養います。

ブライダル学科



ホテルのウェディング部門や、ブライダル会社で活躍する人材を育てるブライダル学科。幅広い職種からスペシャリストが集うブライダル業界で、即戦力として働ける実践的なカリキュラムを組んでいます。国家検定「ブライダルコーディネーター技能検定」をはじめとする難関資格の実績も全国トップクラス。卒業研究発表ではブライダル会社との産学連携で主体性と企業利益に貢献する力を醸成します。

ホスピタリティビジネス学科

ホスピタリティビジネス学科は留学生限定の学科で、日本語能力試験(JLPT)N2を目指し日本語能力を身につけるほか、ホスピタリティ分野に関する基本的な知識やビジネスマナー、日本文化を1年間学びます。

京都府では生涯にわたって働き続けられる環境づくりに向け 京都ホテル観光ブライダル専門学校をはじめとする専門学校と連携し あなたの学び直しをサポートいたします。

Message

Recurrent Education Program



京都府生涯現役
クリエイティブセンター
センター長 小畑 英明

人生100年時代と言われる今、長期化する職業人生を、生涯にわたりやりがいを持って歩むためには、ライフステージごとに必要な学習や経験を蓄積し、常に自身の専門性を求められる形に合わせていくことが大切です。

また、人口減少社会においては、持続的な経済発展を目指すために、機械でできる仕事は機械が担い、人にしかできない仕事は人が担うことが重要となります。

千年を超える歴史をもつ京都は、連綿と息づく文化が世界中から訪れる人を魅了しております。中でも京料理をはじめとする京都の食文化は、先人たちによって蓄積された知識と、洗練された技術を持つ専門人材に支えられるものであり、次代に受け継ぐ人材を確実に育成していくことが求められております。

そうした現状において学校法人大和学園「京都ホテル観光ブライダル専門学校」が、文部科学省「専門学校リカレント教育推進事業」の委託を受け、観光分野の人材育成に向けたリカレント教育プログラムを発足されたことは、京都にとって誠に意義深いことであり、尽力されている関係の皆様々に慎んで敬意を表します。

京都府生涯現役クリエイティブセンターでは、学び直しを目指す方々に対し、自身のキャリアを見つめ直す「キャリア相談」から、大学や専門学校などと連携した「リカレント教育」、新しい活躍の場へつなぐ「マッチング」までをワンストップで行い、働く方のキャリアアップ・キャリアチェンジを支援しております。

本センターにおいても観光業界をはじめ様々な分野で新たな活躍を目指す方に向け、幅広い支援をしておりますので、皆様お気軽にご相談ください。

本事業が生涯現役で活躍する一人ひとりの暮らしの満足度を高め、ひいては社会全体の豊かさにも繋がっていくことを願っております。

京都府生涯現役クリエイティブセンターのご案内

当センターでは、多種多様なリカレント研修の実施からキャリア相談、マッチング支援まで、いつまでも輝き続けるための“学び直し”をワンストップで支援します！



国家資格を持つキャリアコンサルタントがご相談に応じます！

キャリア
相談

リカレント
教育



ビジネススキルから地域貢献まで、多種多様な研修を実施しています！

人材
マッチング



合同企業説明会の開催など一人ひとりに合わせたマッチング支援を実施しています！

当センターが運営するナビサイトも無料でご利用いただけます

オンデマンド学習サイト
オンラインセミナー
多彩な講師陣による魅力的な
研修動画をいつでも学べます



リカレント情報ポータルサイト
京都リカレントナビ
府内大学・経済団体等機関が実施されて
いるリカレント教育の情報が集まっています



京都府生涯現役クリエイティブセンター

京都市下京区四条通室町東入函谷鉦町78番地京都経済センター3F
TEL.(075)741-8600
E-mail: info@recurrent-kyoto.com

アクセス 京都市営地下鉄烏丸線「四条駅」北口改札出ですぐ
阪急電車京都線「烏丸駅」26番出口直結
京都市営バス「四条烏丸」徒歩すぐ

営業時間 火曜～金曜 9:00～19:00
月曜・土曜 9:00～17:00



公式ホームページ

京都観光アカデミー

京都府観光連盟は、持続可能な京都観光の実現に向け、経済団体や大学等と連携し、京都観光を支える人材の育成・成長を図ることを目的とする「京都観光アカデミー」に取り組んでいます。

「京都観光アカデミー」では、関係機関のセミナー情報を発信したり、各種セミナーを実施しています。

観光業に従事されている方はもちろん、観光を学ぶ学生の方や、観光業に興味がある方など、京都観光を支える皆様を応援しています。



世界が認める「個性派ぞろい」のおもてなし。

南北に長い京都府は、どの地域・街も個性的な特徴にあふれています。

舟屋の宿が人気の「海の京都」。農家民宿に心癒やされる「森の京都」。宇治茶の老舗が立ち並ぶ「お茶の京都」。

竹林が育む工芸品と美味の「竹の里・乙訓」。そして歴史と文化の京都市。

いずれの地域も日本中にはもちろん、海外からも多くの方が訪れています。

そんなさまざまな魅力につつまれた京都府の観光・宿泊業で楽しく働いてみませんか。

1200年の歴史が息づく「平安の都」

自分も社会も豊かになる京都の観光・宿泊業

公益社団法人 京都市観光協会 企画推進課



京都市観光協会は、観光によって京都市全体が活性化することを目標に活動しています。京都市の魅力は何と言っても文化力の高さ。ちょっと歩くだけで世界遺産の寺院や神社があり、本物の歴史的な伝統文化が、いま現代の京都市民の暮らしや日常に根づいているのが特徴的な街だと思います。それらを京都市民の皆様が長年にわたり日々培い守っておられることが、日本や世界の方々を魅了しているのではないのでしょうか。

京都市で観光・宿泊業に就くと、日本の伝統文化や今まで知らなかったことを働きながら学ぶことができ、自分自身が豊かになります。そして新しく知ったこと、素晴らしいと思ったことを、世界中の方々に発信することで、その文化を守っていくことに貢献できます。さらに世界のいろいろな方との交流は、世界平和にも繋がることだと思いますので、自分自身も社会も豊かになる魅力が詰まった職業だと考えています。そんな京都の観光・宿泊業を、ぜひ仕事にしませんか!!



もうひとつの京都「海の京都」

世界でここだけの「舟屋の宿」

伊根町観光協会



「海の京都」伊根町の舟屋は、世界中を探しても「ここしかない」という癒しの場ではないかと思っています。静かな海と舟屋が織りなす、本来の自分を気づかせてくれるような光景が魅力です。

そんな舟屋をリノベーションした「舟屋の宿」は、まさに伊根町ならではの。朝起きると目の前が海という、非日常的な瞬間を味わえ、海外からも多くの方が来られています。

「舟屋の宿」で働いていらっしゃる多くは地元の方ですが、他都市から移住してきて働いていらっしゃる方もおられます。現在30軒ほどありますが、これからも増える予定です。まずは一度ご体験ください。



もうひとつの京都「森の京都」

豊かな自然は、日本の原風景

一般社団法人 亀岡市観光協会 事務局次長



亀岡市は保津川下り、湯の花温泉、嵯峨野トロッコ列車が三大観光と言われていますが、他にも桜やコスモスなど草花を楽しむスポットや明智光秀ゆかりの場所も人気です。京都市や大阪・兵庫から1時間ほどで来られる距離感も、観光・宿泊にとってはアピールポイントだと思います。

いま「森の京都」エリアでは採れたての野菜や郷土料理、農業体験などができる「農家民宿」が増えつつあります。のどかな景色と田舎暮らしのおもてなしは、外国の方にもたいへん人気です。日本の原風景が残る「森の京都」で、豊かな自然に癒やされながら働いてみませんか。

もうひとつの京都「お茶の京都」

源氏物語やアニメの舞台としても人気の街

公益社団法人 宇治市観光協会 主事



宇治市は歴史・文化・自然に恵まれた街で、宇治茶はもちろん、源氏物語やアニメの舞台としても有名。海外のお客様もたくさんお越しいただいています。平等院と宇治上神社の二つの世界遺産を参詣したり、お抹茶やお茶を使ったスイーツを召し上がるなど、楽しみ方はいろいろ。宇治市営茶室「対鳳庵」や宇治茶道場「匠の館」など、体験型でお茶をお楽しみいただける施設も魅力です。

宇治市をはじめ「お茶の京都」エリアには、まだまだ知られていない素敵な場所や、素敵な人がたくさんいらっしゃると思っています。観光でお越しの方も、就職をご希望の方も、ぜひ宇治市にお越しいただけると嬉しいです。

もうひとつの京都「竹の里・乙訓」

名産のタケノコで観光に活気を

長岡京市観光協会 事務局次長



「竹の里・乙訓」は京都市と大阪市の中間に位置しており、それぞれの市から20～30分というアクセスの良さはアピールポイント。自然と都会がバランスよくミックスし、観光資源にも恵まれた街です。

長岡京市の宿泊施設数は多くありませんが、宿泊された方には地元の職人さんこだわりの体験ができたり、竹を感じるお部屋があったりと「竹の里・乙訓」をご満喫いただけたと思います。

毎年春には名産品であるタケノコの販売や、タケノコ料理のお店もたくさんありますので、そうしたタケノコグルメを楽しみに来られる方々への観光・宿泊の仕事も、やりがいがあるのではないのでしょうか。



ダーワ・悠洛 京都

人事コーディネーター

京都ホテル観光ブライダル専門学校卒業(2019年)



人事コーディネーターとして給与・労務関係や社会人採用・新卒採用、社内アクティビティの企画などを担当しています。人事の仕事は柔軟性が大切です。何かひとつだけを答えとして用意するのではなく、違う選択肢も持ちながら柔軟に考えることが必要になってきています。

ダーワ・悠洛 京都の従業員は皆んな元気ですし、少ない従業員数だからこそ親密なコミュニケーションを築けるのが楽しいです。お客様とも、より近い接客ができるところにやりがいを感じています。また休日・休息、特に連続休暇を大切にしている会社で、社員一人ひとりが必ず連続で休暇を取るよう心がけており、とても働きやすい環境です。自分の心と体を養うワークライフバランスが整えられた職場環境だと思います。自身のスキルアップも大切ですが、それに打ち込むだけではなく、趣味なども大切にしながら休日と勤務をバランス良く取るのが理想的なワークライフです。

観光・宿泊業はますます活気づく業界だと思います。これから目指される方は、学習に努めつつご自身の心の健康も大切にしてチャレンジしていただければと思います。

ワークライフバランスが整った職場環境

ダーワ・悠洛 京都



若い力とテクノロジーの融合を

ダブルツリーbyヒルトン京都駅

ダブルツリーbyヒルトン京都駅で人事部長をしています。人事の仕事は多岐にわたりますが、今は2024年3月の開業に向けた採用活動が一番のミッションです。採用のポイントはポジティブシンキング。何事に対しても前向きに捉えて行動を起こせる人が大前提です。二番目にはお人柄を見ている。お客様の喜び、一緒に働くチームメンバーの喜びを、自分の喜びとして感じられる方に来ていただきたいと考えています。

観光・宿泊業はますます発展する業界だと思います。日本の観光立国としてのポテンシャルは、世界に引けを取らない高い水準です。皆様の若い力、若い考え方、テクノロジー。それらを融合して、ますます良い業界になっていきます。勇気をもって飛び込んでください。

ダブルツリーbyヒルトン京都駅

人事部長



NOHGA HOTEL KIYOMIZU KYOTO

マネージャー

京都ホテル観光ブライダル専門学校卒業(2003年)



NOHGA HOTEL KIYOMIZU KYOTO



地域と連携 地域を元気に

NOHGA HOTEL KIYOMIZU KYOTO

旧来のホテルは非日常を楽しむ空間であることに価値を求められることが多かったと思います。しかし現代は非日常を楽しむホテルの他にも、宿泊だけに特化したホテル、アートやエンターテインメントを楽しめるホテル、ブティック型ホテル、日常に溶け込みつつ少し上質な日常を楽しめるライフスタイルホテルなど、多様性に富んだおもしろい業界になってきています。

私たちNOHGA HOTEL KIYOMIZU KYOTOも、ここ東山区・五条に根ざして地域と繋がり、地域の特性を活かしたイベント開催などを通して、地域を元気にしていくホテルのありかたを目指しています。

観光・宿泊業は災害などに影響される側面もありますが、地元のことや地域のことを、世界中の皆様に発信できるポジティブな業界でもあります。ぜひチャレンジしていただきたいと思っています。

ふふ 京都
バトラー
 京都ホテル観光プライダグ専門学校卒業(2017年)



出勤したらまずその日の宿泊リストを確認し、夕食をお召し上がりになるお客様のテーブルアサイン、お客様に合わせたスタッフのアサインを行い、チェックインなど接客サービスも担当。みんながマルチタスクで効率よく働いています。ふふ京都は客室が40室ほどで、一組一組一人一人のお客様に丁寧で寄り添ったサービスができるのが魅力だと思います。また、温泉がありますので、ホテルでゆったり過ごしたいお客様にはお勧めです。大和学園ではワインの抜栓やカクテルをつくる授業、ブドウの品種などをしっかり教えていただき、授業の一環として実際にお客様を招いてレストラン営業をする授業もありましたので、就職してから自信をもってお客様にサービスすることができました。人と話すことが好き、英語で接客するのが好きな方は観光・宿泊業に携わってみてはいかがでしょうか。

ふふ 京都
バトラー
 京都ホテル観光プライダグ専門学校卒業(2017年)



私は朝食タイムでの勤務が多いのですが、朝食が終わりしだいチェックアウトを担当し、その後インスペクションと言う清掃が終わった部屋の最終チェック、そしてチェックインと、マルチタスクでさまざまな業務を的確にこなしています。子どもの頃から家族でホテルに行くことが多く、そこでキラキラと働いているホテルスタッフを見て「ホテルいいなあ」と思ったのがこの道に進んだきっかけです。大和学園で学んだことで印象に残っているのはインターシップ。ホテルでは実際どのように動いているのかが学べたので、卒業・就職して職場に入ったときも、とまどうことなく働けました。観光・宿泊業には性格が前向きな人や、向上心の強い人が向いているのではないのでしょうか。働いてみたら分からないこともたくさんあると思いますが、自分から積極的に聞いて学んでいけば良いと思います。

マルチタスクで 効率よく働く スイートラグジュアリー

ふふ 京都



ふふ 京都
支配人



観光・宿泊業はたくさんの人と接するのが魅力です。国内・国外いろいろな方々とお話できることが楽しく、人に喜んでいただくことが、自分の喜びに繋がるところにやりがいを感じています。観光・宿泊業も働き方改革の時代。長時間労働を解消し、DXの推進で無駄な労力を省いて効率よく働ける環境が求められています。もちろん給与や福利厚生も充実させないとはいけません。そうして働く人の心にゆとりができれば、お客様を気持ちよくおもてなしすることに注力できるでしょう。まずは業界のイメージを変えていくことで、次代の働き手を確保して育てていくことが、観光・宿泊業の未来に繋がると考えます。観光・宿泊業にはたくさんの職種があり、多くの経験を通じて自分を磨き成長できる業界です。ぜひチャレンジしてください。

ふふ 京都
アシスタントマネージャー



いま京都の宿泊施設は多様化し、さまざまな個性のホテルをお客様が趣味嗜好に合わせて選べるようになりました。働く側としても職場の選択肢や活躍の場が増え、良い時代ではないかと思っています。私どもはスモールラグジュアリーホテルとして、お客様に寄り添った細やかなサービスを心がけており、特に女性のお客様に多くご来館いただいているのが特徴です。最前線で働いていて感じることは、やはり次代を担う人たちの教育が大切だということ。また、他のホテルや旅館など業界全体の横の繋がりや情報共有が、もっと増えれば良いなと感じています。私は観光・宿泊業に勤めてから、数々の感動の瞬間を味わわせていただきました。お客様のプロポーズのシーンでは、お客様と一緒に涙を流すほど幸福感を分けさせていただきました。皆様もぜひそんな感動の瞬間を味わっていただきたいと思っています。



Ace Hotel 京都

メインキッチン勤務

京都調理師専門学校卒業(2023年)



メインキッチンの朝食を担当しています。元々ものづくりが好きで、父から「ものづくりが好きなら料理関係が向いているんじゃないか」と勧められて料理の道に進みました。職場の先輩・同僚は皆とても個性的で、おもしろい人たちが集まっているホテルですね。

いちばん気を遣っているのはフルーツのアレルギー対応です。フルーツアレルギーのお客様がいらしたら手袋を変えるなどマニュアルを徹底しています。

Ace Hotel 京都は外観がおしゃれで、アートや音楽も発信しているユニークさが魅力です。私は絵を描くことも音楽も好きですので、Ace Hotel 京都が発信するアートや音楽に刺激されながら、毎日気分よく働いています。ときには「こんな絵の描き方もあるのだ」と、自分でも描いてみたり(笑) 他のホテルにはない発見があるホテルであり職場だと思います。

大和学園で学んでいたときは同じミスばかり繰り返していましたが、いまの職場では一度言われたことを次はやらないように、そして同じミスを繰り返さないように努めています。

料理や接客が好きな方は、ぜひこの業界にチャレンジしてください。

**働きながらアートや音楽に触れる
ライフスタイルホテル**

Ace Hotel 京都



**Ace Hotel
Kyoto**



南禅寺参道 菊水

**宿泊も食事もハイレベルな
オーベルジュ**

南禅寺参道 菊水

南禅寺参道 菊水

マネージャー



菊水の魅力のひとつである池泉廻遊式庭園は、四季折々で観え方が変わり、観る場所によって緑の観え方や太陽光の入りが変わります。作庭以来130年余。たくさんの庭師の方が手入れをされてきた歴史も一緒に感じていただける庭です。お客様をお迎えし、お帰りいただくまで、たくさんのスタッフが関わるのが旅館・ホテル・レストラン。私はオーケストラのようなものだと思っており、各パートがそれぞれの仕事を果たすことでひとつの曲になり、お客様に良い思い出や幸せを与えられる場所になるのでは。大切なのは自分自身が楽しみ、一緒に働く仲間を尊敬すること。苦難もありますが、それは自分のためになることだと思います。

南禅寺参道 菊水

マネージャー・JSA認定ソムリエ



マネージャーとして菊水のレストラン・宴会・料飲すべてに携わって管理しています。オーベルジュならではのサービスは、お客様と家族のように接すること。そして都会とは違うゆったりした時間をお客様と共有できることが一番の魅力です。菊水の料理は伝統的な和食はもちろん、京風フレンチという他にはないフランス料理も提供できることが特長ではないでしょうか。この二つがあるのは、菊水のオーベルジュとしての最大の強みです。私たちの仕事に特別なスキルは必要ありません。お客様へのおもてなしの心。スタッフへのいたわりの心。愛がすべてだと思っています。それをお持ちの方は、ぜひこの業界に飛び込んでください。

南禅寺参道 菊水

ダイニングフロア担当



ダイニングフロアでサービススタッフとして給仕を担当しています。料理をお運びしたり、料理に合う飲み物のご提案など、毎日が勉強と成長の日々です。休日は他店の和食やフレンチを食べに出かけ、プライベートでも仕事に役立つ知識を得ようと努力しています。将来はソムリエの資格を取り、今よりスキルアップした専門職の人材として菊水に貢献するのが夢です。以前、1週間後に手術を控えたお客様が「手術前にぜひ菊水で食事がしたい」とご来店され「元気になったら、また菊水で食事をします」とお約束くださったことがありました。そんな人の人生や生活と少しでもかかわれる仕事に、やりがいを感じています。



フォションホテル京都
セールスマネージャー



フォションホテル京都で結婚式・披露宴を挙げられたお客様が、部屋の片隅に「ありがとうございました。ここで結婚式ができて良かったです。また泊まりに来ます」というメモを置かれていたことがありました。このような一生の心に残るありがたいメッセージを、常にいただけるよう努めていきたいと思っています。観光・宿泊・接客業は「自分が楽しんで仕事をする」ことが大切ではないでしょうか。まずは私たちが業務を楽しみながらご対応しないと、お客様が楽しい気持ちになるはずはありません。楽しみながら仕事をして、お客様と一緒に喜びを分かち合うのがホスピタリティ業ではないかと考えています。



多国籍のお客様をお迎えする ラグジュアリーホテル

フォションホテル京都

フォションホテル京都
ブティックリーダー



フランスから直輸入しているマカロンは、フォションホテル京都でしか買えません。パティシエがつくったお菓子を、その場ですぐに販売できるのは私たちのアピールポイントだと思います。焼き菓子やケーキという海外の文化を販売するおもしろさがありますし、自分たちで開発した商品はフランスのフォション・パリが承認しないと販売できません。そういうプロセスを踏むことも楽しく、承認が得られたときの喜びにやりがいを感じます。観光・宿泊など接客業に必要なスキルは「ノーと言わない」こと。お客様から求められた時に「できません」と、すぐに言わないことが大切だと思います。



フォションホテル京都
フロント・スーパーバイザー



フォションホテル京都の客室はイメージカラーのピンクを基調にした、女性のお客様にお喜びいただける部屋になっています。ルームチェアには京都の伝統工芸・西陣織を取り入れ、グルメバーや回転式ミラーなどの調度品はパリから輸入。京都の伝統を感じながら、パリの気品も感じられるところがフォションホテル京都の魅力です。グルメバーにはお菓子が詰まっており、宿泊の方は無料でお召上がり・お持ち帰りいただけます。私たちのホテルは自分がやりたいことを、すぐ行動に移せるのが良いところだと思います。従業員の年齢層が若く活気にあふれ、皆んな仲良く働ける職場です。

FAUCHON
L'HÔTEL
KYOTO



フォションホテル京都
レストラン担当



フォションホテル京都は「フランスと京都の融合」がコンセプトです。料理も京都の地鶏や野菜を使い、フレンチと京料理が融合した美味しいグルメをご提供しています。一番気をつけてるのはアレルギー対応。命にかかわることですから、何がダメで、どこまで大丈夫なのかを、お客様としっかりコミュニケーションを取って把握することが大切だと思っています。上司と気軽に相談でき、多国籍な方が在籍しているので楽しく仕事ができるのが私たちのホテルの魅力。アットホームな雰囲気業務の相談がしやすく、ふだんから楽しくお喋りができる関係だと思います。



炭屋旅館

女将



炭屋旅館は大正時代の初めに京都・麩屋町三条で創業しました。古い和風の木造建築ですが、皆様の大きなご期待にお応えできるよう努めています。京都も最近は快適なホテルがたくさん出来ていますが、ホテルでは味わえない和風の良さを求めてお越しいただいているのではないのでしょうか。また「炭屋旅館は料理が美味しい」という評判を裏切らないように、京都を代表する焼きもの(陶磁器)を使った京料理を、和の空間でゆっくりお召し上がりいただきたく思っています。

現在、京都ホテル観光ブライダル専門学校のリカレント教育事業のプログラム検討委員を務めています。リカレント教育では「旅館で働こう」と思ってくださいる方に、例えば襖の開け閉めや畳の歩き方など和作法をしっかりと教えて、身につけていただければと願っています。

これから京都で観光業を目指す方、旅館やホテルで働いてみたいと思う方は、ぜひ京都を好きになってください。

京都は魅力がいっぱい詰まった良い街です。お待ちしております。

京都の伝統的な和風旅館はおもてなしの原点

炭屋旅館



京都 炭屋旅館



ホテルグランヴィア京都

コンシェルジュ



お客様の滞在をお手伝いするのがコンシェルジュの仕事です。レストランのご予約や観光のご案内など、お客様がどんなことをしたいか、何にご興味があるかを伺い、1日の観光行程と一緒に考えご提案しています。もちろん語学力や京都に関する知識も必要ですが、さまざまな事案にお応えしますので、逆に「必要ではない知識がない」のがコンシェルジュの仕事だと思っています。

ホテルグランヴィア京都は京都駅直結のホテルですので、さまざまなお客様にご利用いただけます。新幹線や関西空港から「はるか」でご到着され、お荷物を置いてすぐに観光に出掛けられるのが最大のメリットで、ご出発日もお荷物を預けたまま、お時間ギリギリまで観光をお楽しみいただけます。奈良や大阪など他のエリアへのアクセスも便利です。

働く立場としては、働きやすい就労環境がととのっている点もドメスティック(国内)ホテルの良いところのひとつだと思います。チーム内でコミュニケーションを頻繁に取り、お客様への対応方法やトラブル対応など、すぐに相談できる環境にあり、上下関係を気にせず意見が言い合える良いチームです。

多くの知識を蓄積しお客様をサポートするコンシェルジュ

ホテルグランヴィア京都



HOTEL GRANVIA
KYOTO





HOTEL SHE, KYOTO
マネージャー



**クリエイティブな力を
発揮して
ホテルの可能性を広げる**

HOTEL SHE, KYOTO

HOTEL SHE, KYOTOは「ライフスタイルの試着ができる場所」がコンセプトです。ふだんの生活と同じように衣食住がととのったホテルで、ふだんの生活では味わえない体験をしていただく。その「試着」を通して今までなかった文化や価値観を、生活に取り入れていただければ嬉しいと思っています。

そのひとつとして全客室にレコードとレコードプレーヤーを置いており、ふだんの生活に近い場所でレコードを「試着」していただくと、チェックアウトしてふだんの生活に戻ったとき、街でたまたまレコードショップを見つけたら寄ってみたいくなりませんか。

また「泊まれる演劇」という企画も同様です。ホテル全体を舞台に見立て、お客様がその舞台を歩きながら、お客様の行動で物語が変わっていく演劇(イマーシブシアター)をホテル全館を使って行っています。

私は自分の能力や可能性を活かせると思って、この仕事を選びました。ホテルを単なる「寝床」としてではなく、お客様の人生を彩るクリエイティビティにあふれた空間にしていく熱意のある方と一緒に働ければ嬉しいです。



HOTEL SHE,
KYOTO



京小宿・室町 ゆとね
支配人



**スタッフの個性を活かして
働きやすい環境づくり**

京小宿・室町 ゆとね

室町ゆとねは京町屋を改装した全7部屋の小さな宿です。市内中心部にありますがとても静かで、ご自宅のようにくつろげる空間。料理は旬の食材を使用した京懐石をご用意しています。インバウンドのお客様が多いのですが、ここでプロポーズに成功し、新婚旅行や結婚記念日に再び来てくださった海外のお客様もいらっしゃいました。

マネージャーとして心がけていることは、各スタッフの個性を活かすこと。得手・不得手を把握して、共通認識のフィードバックを行い、お客様に対して自分の頭で臨機応変に判断して対応できる力を身につけてもらいます。そしてスタッフには自分から積極的に挨拶をすること。自分がミスをしたときは、きちんと謝ることなどを心がけています。おもてなしはお客様が主役です。事前の準備をしっかりできる人、お客様の動向を観察して察することができる人、情報共有ができる人、チームワークを大切にする人が観光・宿泊業には向いていると思います。

京都は他の観光地と比べて多様なお客様と接する機会が多いと思います。さまざまなお客様に接客できる魅力的な街で、ぜひ一緒に働きましょう。

京小宿・室町
ゆとね



観光・宿泊業を目指す方には分かりやすく 経験者には知識のアップデートに。 「京都ホテル観光ブライダル専門学校」 リカレント教育の魅力。

即戦力として働けるスペシャリストを育成する「京都ホテル観光ブライダル専門学校」のリカレント教育。

これから観光・宿泊業を目指す方には分かりやすく、すでに観光・宿泊業で働いている方々にとっては
既存知識のアップデートや、おもてなしスキルの向上に役立ちます。

目まぐるしく変化する現代にこそ必要なりカレント教育の良さを受講生が語ってくれました。

清水小路 坂のホテル京都

サブマネージャー

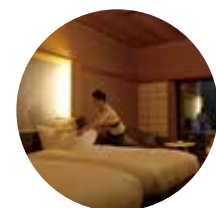


育休を利用して オンライン受講

清水小路 坂のホテル京都



Hotel New Awaji
Group



坂のホテル京都のサブマネージャーとしてマルチタスクのリーダー的な役割で働いています。

リカレント教育を受けたきっかけは、ちょうど育児休暇を取得していたときに上司から「ホテル業界・観光業界をオンラインで学び直せるプログラムがある」と勧められたことがきっかけです。リカレント教育については深く知りませんでしたが、有名なホテルや企業の方々に講師に迎えておられたので、たいへん楽しみに興味をもって受講しました。

リカレント教育の良さは、これから観光・宿泊業を目指す人にも分かりやすく、また、観光・宿泊業で働いている人にとっては必ずスキルアップに繋がる学びが毎回あるところだと思います。どの授業も無駄にはできないと感じました。

受講後は、これまで自分の仕事だけに目を向けがちでしたが、例えば京都観光の将来性やSDGsの取り組みなど、観光・宿泊業全体を意識しながら仕事に取り組むようになったと思います。

観光・宿泊業の仕事は本当におもしろく、接客サービスはもちろん食のこと、文化のこと、観光のことを幅広く学べる機会があります。私もまだまだ学ぶことがたくさんあり、常に新しいことに出会えるやりがいを感じる仕事ですので、皆様もぜひ目指していただきたいと思っています。

観光・宿泊業はたくさんのお客様にお会いできることが魅力だと考えています。毎日新しいお客様が多数チェックインされ、滞在中のリクエストもさまざま。たいへん刺激的な職場です。

私がリカレント教育を受講したのは、当時の上司から大和学園のリカレント教育について社内共有があり、自分が知らないことは新しい知識の修得に、知っていることは復習や再認識になると感じて受講しました。実際に、知らなかったことは先進的な事例として取り入れることができ、業務改善や新しいアイデア・発想のプラスになりました。知っていることに関しても、さらに知識を深めることができたと感じます。カリキュラムの質や幅の広さには、とても満足しています。私が勤務しているのは宿泊特化型のホテルで、フロント対応や施設管理がメインテーマになりますが、そうした日々の業務に直結すること以外にも、例えばマネジメントや宴会プログラムの授業もありましたので、いろいろな分野を多角的に学ぶことができ、大いに参考になりました。観光・宿泊業はホスピタリティが求められますが、滞在中のお客様に、いかに安心・安全・快適にお過ごしいただけるかが大きなやりがいです。ホスピタリティ精神のある方はもちろんですが「お客様に快適にお過ごしいただくには何をすれば良いか」を真剣に考えられる方は、ぜひチャレンジしていただきたい業界だと思っています。

HOTEL The M's KYOTO

副支配人



M's Hotel



カリキュラムの 質と幅の広さに満足

HOTEL The M's KYOTO

HOTEL THE MITSUI KYOTO

サマーンスプリングSPA勤務



HOTEL THE MITSUI
KYOTO



学び直して 気持ちをリセット

HOTEL THE MITSUI KYOTO

HOTEL THE MITSUI KYOTOのスパで予約の管理やお客様への接客、サマーンスプリングという温浴施設やフィットネスジムのご案内などを行っています。

前職は看護師でしたが、看護師を辞めた次の日にHOTEL THE MITSUI KYOTOに宿泊し、とても素晴らしい接客を受けました。自分もこのような接客ができる人になりたいと思ったのがきっかけで、今このホテルで働いています。

HOTEL THE MITSUI KYOTOは日系の企業ですが、たくさん外国のお客様を、日本のおもてなしの力で盛り上げていける場所であり、それは私たちのホテルにしかない魅力だと思っています。私がリカレント教育を受けようと思ったのは、このままホテルスタッフとして働いていいのか、看護師に戻った方がいいのか揺れる気持ちがあったときに「学び直しのプログラムがある」ということを知り、もう一度そのプログラムを受けて、自分の思いやモチベーションや環境を考えてみたいと思ったからでした。

リカレント教育ではたくさんホテルスタッフの方と出会うことができましたし、たくさん総支配人レベルの方々から動画配信で受講でき「こういった考え方でやればいいんだ」と勉強になりました。

ホテルスタッフの門は広く開いていますので、まずは勇気を出して一歩飛び込んでいただいて、皆様と一緒に働いてみたいと思っています。

時代に即応したリカレント・リスキングを提供。

社会の変化が激しく、かつて学んだ知識や技能だけでは、時代の求めに応えることが困難になっており、国の「教育未来創造会議」や「骨太の方針」においてもリカレント教育の推進が求められています。

そうした社会状況を受けて、大和学園では行政や企業、業界団体と連携し、各職業分野において知識・スキルを最新のものにアップデートできるリカレント教育プログラムを構築。多くの企業・職業人が必要とする「学び直し」の機会を、受講しやすい環境で提供しています。

ホスピタリティ産業に向けたリカレント教育

プロジェクト実施体制

京都ホテル観光プライダル専門学校のリカレント教育プロジェクトは3つの委員会で構成しています。主要テーマや内容などを各委員会で協議しながら精度を高めています。

1 事業運営委員会

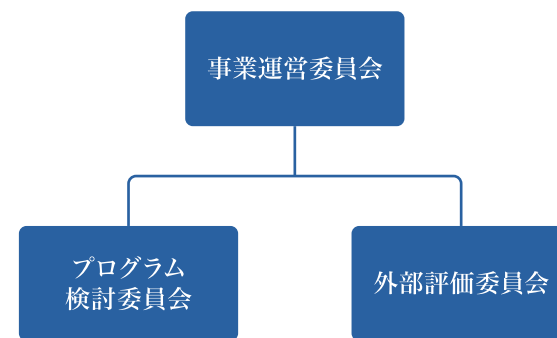
事業全体のコーディネートをを行っています。また、各委員会との連携やスケジュール、予算執行状況の管理など全体をとりまとめています。

2 プログラム検討委員会

産学官連携でプログラムの検討・開発をしています。プログラムの具体的な枠組みについて議論を深めています。

3 外部評価委員会

学外の有識者や企業・団体などで構成。教育コンテンツ実証後の評価を行い、以降の改善につなげています。



プロジェクト構成機関

プロジェクトには30を超える学校・企業・団体・行政機関などが参画し、幅広い専門知識、先進事例、意見などを集約しています。

1 教育機関

京都ホテル観光プライダル専門学校 京都調理師専門学校 京都製菓製パン技術専門学校 裏千家学園茶道専門学校 京都大学経営管理大学院 立命館大学大学院経営管理研究科 京都民際日本語学校

2 企業・団体

株式会社C&G Value Design 株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド 東急リゾーツ&ステイ株式会社 株式会社プライトンコーポレーション 三井不動産リゾートマネジメント株式会社 ザ・リッツ・カールトン京都 パークハイアット京都 炭屋旅館 十四春旅館 株式会社AZOO 株式会社オータパブリケーションズ 株式会社京都銀行 京阪ホールディングス株式会社 じゃらんリサーチセンター(株式会社リクルート) 株式会社リージョナルクリエーション長崎

3 行政機関・その他

京都府商工労働観光部観光課 京都府生涯現役クリエイティブセンター 京都市産業観光局観光MICE推進室 宮津市産業経済部商工観光課 一般社団法人京都府専修学校各種学校協会 京都府旅館ホテル生活衛生同業組合 公益社団法人京都府観光連盟 公益社団法人京都市観光協会

プログラムの特長

- キャリア選択に応じて必要な学びをプログラム展開
- 当校の職業教育の実績をベースに、有識者から意見を伺いプログラムを構築
- 厚生労働省「職業能力評価基準」を網羅したカリキュラム
- 働きながら学べるオンライン授業が中心

2021年度	観光ホスピタリティ分野 ホテル・旅館などへのスタッフ就職を目指す方向けリカレントプログラム	60時間
2022年度	観光ホスピタリティ分野 ホテル・旅館などのスタッフとしてスキルアップを目指す方向けリカレントプログラム	60時間
	観光ホスピタリティ分野 女性活躍をテーマとしたリカレントプログラム	60時間
2023年度～	観光ホスピタリティ分野 京都観光ホスピタリティ入門プログラム	20時間
	調理・飲食分野 すし×リカレントプログラム	20時間
	調理・飲食分野 京料理カレッジプログラム	60時間

京都観光の付加価値向上に寄与するアップデートプログラム

◎ 養成する人物像

ホテルの中規模組織の責任者(ミドルマネジメント)として必要な専門スキルを持ち合わせた人材

◎ ディプロマ・ポリシー

高度な接客能力および知識を有しホテルサービスの高付加価値化の実現に貢献する能力を身につけている
テクノロジーを活用した価値創造や生産性向上などDXにつながる知識を身につけている
京都ならではの文化芸術にふれ、自由な発想や創造をビジネスに取り入れられる豊かな感性を身につけている

◎ 講座のテーマ

専門スキル(ホテル・旅館) × デジタル・DX × 和 × ラグジュアリー = 付加価値向上!

〈オンライン授業の例〉



その他の取り組み

ホテル向けVRコンテンツの開発

「ホテル向けVR(仮想現実)コンテンツを開発。今後、専門学校の学生やホテル・旅館の従業員向けプログラムとしてサービスを提供する予定です。この取り組みは各メディアにも掲載されました。

