

本むら庵 そば職人見習い 育成モデルプラン

①入社（店）時に求める 人材像

協調性のある人。他人の仕事をじっくり観察し積極的に技術修得しようとする人。
蕎麦職人になりたいという強い気持ちを持っている人。すぐに「蕎麦」調理に携われなくても、
クサルことなく一段ずつ階段を上っていける忍耐力のある人。
「食の安全」を第一に考えられる人。清潔な人。自己の健康管理ができる人。入寮可能な人。

②入社（店）1年目の 仕事内容

最初の3ヶ月は試用期間。植栽への水遣りから備品倉庫の管理・整理、手打ち場掃除、
洗い場などの下働きに始まり、先輩の補佐として調理・仕込みの補助をしながら、仕事の
流れと料理の基本を実践で習得していきます。

③入社3年後の 役割と仕事内容

お客様用の蕎麦が打てるようになる。営業中にお客様の見ていない前で堂々と蕎麦打ちが
出来るようになる。「釜前」や「天ぷら」の持ち場をこなしながら、お客様用料理の順番など
調理場の指令塔として他スタッフに指示を出したり、連携して仕事を回していけるようにな
これらを目指しています。

④入社5年後の 職位と仕事内容

蕎麦打ちをはじめ一通りの仕事がすべてできるようになり、後輩の育成も任せられる
ようになった場合、調理場でのトップまたはトップ下の職位となります。自らの経験を
ふまえ、つまずきそうな後輩を引っ張りあげて一緒に頑張っていける先輩になってほしいと
思います。自分の持ち場だけでなく調理場全体を見渡して指令塔の役割を果たし、混雑状況や
予約状況を鑑みて仕入れや仕込みの算段を立てる責任者となります。