

地元就職応援シート

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)

●朝から作る「中華粥」、動物性の食材を使わない「担々麺」、レストランで人気の「定食類」や「太平燕」「単品商品」などを扱う中華料理店です。宴会場を備えて多くのお客様に喜んでもらっている会社です。
中華料理で一番重要な「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と接客でのサービスを提供しています。



レストランの様子

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)

飲食業界に興味があり、求人票で探していた時に、「どんなお店だろう」と思いネットで調べたら、以前家族に連れられて食事に来た事があるお店でした。その時「おいしかった」と記憶に残るお店で印象深く、働きたいと思い応募しました。
入社後、様々な先輩方から素人の私にお客様への笑顔とコミュニケーション力、料理、知識など教えてもらい今勉強しています。最初の目標はお客様へ自分が作った料理や、接客で「美味しかったよ」「またくるね」など言ってもらえることです。この仕事が自分自身の成長と自信に繋がるやりがいのある仕事だと思えます。皆さんといつか一緒に仕事ができる事を楽しみにしています!!



調理場の様子

働きやすい職場づくりへの取組

- シフトは、中華調理で1週間毎、レストランホールは2週間毎作成し、お休みも週休二日制(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。
- 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



お客様との対応が必要となります。
●接客では、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、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。

(1)年後



●接客では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。お客様とのコミュニケーションを楽しむ余裕が少しずつ生まれ、美しい動作を身につけることで周りから「動きがきれい」と見られます。
●調理で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。
●調理も接客も「自分がお客様の立場だったらどう感じるのか・・・」という視点で客観的に物事をみられるようになっていきます。

(3)年後

●接客ではレストランホール業務のみならず、宴会の担当業務も任されるようになります。気持ちの良い接客が出来るようになり、お客様にとって居心地の良い空間を作ることに意識を向けることができるようになります。
●調理では、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。入社当初から日々努力して積み上げてきたことが役立ち、やりがいを感じられる頃です。