

# ✓ 仕事のやりがい

## ◎ 幸せなシーンの第一線

誕生日や記念日など、サプライズ演出を自分で企画できる自由度があるため、お客様の笑顔や「ありがとう」を直接感じられる瞬間が多いです！

## ◎ 自分らしい接客

マニュアルなしで、自分の言葉や店舗運営においてキッチン・アルバイト・パートさん達を取りまとめるなどアイデアを活かせる自由度があります！

## ◎ キャリアが多様

様々なことにチャレンジできる環境があるため、将来のチーフ、商品開発、スーパーバイザー、幹部候補など多様なキャリアを描けます！



# ✓ 仕事のやりがい

## ◎ お客様の笑顔が間近に

オープンキッチンで働く調理職は、料理を作るだけではありません。お客様の「美味しい！」という声や笑顔を直接感じながら、料理をパフォーマンスとして届けられる仕事です。

## ◎ 本物の技術を、磨ける

冷凍やレトルトに頼らず、ソースや生地を一から仕込む本格調理を学べます。季節の食材を使い、味や盛り付けまでこだわるスキルが身につきます。

## ◎ アイデアが、次の人気メニューに

キャリアアップの機会が豊富で、商品開発にも挑戦可能。自分の考案メニューが全店に並ぶチャンスがあります。



# ✓ 仕事のやりがい

## ◎ 笑顔を見ながら、幸せをつくる

オープンキッチンで働く製菓職は、ケーキを作るだけではありません。お客様の「美味しい！」という声や笑顔を直接感じながら、特別な時間を演出できる仕事です。

## ◎ 手間を惜しまない、本物ドルチェ

冷凍や既製品に頼らず、季節の素材を使った手作りにこだわります。一品一品に心を込めることで、パティシエとしての技術を磨けます。

## ◎ アイデアが、次の人気メニューに

商品開発のチャンスもあり、自分の考案したケーキが全店に並ぶ可能性があります。創造力を活かしてブランドに貢献できる環境です。



# キャリアパス



## 5年目

店長・チーフ・ASV  
店舗責任者業務



## 3年目

副店長・サブチーフ  
店舗責任者“代理”業務  
(マネジメントは入社後  
修得可能な教育体制です)



## 1年目

各店舗で現場業務  
先輩社員とのOJT



＼様々なことにチャレンジできる環境があります／