

地元就職応援シート

事業所名 株式会社 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）

創業より91年、熊本の皆様に親しまれ、郷土料理「タイピーエン」を受け継いでいる会社です。先人たちから学んだ基本を守りつつ、時代に沿った技法を足しながら進化を続けています。タイピーエンを求めて国内外から数多くご来店頂いております。他にも「スーパico」は昔から当亭の唯一無二の人気料理です。日々お客様の喜び、楽しい時間を提供できるようサービスに努めています。



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。注意も受ける事もあります、なぜ注意を受けたのかもフォローしてもらい成長できています。今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います。
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、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）
- 年間休日は105日
- 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。

(3～5)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できるようになり、お客様にとって居心地の良い空間を作ることにも意識を向けることができるようになります。
 - 調理では、味付けをメインとする料理を覚えていきます。
 - 各現場での管理やリーダーとして活躍していただきます。
- 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。
※この時期より各種資格が取得出来るようになります

(5～10)年後

- 自身の目指すものを目標に業務に努めてもらいます。
- 調理なら調理長など
 - ホールならマネージャーなど
 - 店舗を動かしたいなら管理、運営など
- 様々な方向性が広がります。

