

地元就職応援シート

令和5年度

事業所名 (株)紅蘭亭

〒 860 — 0801
所在地 熊本県熊本市中央区安政町5-26

企業HP <https://www.kourantei.com/>

自社の強み（こんな会社です）

熊本市下通アーケードにある中国料理店です。1Fにビーガンなどを取り扱う新業態のお店「鑑真食堂」、2Fには中華レストラン、3F以上は宴会場を備えています。中国料理で一番重要な「湯（スープ）」を日々研究し、九州の食材を中心に素材を活かした料理を提供しています。



先輩からのメッセージ（この会社を選んだきっかけ、入社後の印象など）

学生の頃から料理に興味があり自宅で作っていました。就職をどうするか迷っていた時、色々な求人票を見ていると聞き覚えのある会社が目に入りました、それが今働いている会社でした。親や親戚に連れられて食事に行ったことがあるのを思い出し「美味しかった」と子供ながら記憶に残っている事が印象深かったです。入社後、様々な先輩方が素人の私に料理、知識など教えてもらい勉強しています。私の最初の目標はお客様へ自分が作った料理を提供し「美味しかった」と言ってもらえるようになることです。私と同じような想いがある方がいたらうれしいし、いつか一緒に仕事ができる事を楽しみにしています。



働きやすい職場づくりへの取組

1週間ごとシフト表を作成し、お休みも1週間の内に2日あります。有休は入社して半年後から受けられます。●会社が借り上げているアパートがあり、月15,000円で入居することができます。●福利厚生制度あり

未来図（標準的なキャリアパス ～企業での業務経験や異動等について～）

入社直後



まず最初に社会人としての初期教育で挨拶、返事、お辞儀、報連相を学びます。社会人としての先輩方がたくさんいます、受け答えの仕方を覚えます。飲食店ではまた、お客様との対応が必要となります。知識としてレストランホールでは、お客様に使う用語、話し方、立ち振る舞いをメインに勉強し実践します。調理では、お皿の扱い方、食べ物の扱い方、包丁の扱い方、基礎を覚えます。座学教育を終えた後は、現場での研修を行い、日々の動きを勉強していきます。最初の仕事は、商品に使うお皿、材料、メニューの名前と呼び方、料理の盛付けなどを覚えスムーズに動けるようにしましょう。

(1)年後



仕事を一年間経つと基本的な動きが出来き、任せてもらえる仕事も増えてきます。そうなれば次は中華鍋を扱えるようになる為に鍋振りの練習が加わってきます。鍋を扱えるようにならないと炒飯や酢豚、エビチリなど加熱調理を作ることが出来ないので日々練習しなければできるようになりません。こればかりは本人の努力次第となりますので頑張りましょう。鍋振りが出来るようになり、先輩や上司から認められると調理の練習を受けることができます。まず、ここまで早くたどり着けるようになるのが重要です。

(3)年後

基本の調理が出来るようになると、次は味付けをメインとする料理を覚えていきます。タイピーエン、ちゃんぽんなどです。弊社ではここまで出来るようになるとレストラン業務での主戦力となります。味付けなどが安定し出来るようになり、調理スピードも上がり上司から認められると一般社員から役職社員と格上げされ、より一層仕事の幅が増えます。頑張りましょう。

