

高卒調理職スタッフ

【採用担当者】

当社の主要施設である館山寺サゴローイヤルホテルではここ数年来、高校卒の調理スタッフを募集しています。彼らはまず2年間の実務経験を経て調理師免許取得をめざします。大型旅館の調理部門は、小さな個店での技術修行とは違い、大きな流れの中でチームで作業するという要素が強いため、個人個人の力量に合わせて段階的に、即戦的に技術習得ができるというメリットがあります。未経験者でも歓迎いたしますが、料理の道は特に最初の2年がハードです。調理師免許が欲しい、調理の世界に進みたい、という強い気持ちと忍耐力があるかどうか重要な選考基準です。調理専門学校をお考えの学生さんも是非ご検討下さい。

【サキさんとミヤさん】



咲子さんと実也さんは同期生。二人とも未経験ながら「手に職をつけたい」「真心を込めた料理を自分の手で作りたい」と厳しい社会経済の中、社会人としての試練に何度もくじけそうになる気持ちを互いに励まし合い、また、調理師免許の資格取得に向け仕事の合間に勉強を続け、初めての受験で二人同時に見事合格！ 地道な努力の成果が実りました。

◎ミヤさん（浜松湖東）

調理師免許を取るのが目標でそれをやり遂げたいと思っていたので今まで頑張ってきた。取った後も知らないことが多くそれを先輩から教わったり、任せてもらえたりするのは楽しいです。もっと知識を増やして、出来る事を増やして、いろいろな料理を作れるようになりたいです。

◎サキさん（浜北西）

私は最初この職場に入った時、失敗ばかりして出来ない事ばかりでしたが、調理師免許を取りたいという目標があったから3年間頑張れました。未だに覚えることはたくさんありますが、もっと多くの料理を知って作っていききたいです。

☆お客様アンケートより

「女性の板前さんが大勢のお客様の前で堂々と解体ショーを実演。その手さばきの見事さに同じ女性として感動しました！」



カンパチの解体ショー



てきぱきと3枚におろします



客前で修業、焼き物の実演ショー



この味噌汁は、なんと
320人前



宴会刺身は衛生的
な専門室で作業



最初は右も左もわからずとても苦労しました。でも後輩が入ってきたので先輩から学んだ事をしっかり伝えていきたいと思います。今年調理師免許取得に挑戦します。
ケン（新居高）



接客サービス課で入社しましたが、産休・育休を取得し、調理課で働いています。マリ(米内沢)