

めずらしい業態だからこそ、その「目」で「見て」、「体験」してみませんか？

現場見学・インターンのエントリーも随時受付中

フリガナ	アヒル	事業内容	フレンチという繊細な料理を 鉄板焼きでダイナミックに表現 貴方が活躍する舞台は 「五感を刺激する」 そんなライブ感に溢れています！ お気軽にお問い合わせください！
事業所名	ahill		
本店所在地	〒106-0031 東京都港区西麻布4-22-10-1F 03-5766-2020		
ホームページ	「ahill」で検索してみてください。	従業員数	西麻布店 6名 銀座店 10名
募集職種	①調理見習い ②サービス見習い	年齢制限	なし
職務内容	①ホール業務／仕込み業務 ②ホール全般／発注業務	勤務時間	西麻布店 10:00～23:00 銀座店 10:00～22:00 各休憩2時間
勤務予定地	西麻布／銀座	休日・休暇	月6日もしくは月8日の選択制 GW・お盆・年末年始
採用予定人数	各職種 毎年1名	賞与	年1～2回
基本給	18万～20万円 能力による	昇給	随時
契約期間の定め	なし	各種保険	社会保険完備
		応募方法	電話またはWEB応募フォーム 03-5766-2020 (担当 正木)
通勤手当	全額支給	受付期間	随時受付中
		書類提出先	本店所在地
まかない	あり	提出書類	履歴書
		選考方法	書類選考 ⇒ 面談
寮	あり ※応相談(月2万円) 西麻布店、渋谷駅まで徒歩10分		



《フレンチ》
《鉄板焼き》

と聞くと敷居が高い、スタッフの年齢が高いといったイメージを持たれがちです。当店では、高級感を保ちつつフランクに寛げる空間づくりを意識し五感で楽しめるレストランを目指しています。

また平均年齢が28才で若い力が躍動している現場です！

経験者に聞いてみました！

アヒルに入ったきっかけ、そしてこれから。

キッチン浦田くん 勤続年数2年半／岩手県出身／北日本ハイテククッキングカレッジ卒
卒業とともに上京、寮に入り、2年目に念願の一人暮らし開始、期待のホープです。

Q.アヒルに入ったきっかけはなんですか？

もともとフレンチに興味がありました。就職先を探しているときに、知人から東京に「フレンチ」と「鉄板焼き」をコラボさせた店があると教えてもらい興味をもちました。調べていくうちにお客様の目の前で料理を作り提供できるスタイルに魅かれ、面接を受けさせていただくことになりました。人前に立つことは昔から好きでした。

Q.焼き手になるまでの道のりと今後の目標を教えてください。

最初の1年はホールでワインの説明や料理を運んでいました。2年目からデザートを任せられ、キッチンのメンバーとして日々鍛錬の積み重ねでした。中でも時間を見つけては鉄板でコテを使って食材を焼かせてもらいました。練習していくうちに技術も上達していき、お客様の前で焼かせてもらう機会を少しずつ増やしていきました。常連さんにカレーを焼いて「おいしい」と言ってもらい、とても励みになったのを今でも覚えています。3年目になると焼き手として毎日鉄板の前にはたってお客さんを接客するようになりました。今後はお店を任せてもらえるくらいの技量と知識をつけて、どのお客様にも信頼してもらえるような料理人になりたいです。

Q.専門学校で学んだことで役に立っていることはありますか？

専門学校では料理人としての知識、身だしなみ、常に綺麗に仕事をする大切さを学びました。