

# CAREER

を振り返ってどうですか？先輩たちに聞いてきました。

## 先輩方の言葉の「意味」や「理由」を

## 意識することが成長につながると思っています。



### PROFILE

かん

## 高橋 侃さん

2021年3月  
東京調理製菓専門学校卒業

2021年4月  
(株)スーリール・ド・シュシュ入社

### JOB DESCRIPTION

## 入社～現在にかけて

株式会社スーリール・ド・シュシュでは、新入社員は本部研修のほか、各店舗で4週間ずつサービスとキッチンの研修を行います。僕はこれまでにレストラン「Réglisse (レグリス)」「ASAHIINA Gastronome (アサヒナガストノーム)」でサービスとキッチンの研修を行い、次は新店としてオープンする「naoto.k (ナオトケイ)」で行う予定です。各店舗で研修する理由は、「会社の全体像を把握する」ほか、「実際にお客様にサービスを提供することで、仕事に対する理解や心構えを養うため」。僕はまだ料理の提供はできませんが、すでにこの数ヶ月で、これまで経験できなかったことをたくさん経験させて頂き、毎日がとても充実しています。

**大変だったこと**  
どの仕事も「時間」が限られていることです。特にお客様へのサービスは決して遅れてはいけませんので、常に「時間」を意識しています。

**心に残ったこと**  
ある先輩からの「誰かに仕事を任せたら、どんなに小さなことでも、そこに込められた意味を考えて仕事をする」という言葉です。

**入社から現在までの  
仕事内容を教えてください。**

株式会社スーリール・ド・シュシュに入社して数ヶ月ですが、毎日が発見と学びの連続です。今は研修として各店舗でサービスとキッチンの仕事をしているので、調理の技術はもちろん、お客様にサービスをご提供するタイミングや、お客様の反応や表情といった、サービスでしか分からない感覚を意識して頭に叩き込んでいます。僕は、ゆくゆくは調理を担当したいと考えていますが、キッチンに入ればサービスで仕事をする機会はほとんどないので、とても貴重な経験だと思っています。

**専門学校で学んだことを、  
実際の仕事に活かしていますか？  
また、職場環境について、  
率直な感想を教えてください。**

専門学校では料理のことを広く学びますが、その一つひとつを深く掘り下げる事ができるのは、やはり実際の仕事をしてからだだと思います。でも、衛生管理の仕方や包丁の扱い方など、専門学校で学んだ基礎はしっかりと仕事に活かせていると思います。また、フランス語の専

門用語もとても役立っています。

職場環境は、すごくいいです。優しく温かい先輩ばかりで、意地悪をしたり、ストレスをぶつけてくるような方が一人としていません。質問をすれば丁寧に答えてくださいますし、僕が何かをできるようなればちゃんとそれを見ていて、「うまくいったね」と声をかけてくださるので、本当に恵まれているなと思います。

**仕事をする上で大切にしていること、  
また、将来やりたいことや  
夢について教えてください。**

先輩方の言葉や指導には、必ず「意味」や「理由」があると考えながら仕事をしています。例えば、まかないで「とんかつ作って」と言われたとき、「先輩はた僕にとんかつを作らせたいたいのではなく、肉の下処理や油の扱い方を教えたいのだから」と考えながら作ります。「先輩は、自分に何を学んでほしいのか」ということを汲み取りながら仕事をすれば、より早く成長できるのではないかと思っています。

### 学生時代の高橋さんの印象を教えてください！

答えてくれたのは▶▶ 東京調理製菓専門学校 小貫 潤也 先生



「私は高橋さんが2年生の時のクラス担任です。彼は本校独自のカリキュラムであるフランス留学で本場の料理を肌で感じ、この経験は彼を一回りも二回りも大きくさせました。卒業時に学生一人ひとりが料理を作品として発表する卒業作品展において、留学時に作っていたフランスの伝統料理『パテアンクルート』を完成させたいと、型を自分で購入し何度も試作を重ねて腕

を上げてきました。本番では素晴らしい『パテアンクルート』を完成させ、私たち教員を驚嘆させたことが特に印象に残っています。料理に対する情熱はもちろんのこと、仲間にも慕われていて、人間的な魅力も持ち合わせている将来有望な卒業生の一人です。今後の活躍を期待しています。」