

観光ホスピタリティ人材育成

リカレント教育・リスキリング

taiwa
THE ACADEMY OF HOSPITALITY



学校法人 大和学園

京都ホテル観光ブライダル専門学校

京都で『ホテル・観光・ブライダル』と『おもてなし』を学ぶ専門学校

●ホテル学科 ●ブライダル学科 ●旅行学科 ●国際ビジネス学科(留学生限定) ●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
[URL] <https://www.kyoto-carriere.ac.jp/>
[E-mail] abc@taiwa.ac.jp



【学校法人 大和学園】

観光ホスピタリティ × 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7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。

taiwa
THE ACADEMY OF HOSPITALITY

観光ホスピタリティ人材育成

リカレント教育・リスキリング



New Choices for the Future

新たな未来の選択肢



学校法人 大和学園

京都ホテル観光ブライダル専門学校





「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。

TOPICS

数字で見る
京都ホテル観光ブライダル
専門学校

大和学園の
創立 **1931**年



学園グループの約5万人
卒業生数

充実の
施設・設備

教室があります。



レストラン
キャリアール
総来店数 1.1万人+



目指せる
資格・検定 **30+**



資格・検定
合格実績

きます。国家資格・検
を目指して最後の最
パートします。

就職・進学実績 **100%**



高専連携校 **30校+**



学校法人 大和学園

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。

人の和の広がり大きくし、
もって人類の福祉増進に寄与する

1991年(平成3年)
キャリアール国際ビジネス専門学校として開校

1998年(平成10年)
キャリア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



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

1974年(昭和49年)
京都栄養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



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)
京都製菓製パン技術専門学校に校名変更
太秦キャンパスに移転開設

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や
大学等教育機関と連携し、あなたの学び直しをサポートいたします。

学校法人 大和学園と京都府は、2024年3月25日に「観光及び食分野における人材の育成等の連携・協力に関する協定」を締結しました。本協定を機に、観光及び食分野における人材の育成を図ることに加え、学生の柔軟な発想により京都観光を推進するとともに、食文化を次世代に継承するなど、まちづくりやひとづくり、京都に息づく文化の継承・発展等に取り組んでいます。その一つとして、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」にて、リカレントプログラムをはじめとする関係機関のセミナー情報を発信するとともに、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。



新たな未来の 選択肢

“選ぶ力”が、未来のストーリーをつくる。



New Choices for the Future



社会が大きく動いています。
働き方も、キャリアの築き方も、かつての“当たり前”がもう通用しない時代です。

ホスピタリティ業界で活躍する卒業生たちも常に自分にとって最良の選択を重ねながら、
その道を切り拓いてきました。そのストーリーは人によって様々です。

大切なことは「自ら選ぶ力」。
情報を知り、可能性を広げ、未来を切り拓く意志を持つこと。
私たちは、その選択を、心から応援したい。

「新たな未来の選択肢」
未来は待つものではなく、選び取るもの。
私たちはひとつでも多くの選択肢を届けることで、
そのチャレンジをサポートします。

アナタの未来のストーリーを
ともに、描いていきましょう。





ホスピタリティ 現場のリアル

“ありがとう”が生まれる瞬間

OB/OG
File

01

SISUI(紫翠)
チーフ
内田 有香さん

ホテル学科
(2010年卒業)

1日のスケジュール

9:00
事務作業



お客様のスケジュールや各スタッフの業務分担の管理はチーフとして大切な業務

10:30
着物選び



何千通りもある着物の組み合わせの中からベストな着物をご提案

12:30
撮影



お客様の素敵な姿を見ると、私たちも幸せな気持ちに。その瞬間を1枚に

10:00
ご来店・プラン説明



お客様のご要望や想いを引き出すこと、また会話を楽しむこと

11:00
試着(着付け)



着飾り、お客様のテンションが高まる瞬間。素敵な姿を見ると心躍ります

14:00
画像選定・補正



「一生に一度」が残る写真だからこそ、選りすぐりの一枚を丁寧に

INTERVIEW

Q 現在はこういったお仕事をされていますか?

着物のスタイリストとしてコーディネートや接客に関わるほか、現在はチーフとして衣裳の仕入れや広告物の制作などにも携わっています。

Q 仕事をされていてやりがいを感じるのはどんな時ですか?

お客様が喜んでくださるのが何よりのやりがいです。成人式、卒業式とリピートくださる方が多く、私を担当に希望していただけた時も嬉しいです。

Q お客様とのやりとりで、心がけていらっしゃることは?

着たいものが決まっている方、よくわからない方、お客様の想いもさまざまなので、いかにその想いを汲み取ってご提案できるかを考えています。

Q チームで動く際に意識しているコミュニケーションは?

接客から撮影まで、スタッフがリレー方式で仕事を繋ぐことが多いので、お客様情報を細かに共有すること。チーフとしては、全員の意見を聞くことを大事にしています。

Q 仕事の中で「成長したな」と感じた瞬間を教えてください。

20歳で入社していますので、自主的に振袖やカメラのことなどを学びました。今ではお客様から何を聞かれてもお答えできる知識と経験が備わったと思います。

Q これから仕事を続ける上での目標や目指したい自分像はありますか?

今後展開する新店舗も含め、より多くの方にご利用いただけるよう盛り上げていくこと、外国人のお客様へのアプローチも充実させていきたいです。

Q 大和学園で学ばれた際の経験が、今に生きている点を教えてください。

着付けの授業で着物に携わったことが、現在の職業を選ぶきっかけになりました。ほかにも礼儀やコミュニケーションなど、役立つ学びばかりでした。

INTERVIEW

Q 現在はこういったお仕事をされていますか?

ダイニングバーで店長として、ディナータイムの接客に加え、シフトや在庫管理、売上報告など、マネジメントの部分にも関わっています。

Q 仕事の「流れ」で大切にしているポイントは?

お客様が入店された瞬間ですね。お客様がいらしてこそこの仕事なので、いらしゃった瞬間に自分のスイッチが入り満面の笑顔でお迎えします。

Q お客様とのやりとりで、心がけていらっしゃることは?

海外のお客様には日本の印象を聞くようにしています。皆さん街の美しさや日本人のよさを褒められる。僕も10歳で日本に来た時に感じたので、話が弾みます。

Q チームで動く際に意識しているコミュニケーションは?

スタッフも笑顔でないとお客様の笑顔は引き出せません。店長として、スタッフが出動してくるとたくさんコミュニケーションをとり打ち解けるようにしています。

Q 大和学園で学ばれた際の経験が、今に生きている点を教えてください。

同じホスピタリティ業界を目指す仲間との出会いです。僕自身、本当にこの道でよいのか悩んだ時も、まっすぐに学ぶ仲間の存在が励みになりました。

Q これから仕事を続ける上での目標や目指したい自分像はありますか?

目標は、オーナーとして全国各地に自分の店を持つことです。今はそのための勉強期間だと思い、接客の腕を磨き、経験を積んでいるところです。

Q ホスピタリティ業界を目指す学生へメッセージをお願いします。

ホスピタリティのノウハウを生かせる道はひとつではありません。「これが好きだ」という気持ちを大事にしたら、きっと自分に合う仕事に出会えると思います。

OB/OG
File

02

BALCOOK
店長
Nikola Balashovさん

ホテル学科
(2021年卒業)

1日のスケジュール

15:00
スタッフミーティング(夜営業)



予約状況の確認と開店までの段取りを打合せ

15:30
グラス拭き



清潔かつキレイなグラスでご提供がマスト

16:00
仕込み



ドリンクはもちろん、料理にもこだわって調理

17:00
開店



どんなお客様と出会えるか、毎日楽しみにしています

18:00
ドリンク作り



お客様からヒアリングし、好みに合わせてミキシング

18:00~
ドリンク提供



お客様との会話がやりがい。営業終了まで居心地の良い空間をご提供



ホスピタリティ 現場のリアル

“ありがとう”が生まれる瞬間

OB/OG
File

03

ザ・ホテル青龍 京都清水
宿泊部
森川 堪太さん

ホテル学科
(2022年卒業)

1日のスケジュール

14:30
スタッフミーティング



事前にヒアリングしている要望をスタッフで共有・準備

15:40
館内ご案内



旧小学校を改築したホテル。見どころや歴史とともに非日常の空間をご紹介します

16:00
客室ご説明



ホテルを余すことなく楽しんでほしい。お部屋の説明にも熱が入ります

15:30
チェックイン・誘導



お客様とコミュニケーションをとる大切な時間

15:50
客室ご案内



お客様が過ごされる客室。快適に過ごしていただけるよう毎日準備

16:30
スタッフ引継ぎ



お客様の要望を次のセクションへ伝達。顧客満足UPにはここが要

こちらでございます!

INTERVIEW

Q 現在はこういったお仕事をされていますか?

ベルマンとドアマンの兼務からフロント勤務を経て、現在は客室業務に。スーパーバイザーとして現場の管理も任されています。

Q お客様とのやりとりで、心がけていらっしゃることは?

先輩から、まず自分がしてもらって嬉しいことを想像しろと教わりました。ご要望に応えるだけでなく、ちょっとお節介りに気を利かせる対応を大切にしています。

Q これまでで印象に残ったエピソードがあればお聞かせください。

チェックインされたカップルの男性からプロポーズのアイデアを相談され、できる範囲で演出のプランニングを提案したら成功したと感謝されたことがあります。

Q 仕事の中で「成長したな」と感じた瞬間を教えてください。

京都市内をバスで観光するルートや手段のご案内ができなかったことがあったので必死で学び、今では誰にでもレスポンスができるスキルが培われました。

Q 大和学園で学ばれた際の経験が、今に生きている点を教えてください。

現場で活躍されてきた先生方から、実務に必要なことを学べた点が大きいです。学生のうちに、役立つ資格を取得できたこともありがと思います。

Q これから仕事を続ける上での目標や目指したい自分像はありますか?

現状に満足せずさらにスキルアップを重ね、どんなリクエストにも対応できる能力をつけるとともに、ホテルのマネジメント業務についても学んでいきたいと思っています。

Q ホスピタリティ業界を目指す学生へメッセージをお願いします。

まず楽しんで仕事をすること。その上で、「あなたがなければダメだよ」と言ってもらえる接客を目指してがんばっていただければと思います。

多岐なホテル業務で培った
ホスピタリティへの想い



お客様とワンちゃんの
楽しい思い出を!



INTERVIEW

Q 現在はこういったお仕事をされていますか?

ワンちゃんと一緒に宿泊ができるというのが魅力の旅館で、ご滞在中、常にワンちゃんファーストのサービスを提供しております。

Q 仕事の「流れ」で大切にしているポイントは?

清掃やお食事のセッティングなど、みんなでひとつの仕事をすることが多いので、時間内に各々の仕事を終わらせスムーズに繋いでいくことを大切にしています。

Q 毎日モチベーションを上げるためにしていることは?

お客様からのアンケートをチェックするようにしています。ご指摘は改善点として受け止め、感謝の言葉をいただいた場合はモチベーションアップになります。

Q お客様とのやりとりで、心がけていらっしゃることは?

人もそうですが、ワンちゃんにもそれぞれ性格がありますので、むやみにご挨拶したりさわったりせず、常に表情を伺いながら接するように気を付けています。

Q 仕事の中で「成長したな」と感じた瞬間を教えてください。

最初は言葉遣いで戸惑うことが多く、お客様に自分からお話することが難しかったのですが、今では敬語が自然に使えるようになり、お声がけができるようになりました。

Q これから仕事を続ける上での目標や目指したい自分像はありますか?

ただ丁寧な接客をするだけでなく、当館にワンちゃんを連れて来てくださった理由や目的など、お気持ちに寄り添ったサービスを提供していきたいと思っています。

Q ホスピタリティ業界を目指す学生へメッセージをお願いします。

私たちの仕事はお客様の楽しい思い出と一緒に作り上げていくことにあります。私たちが人のために動くことを楽しむ気持ちを大切に過ごしていただけたらと思います。

11:00
客室セッティング



ご要望に合わせた客室のセッティングがお客様とワンちゃんの心地よい空間に

15:00
ご来館



心を込めて笑顔でお迎え。お客様とのファーストタッチが一日で一番の緊張の瞬間

15:30
ワンちゃんとのふれあい



ワンちゃんが大好き。その気持ちが仕事のやりがいにもつながります

びわ湖松の浦別邸
千代 暖七さん

ホテル学科
(2025年卒業)

1日のスケジュール

10:00
スタッフミーティング



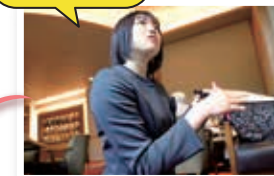
お客様とワンちゃんの宿泊情報をスタッフで共有。全従業員でおもてなしを

12:30
ダイニングセッティング



ワンちゃんも一緒にお食事可能。準備中は喜んでいる風景を想像しながら

15:15
受付・ご案内



ストレスなくリラックスして過ごしていただけるよう丁寧な説明を心掛け

ゆっくりと説明!



Real

ホスピタリティ 現場のリアル

“ありがとう”が生まれる瞬間

OB/OG
File

05

フリーカメラマン
宇都宮 美沙さん

ブライダル学科
(2016年卒業)

1日のスケジュール

9:00
画像処理



撮影した写真をセレクト。製版や色補正
作業で納品データを仕上げます

11:00
移動



カメラ類は重装備。キャリーケースは必
需品

14:00
スタジオ撮影



新郎新婦の幸せな雰囲気が伝わる撮影
を。私も幸せをいただいています



「あなたにお願いしたい」と
仕事をいただける幸せ



INTERVIEW

Q 現在はこういったお仕事をされていますか?

撮影はウェディングフォトを中心とした個人様のご依頼、商品撮影などの企業様
のご依頼が半々。ブライダル関連のマーケティングの仕事にも関わっています。

Q 毎日モチベーションを上げるためにしていることは?

植物が大好きで、朝はまず植物の手入れをルーティンにしています。水を得て生き
生きする植物から生命のパワーを感じ、気持ちよく仕事が始められます。

Q 仕事をしていたりやりがいを感じるのどんな時ですか?

作品をご覧になったお客様から「あなたに撮ってほしい」とご依頼をいただき、
ご要望をかなえられること。納品し喜びのお言葉を頂戴することも嬉しいです。

Q お客様とのやりとりで、心がけていらっしゃることは?

まずはお客様に信頼していただかないとよい仕事はできません。言葉にされない
ことも含めお客様の想いを理解し、より魅力的に撮ることにこだわっています。

Q 大和学園で学ばれた際の経験が、今に生きている点を教えてください。

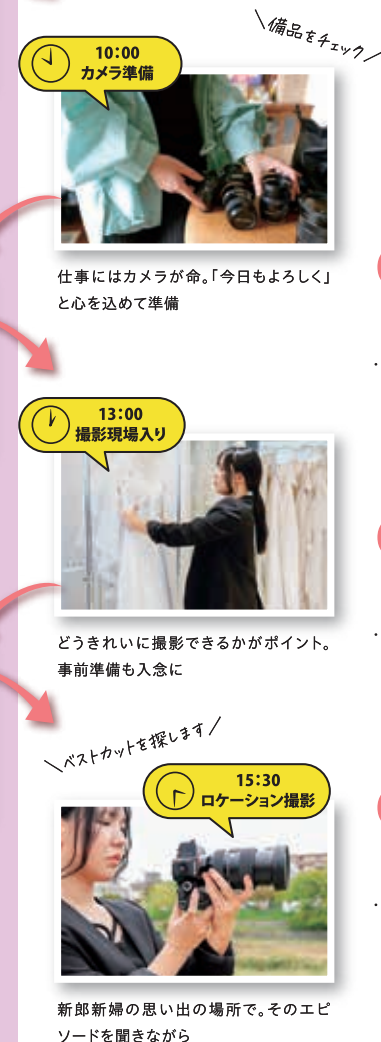
相手を思いやり理解するコミュニケーションスキルを学びました。仕事柄、いろん
な方と関わりますが、相手の心を開く術があれば仕事もスムーズに進められます。

Q これから仕事を続ける上での目標や目指したい自分像はありますか?

目下の夢は、自分の写真集を出版すること。自分が綺麗だと思ったものを発信し続け
るために写真以外の表現の幅も広げたくて、今は大学で哲学を学んでいます。

Q ホスピタリティ業界を目指す学生へメッセージをお願いします。

私は多くの経験の末に副業が本業になりましたが、まずは基礎を学ぶ、しっかり人間
関係を築くなど、人生の土台づくりは必要だと思います。たくさん勉強をしましょう。



10:00
カメラ準備

仕事にはカメラが命。「今日もよろしく」
と心を込めて準備

13:00
撮影現場入り



どうきれいに撮影できるかがポイント。
事前準備も入念に

15:30
ロケーション撮影



新郎新婦の思い出の場所で。そのエビ
ソードを聞きながら

OB/OG
File

06

長楽館
ウェディングプランナー
林 千尋さん

ブライダル学科
(2024年卒業)

1日のスケジュール

9:00
ご来館



婚礼写真の撮影日。お客様到着時に元
気よくご挨拶でお迎え

9:15
撮影前打ち合わせ



新郎新婦様からヒアリングしていた撮影
内容と本日のスケジュールを再確認

10:00
撮影セッティング



撮影は事前準備が9割。撮影バリエー
ションのために細部まで調整

12:00
撮影中



新郎新婦様の人生の幸せなひと時を、と
もに過ごせる幸福感を感じる瞬間

Q 現在はこういったお仕事をされていますか?

ウェディングプランナーとして、当館で結婚式をしていただくご案内から
お打ち合わせ、当日のお手伝いまでさせていただいております。

Q 仕事をしていたりやりがいを感じるのどんな時ですか?

新郎新婦様を最初から最後までサポートさせていただける働き方は理想に描いた
プランナー像どおりで、お客様に親身に寄り添えるので、日々やりがいを感じています。

Q 仕事の「流れ」の中で大切にしているポイントは?

当館は歴史的建造物なので照明も古く、ひとつずつ点灯する必要があります。手間は
かかりますが、館内の様子を確認しながら、自分の気持ちも整える時間にしています。

Q チームで動く際に意識しているコミュニケーションは?

たくさんのスタッフで1日をつくり上げるお仕事ですので、連携が大事です。スタッフとは、
普段からたくさん話しておくことが、安心感につながっています。

Q お客様とのやりとりで、心がけていらっしゃることは?

直接お客様とお話させていただきチーム内で共有するのが私の役割なので、お
伺いした内容を正しく理解し、細かくメモを取ってアウトプットするようにしています。

Q 大和学園で学ばれた際の経験が、今に生きている点を教えてください。

専門的な業界の知識だけでなく、普段からの立ち居振る舞いや人との接し方、
相手の心を開くお話の仕方など、すべてが役に立っています。

Q ホスピタリティ業界を目指す学生へメッセージをお願いします。

2年間で学べることは本当にたくさんあります。日々の授業の時間を大切に、
楽しみながら学習されて、ご自身の将来に生かしていただければと思います。

9:30
撮影スタッフ打ち合わせ



撮影スタッフと撮影カットの打ち合わせ。
より素敵なカットを残すために

10:30
撮影開始



一生に一度の思い出に残る写真を1枚
1枚撮影。すべてチームで取り組む

株式会社NEWART
銀座ダイヤモンドシライシ 心斎橋本店
ダイヤモンドコンシェルジュ
中村 華那さん

ブライダル学科
(2024年卒業)

1日のスケジュール

10:00
開店準備



お渡しするものすべてが特別なもの。汚れやキズがないか念入りにチェック

11:00
接客



どんな想いをもって来店されているか、その想いに応える接客を心がけています

15:00
商品受け渡し



お客様の待望の瞬間。人生が指輪のように輝きますよう、想いを込めてお渡し



最高のブライダルジュエリーとの
出会いをお届けしたい

10:30
スタッフミーティング



店全体の良い雰囲気づくりのために、顔を合わせて笑顔づくり

11:15
指輪選び



お客様の指に合う指輪は人それぞれ。ご要望と指に合う指輪をご提案

16:00
ロコミ確認



ロコミはより良い店舗運営に必要な要素。真摯に受け止め日々向上心をもって

ホスピタリティ 現場のリアル

“ありがとう”が生まれる瞬間

ただ今、動画配信中!



彌栄自動車株式会社
乗務社員(ドライバー)
山崎 航佑さん

旅行学科
(2022年卒業)

1日のスケジュール

9:00
朝礼・点呼



一日のスケジュール確認と上司や同僚とコミュニケーション。一日元気で安全に

9:15
車両点検



お客様へサービスと心地よい空間の提供はまず安全から。車両点検は毎朝念入りに

9:45
お客様乗車



お客様とどんな旅になるのか緊張とワクワクの気持ち。所作は一つひとつ丁寧に

10:00
運転中



安全最優先で目的地まで。お客様とのコミュニケーションはやりがいの一つ

11:30
お客様降車



感謝の気持ちを込めてお辞儀。また、新しい出会いを楽しみに次のご予約へ

10:30
観光案内



時には観光案内も。お客様の旅をさらに良い体験するために日々勉強です

INTERVIEW

Q 現在はこういったお仕事をされていますか?

ブライダルジュエリーを販売するコンシェルジュとして、お客様にご結婚指輪やご婚約指輪をご提案することがお仕事の中心です。

Q 仕事の「流れ」で大切にしているポイントは?

お客様に最初に対面する時、一番気を遣います。第一印象で不信感や不安感を抱かれることのないよう意識し、笑顔でいることを心がけています。

Q 毎日モチベーションを上げるためにしていることは?

朝の通勤時間に、店舗のロコミページをチェックし、お客様から頂いたお褒めのお言葉を読み返すことが私のモチベーションアップに繋がっています。

Q お客様とのやりとりで、心がけていらっしゃることは?

人生でご経験のない大切な買い物だからこそ、生涯愛用していただくために、未来をご想像していただけるような接客をしたいと思っています。

Q 仕事の中で「成長したな」と感じた瞬間を教えてください。

当初は自分自身の接客で手一杯だったのが、店舗全体の状況や数字、後輩の接客まで目を向けられるようになってきたなと思った時ですね。

Q これから仕事を続ける上での目標や目指したい自分像はありますか?

お客様からもスタッフからも信頼される人間でありたいです。お客様に妥協なく選んでいただくためにも、さらに専門知識を身につけ接客術を磨きたいと思っています。

Q ホスピタリティ業界を目指す学生へメッセージをお願いします。

誰かの人生をちょっとだけ温かくしてあげたり、ちょっとだけ豊かにしてあげられるのがこの業界のお仕事だと思います。みなさんをお待ちしています。

INTERVIEW

Q 現在はこういったお仕事をされていますか?

基本は運転手として、空港のシャトル便や企業様の送迎、海外の方のガイド付きの観光などを担当しています。修学旅行生の案内をすることもあります。

Q 毎日モチベーションを上げるためにしていることは?

営業車に乗った時点で仕事のモードに入りますが、いったん深呼吸し、肩の力を抜きハンドルを握ることで、今日はやるぞというスイッチが入ります。

Q これまでで印象に残った仕事は?

万博の時には、海外要人の車列に入るなど、特に緊張する機会が多かったです。無事に空港敷地内までお送りし飛行機をお見送りした時の達成感は格別でした。

Q チームで動く際に心がけていらっしゃることは?

お客様の人数が多い時は、リーダーの車を中心に車列を組んで走ることになります。車間距離や、リーダーのミラーに映るように走るなどの気遣いが必要です。

Q 予想外の出来事が起こった時、どのように対処していますか?

空港送迎の際は、よく事故によって長い渋滞に巻き込まれることがあるので、頭に入っている2,3の迂回ルートから遅れずに到着できる道を選ぶようにしています。

Q これから仕事を続ける上での目標や目指したい自分像はありますか?

早い段階からハイヤー業務を経験させてもらったおかげで貴重な乗務が体験でき、やりがいを覚えています。今後も日々の業務を通じて、豊富な経験を積みたいです。

Q ホスピタリティ業界を目指す学生へメッセージをお願いします。

私は添乗員という夢から少し方向転換して現在の仕事に就きましたが、楽しく働いています。観光に携わる職種は多いので、自分に合うものを探してください。



Real

ホスピタリティ 現場のリアル

“ありがとう”が生まれる瞬間

OB/OG
File

09

株式会社加治屋自動車 空港部
グランドハンドリング
渡邊 裕斗さん

旅行学科
(2024年卒業)

1日のスケジュール



危険の伴う仕事だからこそ情報共有やコミュニケーションはとても大切



グランドハンドリングの代表的な業務。手荷物や貨物を運びます



感電の危険性のある電力供給は厳格な手順と安全規則に従って対応



直接のふれあいはいなくても常にお客様のことを想う業務です



INTERVIEW

Q 現在はどのような仕事をされていますか?

伊丹空港のグランドハンドリングという職種で、主にお客様の受託手荷物の仕分けと搭載、到着した飛行機から手荷物を降ろす作業をしています。

Q 仕事の「流れ」で大切にしているポイントは?

作業上のポイントごとに、しっかりと会話で確認するようにしています。そうした意識づけが、ミス防止や作業効率向上につながります。

Q 予想外の出来事が起こった時、どのように対処していますか?

まず、予想外の事態起きないよう綿密な事前準備や確認をしています。それでも発生した場合は周囲の方々と協力して、安全作業の最優先を意識しています。

Q 仕事をしていてやりがいを感じるのはどんな時ですか?

業務を終えお見送り時にお客様が手を振り返してくださるとやりがいを感じます。また私たちの作業の様子を発信したSNSに好意的なコメントがつくと嬉しいですね。

Q 大和学園で学ばれた際の経験が、今に生きている点を教えてください。

チームワークやコミュニケーションがとて大切になってくる職場なので、いつも学校で学んだことが活かしていると感じています。

Q これから仕事を続ける上での目標や目指したい自分像はありますか?

現場全体を統括する立場になるという目標に向け、今もたくさんの訓練や勉強をしています。まずは日々ミスなく仕事すること、全体の把握を意識しています。

Q ホスピタリティ業界を目指す学生へメッセージをお願いします。

私たちの仕事は直接の接客はしませんがお客様を想い作業をするホスピタリティ業だと思っています。達成感もありますので、ぜひ目指してください。



大きな翼を広げて駐機場に入ってくる航空機を停止線に誘導



お客様のお手元に大事な手荷物をお届け。間違いないよう慎重に



安全で快適な空の旅を支える業務である使命感と誇りを離陸の度に感じています

OB/OG
File

10

WILLER TRAINS株式会社
-京都丹後鉄道-
観光列車アテンダント
武内 洸樹さん(左)
旅行学科(2024年卒業)
藤井 紗花さん(右)
旅行学科(2025年卒業)

1日のスケジュール



乗車スケジュールやそれぞれの役割について確認。季節ごとに企画も考案



「おもてなし」は丁寧な準備から。入念にセッティング・チェック



地元食材を使ったオリジナル料理と地酒。「おもてなし」を発揮する瞬間



こだわりの列車旅がスタート。地元の景観や歴史の情報をアナウンス



備えあれば憂いなし。商品管理もサービスには不可欠



地元名産や観光列車オリジナルグッズを販売。乗客との会話が弾みます



頼れるアテンダントでありたいです

おもてなし精神を大切に!



INTERVIEW

Q 現在はどのような仕事をされていますか?

丹後くろまつ号は地元の食材をふんだんに使った料理を提供するレストラン列車です。私たちは料理の盛り付けや提供、サービスを中心としたアテンド業務に取り組んでいます。(藤井)

Q 仕事の「流れ」で大切にしているポイントは?

乗車前の招き入れやお声がけなど、お客様と最初に接する時です。アテンダントとして好印象を持ってもらうのがコミュニケーションの最初の一步と考えています。(武内)

Q チームで動く際に意識しているコミュニケーションは?

よくアテンダント同士、目でやりとりしてコミュニケーションをとるので、今どんな状況か、周りをよく見て即座に判断できるよう心がけています。(藤井)

Q 予想外の出来事が起こった時、どのように対処していますか?

観光列車ではダイヤが乱れることがあります。状況を簡潔かつ丁寧にお客様に報告しつつお料理提供の流れを調整し、安心してお楽しみいただけるよう努めます。(武内)

Q 仕事をしていてやりがいを感じるのはどんな時ですか?

お客様とのコミュニケーションです。空いている時間にはお話を伺う機会をつくりますが、お客様が楽しんでくださっている様子が直に伝わり嬉しく思います。(武内)

Q 大和学園で学ばれた際の経験が、今に生きている点を教えてください。

美しい所作の授業が役立っています。立ち姿勢やパンプスでの美しい歩き方など、お客様にも褒めいただくことが多く、学んでよかったと思います。(藤井)

Q これから仕事を続ける上での目標や目指したい自分像はありますか?

アテンダントの先輩方はそれぞれに秀でた部分をお持ちで、憧れています。私自身も今後は自分の能力を高め、ここは凄いやと言われる部分を確立したいと思っています。(武内)



Skill

プロフェッショナルの技術

ホスピタリティの本質は、技に宿る



ガスライト EVE
バーテンダー
安井 美絵さん

ホテル学科
(2003年卒業)

OB/OG
File

11

SKILL

お客様にどうお届けするか

オリジナル
カクテル
組み合わせの
バランス



原材料の素材の知識を広く把握し、どれを組み合わせれば色や味のバランスが良いか何度も確かめること

シェイク
正しい姿勢と
所作



シェーカーを体の中心で構え、適切な位置とリズムで振り、手首のスナップを利かせること。そのためには姿勢が大切

ステアと
温度
混ぜる割合と
冷却



炭酸有・無、混ぜる氷の量などによってベースプーンでのステアの強弱を変化。グラス・素材はすべて冷えた状態がベスト

INTERVIEW

Q 現在までのご経歴を教えてください。

バーテンダーという職業に就くために、専門学校で学びホテルに就職。バーテンダーに特化しスキルを磨きたいと思っていたところ、現在のお店にご縁をいただきました。

Q 技術を身につけるまで、どんな努力をされましたか?

現在の職場はオーナーや店長など、高度な技術を持ち大会で優勝した先輩に恵まれた素晴らしい環境。とにかくがむしゃらに練習し、挑戦を続けるのみです。

Q 技術を磨く中で、大変だったことは?

大会に出ているのは約9割が男性なので、シェイクのパワーでは劣ってしまいます。知識を蓄え技術を磨くことに加えて、筋トレもしています。

Q 技術を向上させるために、心がけておられることは?

ネーミングやデコレーションなど、ものづくりの感性も求められます。私はセンスに自信がないので、休みの日には美術館に行くなど芸術に触れるようにしています。

Q 大切にしている“こだわり”や“信念”はありますか?

目的は、お客様に楽しんでいただく空間を演出すること。バーテンダーとして大会に出るために技術や感性を磨くこと、先輩に学ぶこと、すべてが繋がっています。

Q 大和学園で学ばれた際の経験が、今に生きている点を教えてください。

バーテンダーをしていた先生の体験談を伺い、カウンターの中でお酒をつくるだけではなくいろんな形でスキルを磨くことができると知り、視野が広がりました。

Q これからチャレンジしたいことや、身につけたい技術はありますか?

大会に出るからには頂点を目指しています。私がこうしてがんばることが、後輩たちの励みにもなるのかなと思います。私一人ではなくみんなで成長していきたいです。

Q ホスピタリティ業界を目指す学生へメッセージをお願いします。

人を感動させるホスピタリティの仕事。私にとってはそれがバーテンダーという形でした。みなさんも「なりたい自分」を通して感動を生み出す道を目指してください。

バーテンダーとして
高みを目指し続けます



ホテルグランヴィア京都 料飲部
メインバー「オルビット」副支配人
山田 真美さん

ホテル学科
(2017年卒業)

OB/OG
File

12

SKILL

一つひとつの技術にこだわり

シェイク
バーテンダーの
見せ場



多種類のお酒を調和させることと、技術をパフォーマンスする大事な瞬間

INTERVIEW

Q なぜ、バーテンダーになろうと思ったのですか?

高校時代にホテルのフロントで働くことに憧れ専門学校に入学。バーテンダーの授業を受けたのがきっかけで興味を持ち、そのままこの道に進みました。

Q ご自身の専門性・技術力について詳しく教えてください。

ある大会でベストテクニカル賞という技術賞をいただきました。カクテルの分量を量らずに自分の感覚で入れ、びたりと決まったところが高得点に繋がったようです。

Q 技術を身につけるまで、どんな努力をされましたか?

毎晩、営業終了後にひたすら練習するのみです。資格を取る時もそうでしたし、大会に出るためにさらに技術を磨くことも必要なので、ずっと続けています。

Q 技術を磨く中で、大変だったことは?

お客様に見て楽しんでいただく技術でもあるので、堂々としたオーラが必要です。そのためには、ひたすら練習して技術を身にしみこませ自信をつけるしかありません。

Q これからチャレンジしたいことや、身につけたい技術はありますか?

バーテンダーとしてはテクニックだけでなく、お客様との会話も重要です。素晴らしい先輩方がいらっしゃるの、その接客術を盗むつもりで努力しています。

Q 専門性がある仕事だからこそ、やりがいを感じるのはどんな時ですか?

お客様に楽しかったとお声がけをいただいた時、カクテルの味を褒められた時は本当に嬉しいです。大会出場も応援していただき、やりがいを感じています。

Q ホスピタリティ業界を目指す学生へメッセージをお願いします。

大変なこともあります。それ以上にお客様と一緒に働く仲間とともに味わえる楽しいことがたくさんあるので、目指したい道があれば諦めずがんばってほしいと思います。

ステア
指使いを
スムーズに



お酒が冷えてきれいに混ざった状態で提供するために、バー・スプーンで手早くかき混ぜる

カッティング
華やかさを演出



カクテルにはテーマありの演出を。ただ切るだけでなく、角度や装飾細部までこだわること

自分なりの「型」を
確立することが
大切



skill

プロフェッショナルの技術

ホスピタリティの本質は、技に宿る

ただ今、動画配信中!



INTERVIEW

Q 資格を取得されるまでの経緯をお聞かせください。

きっかけは、尊敬する上司が日本のトップソムリエであったことです。一緒に仕事をする中で、上司の人柄に触れ、憧れを抱き、同じ資格を目指しました。

Q 技術を身につけるまで、どんな努力をされましたか?

800ページ以上あるソムリエの教本を読み、知識を叩き込んでから現場で技術を磨きました。毎日終業後に、同じ資格を目指す仲間と一緒に学べたことが励みになりました。

Q 技術を磨く中で、大変だったことは?

試験対策として覚えることが膨大で、自分が何をどこまで理解できているのかわからない状況がしんどかったです。チーズの資格も、外国語の名称を覚えるのが大変でした。

Q サービスされる時に、心がけておられることは?

ワインはオーダーを受けた時点でお客様のもの。常にその認識を持ってキャップシールを剥がしコルクを扱うなど、すべてお客様の許可を得ながら丁寧に提供します。

Q 大切にしている“こだわり”や“信念”はありますか?

今最も力を入れているのは、強いチームづくりです。自分自身のスキルを磨くのも、部下たちが仕事に興味を持つきっかけになればという思いがあります。

Q 大和学園で学ばれた際の経験が、今に生きている点を教えてください。

OBやOGにお客様として来ていただいて、お出迎えから料理提供、お見送りまで行うレストラン研修など、実践的な経験は現場ですぐに生かされました。

Q これからチャレンジしたいことや、身につけたい技術はありますか?

カクテルの技術です。現場レベルではできているのかもしれませんが、よりロジカルに正しい技術を身につけたいと勉強をしているところです。

Q ホスピタリティ業界を目指す学生へメッセージをお願いします。

いろんな情報を吸収し、自分の強みや人生で大切にしたいことを組み合わせて仕事に生かせる素敵な人になってほしいです。そういう人と一緒に働けたら嬉しいです。

ザ・サウザンド京都／
京都センチュリーホテル
オペレーション部ソムリエ課
梅田 佑希さん

ホテル学科
(2019年卒業)

OB/OG
File

13

SKILL

技術が織り込まれた接客

ボトル選び
ヒアリングにより
選定



最も喜んでもらえるワインを選定。そのためにワインの知識とお客様とのコミュニケーションを大切に

ホスト
テイスティング
品質管理が重要



ワインのコルク・香りから、コルクの状態や保存状態など、ワインが良好な状態かどうかをチェック

ワインを注ぐ
角度を意識



ボトルの底を持ち、注ぐ相手に見えるようラベルを向けて、グラスに注ぐ瞬間はお客様も楽しみの一つ

ヒューリックホテルマネジメント
株式会社
THE GATE HOTEL 横浜 by HULIC
井上 智尋さん

ホテル学科
(2021年卒業)

OB/OG
File

14

SKILL

2024年度
最優秀ベネシアドール

シェリー酒を
注ぐ
高い位置からの
注ぎ技



ベネシアドール(柄杓)を操り、空気に触れさせることでシェリー本来の香りや味わいを引き立てるためのパフォーマンス

しずくを切る
一滴のしずくも
こぼさずに



流れるような美しい所作のクライマックスであり、巧みな技術の見せ所。音や視覚的な美しさで場を盛り上げ

ご提供
専門知識を持って



シェリーに関する深い知識を持ち、その歴史や製法、ペアリングなどを顧客に説明する能力も兼ね備えて

Q 現在までのご経歴を教えてください。

専門学校卒業後、京都のホテルでサービスの業務に就いていましたが、スキルアップを目指して2025年2月より横浜に移り、レストランで厨房の仕事を学びつつ働いています。

Q 現在は、どのようなお仕事をされていますか?

今は主に厨房で仕入れや仕込み、盛り付けをしています。そんな中で、シェリーのお声がけがあるとベネシアドールの技を披露することがあります。

Q ベネシアドールの技術を身につけようと思われたきっかけは?

尊敬する上司が2011年度の最優秀ベネシアドールでした。コロナ明けの年に、その上司から大会参加のお声がけを受けて興味を持ったのが始まりです。

Q 技術を身につけるまで、どんな努力をされましたか?

大会は座学と実技とテイスティングの3種類で、10名ほどしか合格できない難関です。実技は仕事後に多い日で6時間くらい練習。座学のスペイン語も大変でした。

Q 技術を身につけられてよかったと思われた体験は?

大会で最優秀者に選ばれたことはもちろん、スペイン旅行にご招待いただいて、現地の畑や蔵、クラブなど教本で学んだ世界を実際に体験できたことに感激しました。

Q お客様に技術が伝わったと感じる瞬間は?

日本ではあまり知られていませんが華のある技術なので、初めてご覧になったお客様に感動したり興味を持っていただけたりした時は、とても嬉しいです。

Q これからチャレンジしたいことや、身につけたい技術はありますか?

今は厨房で働いているので、料理とシェリーのペアリングを研究していきたいと思っています。あとは、横浜でも新しいベネシアドールを育てたいです。

Q ホスピタリティ業界を目指す学生へメッセージをお願いします。

ホスピタリティの仕事はとても素敵です。なかでも自分が持てる武器をひとつ持つと、より価値のあるサービスを届けられ、やりがいを感じられると思います。

華やかなパフォーマンスで
シェリーの魅力を伝えたい



目的はお客様に喜ばれる
サービスをお届けすること



Story

心が動くストーリー

忘れられない“ありがとう”

ただ今、動画配信中!



ウォルドーフ・アストリア 大阪
営業副部長 イベント担当
松田 祐輔さん

ホテル学科
(2012年卒業)

OB/OG
File

15

お客様との温かな関係は 人にしかつくれません

ホテルの営業部門で主に団体のお客様のご宿泊や宴会、レストランの貸し切りイベントなどに対応させていただいております。忘れられない思い出は、まだ駆け出しの頃、お客様の元に1年がかりで通い大きなイベントを受注したことがありました。そのパーティーの終わりのご挨拶で、壇上のお客様が「営業マンが良かったからこのホテルに決めました」とお話しされ、ステージから降りてきてハグをしてくださいました。心をこめてサービスさせていただいた気持ちが伝わったと感じ、とても嬉しかったことが記憶に残っています。今はAIが活用される時代ですが、変わらずホテルの営業マンが必要とされるのは、やはり温かな心の関わりは人同士でないと絶対につくり上げられないからだと思います。こうした感動こそ、ホテルで働いてよかったと感じられる部分でもあります。



やりがいのお客様から
いただく「ありがとう」。
心をこめたサービスの
気持ちが伝わった瞬間

お客様の実現したい構想の想いを受け止め、120%にしてご提供するためにチームと打ち合わせ

謙虚な気持ちで
真実と向き合えば、

いつもお客様の幸せを 一番考えています

当社の衣裳部門では毎年、選ばれた衣裳コーディネーターが新作衣裳の製作に携われるプロジェクトがあり、私も1度、参加させていただきました。日々接客する中で頂戴していたご要望もふまえ、「こういうドレスがあればいいな」と考えたものが形にでき、とても感動したことを覚えています。その後の接客でも「安田さんがつくられたドレスなので」とお客様が選んでくださるなど、本当にかげがえのない経験になりました。入社以来、店舗でのウェディング衣裳コーディネーター、衣裳企画を経て現在は衣裳を管理する部門を体験させていただきましたが、いずれの業務でも当社が誇るウェディングドレスを通して結婚という一生に一度の大切な場面に関わることができる、やりがいのある仕事だと実感しています。大変なこともあります、その何倍もの喜びが返ってくるのが大きな魅力です。



お客様の声は心の拠り所。この言葉があったからこそ、次の感動ために前進できています

OB/OG
File

16



ワタベウェディング株式会社
リゾ婚衣裳管理部
安田 颯希さん

ブライダル学科
(2016年卒業)



新郎新婦様の一生に一度の衣裳への想いは高いもの。より感動するドレスの提供を

衣裳を通して
笑顔も届ける



pharosol produce
フリーウェディングプランナー
熊川 紗帆さん

ブライダル学科
(2019年卒業)

OB/OG
File

17

式場・ドレス・演出・スタッフなどすべてがオーダーメイド。世界に一つだけの婚礼をプロデュース

結婚式が
未来へのお守り
になるように



感謝をいただくことは嬉しいけれど、素敵な縁をいただいたことに感謝したい

新たな出会いを届ける コンテンツをつくりたい

私は現在、弊社の会員様向けに京都と滋賀の観光のコンテンツの造成をしています。商品として多くのコンテンツをつくってきましたが、常に心がけているのは、自分ならやってみたいかどうか、お客様目線で考えることです。たとえば京都のコンテンツ開発時には、私自身がお酒好きなので京都=日本酒の発想で酒蔵に行ってやりたいことをイメージして、洛中の人気蔵元さんとコラボさせていただきました。企画に合わせてつくった日本酒のオリジナルラベルをお客様自身が酒瓶に貼る体験と酒蔵の見学をセットにしたプランを販売したところ、好評をいただきました。ヒットしたことはもちろん、自分の好きなものがコンテンツになった嬉しい思い出として心に残っています。これからもお客様に新しい世界を知っていただけるような、ワクワクできる商品を提供していきたいと思います。



様々な分野に精通している仲間たちと、今までにない観光コンテンツの造成に試行錯誤

OB/OG
File

18



関西ツーリズム事業
観光企画・開発グループ
智原 大貴さん

旅行学科
(2013年卒業)



お客様と旅行者がつながり、その体験を通して感動が生まれることを目指して、日々努力

自分がつくった商品が
人や地域をつなぎます!

学びの未来をデザインする ～ホスピタリティ教育の新たな挑戦～



三井不動産リゾートマネジメント株式会社
HOTEL THE MITSUI KYOTO/HAKONE 副総支配人(箱根) 兼
人材開発部長(京都/箱根)
国府 昭義さん

これからのホスピタリティ業界を担う人材の育成を

リカレント教育には、他業界からの就労を想定した学びと、同業界で働いている方のキャリアアップのための学びという2つの側面があります。現代におけるホスピタリティの仕事においては、進化著しいDXをはじめ、常に新しい知識や技術の吸収が必要です。当プロジェクトは、さまざまな形で観光業に携わるメンバーで構成されており、活発な意見交換がカリキュラムに反映される仕組みになっています。こういった広い視野からの学びは、日本、ひいては世界のホスピタリティビジネスを牽引する人材育成への貢献とともに、時代のニーズに応える新しいサービスの模索と業界全体の活性化にもつながるものと期待しています。



株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド
常務執行役員
西日本リージョナル ヴァイスプレジデント
松本 伸夫さん

日本が誇るホスピタリティを世界で開花させるために

スピーディに激変する社会背景のもと、ホスピタリティ業界においても既存概念を打ち破る教育が急務です。環境の変化に柔軟に対応するためにも、自分で問題提起をして自分で解決できる人材の育成が欠かせません。一方で、私は日本のホスピタリティ精神は世界一であるという確信を持っています。インバウンドや外国人雇用がますます進むこれから、日本のホスピタリティの魅力を世界に広めるとともに、外国人への教育手段を確立することも重要な課題になります。今後日本の成長において一番武器になるものが日本のホスピタリティであり、これをさらに伸ばす人材の育成こそがリカレント教育の役割であると考えています。

ただ今、動画配信中！



二条城を臨む京都・三井家ゆかりの地に誕生したホテル。心地よく落ち着いた空間をご提供



時代のニーズに応える新しいサービス提供のために、今後は産学連携による人材育成が必要



目まぐるしく変化する時代の中で、常に成長を求めチャレンジを続けてほしい



巨匠・村野藤吾の最晩年の建築である、ザ・プリンス 京都宝ヶ池。京都への旅の贅沢なひとときをご提供



グローバル化の中で旅行形態が変化。多様性を考え、お客様のパーソナライズされた旅のご提供が重要



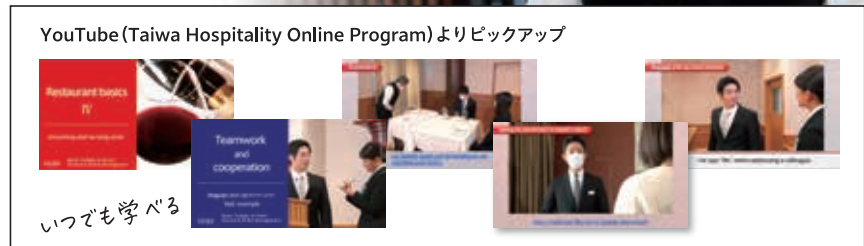
日本のホスピタリティ精神は世界に通用する。そのために産学連携による教育はこの時代はとても重要

大和学園／ 京都ホテル観光ブライダル専門学校の リカレント教育

変化の激しい社会だからこそ、新しいことを学び直せば自分の可能性を広げ、社会で活躍し続けることができます。学びは一生続くもの。
未来の自分のために、リカレント教育を通じて学び続ける力を身につけておくことが大切です。
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。

特長 1 働きながらいつでもどこでも 学べるオンライン授業が充実

最新技能・知識のアップデート、自身のキャリア選択に応じて必要となる学びを、だれもが受けられる機会の充実を目的にプログラムを展開。1時間からの部分受講も可能で、24時間いつでもどこでも学べるオンデマンド授業により、受講者の学びやすい環境を整えています。



特長 2 名だたる企業・大学・行政の プロが最新知識・技術をレクチャー

京都で付加価値の高いサービスを提供しているホテル・旅館や、全国展開のホテル企業、グローバルにホテルを展開しながら、人材育成にも積極的なホテル、また行政や各種団体、メディア、観光DX系企業、金融機関、インフラ・交通系企業など幅広い連携機関と協働してプロジェクトを推進しています。

特長 3 多様な知識・技能を磨く 幅広い分野の授業を展開

- 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	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)
	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)
2023年度	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 (40時間)
	観光ホスピタリティ分野	観光ホスピタリティバリューアッププログラム (20時間)
2024年度	調理・飲食分野	すし食文化アカデミー (20時間)
	製菓分野	和菓子アカデミー (20時間)
	観光ホスピタリティ分野	“京都発”観光ホスピタリティの未来形 (30時間)
	観光ホスピタリティ分野	問い直す、ホスピタリティ。ー日常のその先へ、“気づき”と“深まり”の4日間ー (8時間)
2025年度	観光ホスピタリティ分野	ホスピタリティ再創造プログラム in 京都ー京都で見つける、これからのホスピタリティー (2日間)
	調理・飲食分野	すしアカデミー (20時間)
	調理・飲食分野	実践SUSHIキャリアコース (60時間)

TOPICS

数字で見る
リカレント教育

まさに学び直し! 業界の変化と最新知識のアップデート!

リカレントを受講するきっかけ・動機

「仕事に必要な知識をもう一度きちんと学び直したい」と思い受講しました。ホスピタリティや接客力を高めるだけでなく、DXや京都の最新動向にも触れられ、視野を広げられると感じたことがきっかけです。」

「観光や宿泊の現場にいて、業界の変化についていくためにも知識を更新したいと思いました。専門家の話を幅広く聞ける点に魅力を感じ、自分のキャリアやサービス向上につながる学びが得られると期待し参加しました。」

「管理職として部下の育成にもっと深く関わる必要を感じ、最新のホスピタリティやDXの知見を学び直したい」と思い受講しました。自社の研修や現場指導に活かせる学びが得られると期待しています。」

リアルな業界のスキルやホスピタリティ精神を学ぶ!

リカレント教育参画企業・団体・行政機関数 **30+**

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。

学ぶための質と量両方を確保!

リカレント教育プログラム数 **300+**

これからホスピタリティ業界を目指す方には分かりやすく、すでに働いている方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。

場所・時間を問わずチャレンジする方増加中!

リカレント教育受講生数 **約800+**

働きながら学べるオンライン授業や夜間の対面授業など、受講しやすい環境を整え、全国から受講生が集まっています。