

# 調理・製菓の仕事

## 調理師

飲食店などで調理を行う調理のプロフェッショナル。幅広い分野があり、日本料理、中国料理、西洋料理など料理によって使用する食材や調理法などが異なる。

**ポイント1** ひとつの分野を極められる  
それが他の分野で得た知識や技術が多いから、ひとつの分野を極められる。どのジャンルの料理に携わったいと考えよう。

**ポイント2** お客様に喜んでもらえる  
美味しいものを食べた時の笑顔は特別なもの。料理を提供することで客が喜んでくれると、充実感がある。

**必要資格** 調理師  
専門学校を卒業して同時に国家資格も取得可能

**勉強できる対象校** ◎キッズ調理技術専門学校



## パティシエ

ケーキ、パイ、チョコレート、ビスケット、ムース、アイスクリームなど、さまざまな洋菓子を専門に作る。技術や食材の知識のほか、デザインや色彩を学ぶ必要がある。

**ポイント1** 洋菓子店やホテルなどでは、レストランやカフェなどの洋菓子を提供する職種で幅広く必要とされる。独立開業もできる。

**ポイント2** センスや好奇心が大切  
デコレーションセンスや洋菓子に関する知識、心地よい香り、オリジナリティのある洋菓子を作る創造力などを求められる。

**必要資格** ■持 trebuie, 調理士(国家資格)/専門学校卒業  
■主に女性

**勉強できる対象校** ◎専門学校穴吹パティシエ福祉カレッジ  
◎キッズ調理技術専門学校



## ブーランジェ

パンを作る職人のこと。材料の配合、仕込み、発酵、焼き上げなど、パンを行なうだけでなく、製パンメーカーへ、ホテルなどでは新製品の開発などにも関わる。

**ポイント1** 岩場によって職務が違う  
分業化、機械化している施設や冷凍生地を扱って運搬する、天然酵母などを使った店など、職場によって担当する職務が変わる。

**ポイント2** 早起きな人にぴったり  
パン作り時間が長いので早起きが得意な人に向いている。シフト制を用いる職場も多い。

**必要資格** ■特に必要なない、製菓衛生士(国家資格)/専門学校卒業  
■主に女性

**勉強できる対象校** ◎専門学校穴吹パティシエ福祉カレッジ  
◎キッズ調理技術専門学校



## 和菓子職人

日本の伝統的製造法で作られた和菓子を専門に作る。生菓子や細工が細かいものも多いので、粉の練り方から、編い落を使った飾りつけまで身につけることが必要。

**ポイント1** 四季を表現する感性が大切  
基本的な技術の覚得に加え、和菓子ならではの季節感を美しい色や形で置かれて置く表現できる感性と器用さを求める。

**ポイント2** 和菓子が再注目されている  
健康志向で日本文化としての和菓子が直されている現在、低カロリーなので、海外でも人気が高くなっています。

**必要資格** ■特に必要なない、製菓衛生士(国家資格)

**勉強できる対象校** ◎専門学校穴吹パティシエ福祉カレッジ  
◎キッズ調理技術専門学校



他には ◎ソムリエ ◎フードコーディネーター ◎ホールスタッフ ◎レストラン経営者など

おいしいお店をたくさん知っている  
将来は自分の店を持ちたい  
料理番組は欠かさず見ている



## この職業の ホンネの話

卒業生へ質問!  
ホンネその1

中国料理店で働きたい!という気持ちから

もともと中国料理が好きだったので、高校時代にどのような調理料を使ったらこのような料理ができるのかーーということに興味を持ちました。材料や作法などを調べてまとめて覚えておいたところ、中国料理店で働きたいという気持ちが大きくなりました。そこで、高校の担任、進路の先生と相談して、専門学校に進むことを決めたんです。

### 失敗して真剣に考えたこともいい経験に

専門学校に入ってから最初は、同じ料理という世界での目標を持つ友人の将来の話がまたがることです。実習でいろいろなジャンルの料理クラスみんなで作ることで多くのことを学びました。実習テストでは苦手ジャンルで何度も失敗してしまいましたが、どうすれば成功するのか、どうすればいいのか真剤に考えましたが、それもいい経験です。

### 現場は大変なこともあります。でもその分やりがいも!

先生方から現場に行くとどこか大変!と聞かれていましたが、想像していた以上に大変なことも、ですが、その分やりがいもあります。よい気分に恵まれ、わからないことも機知でアドバイスをいただけるので、楽しく仕事をしながら実習で勉強する日です。香りに囲まれて自分の店を持つことが将来の夢。そのためにも多くのことを学び、成長したいです。

ホンネその2

### 同じ事を持つ友だちのおかげで頑張れる

以前勤めていた書店に並んだ、たくさんのお菓子の本の重みから心奪われ、そんなケータイを作りたいと思うようになりました。そこでお菓子作りを学べる学校を探して、オープンキャンパスに参加。専門学校に入って、同じ夢をもつ友だちができるなどと頑張るという気持ちを持続続けることができました。そういう友だちに出会えたのは本当に幸運です。

### ケーキを作る以外も含めて「仕事」

パティシエの仕事はケーキを作りだしていったのですが、それ以外の仕事も意外と多いです。食材や包装容器の発注や、店舗に送る商品のチェックや、発送準備など、そういうことを含めて仕事なんだと思うようになりました。また、いつも朝の時間帯に行なっているので、次々と予約がかかるので、考えて動かなければいけないのです。

### お客様からの「美味しそう」や笑顔が一番の励みに

私がケーキを作っているところを見て、「美味しいね」とか、「美味しい」とか、「美味しい」とかなど、それほどマイペースでして不安はないといった私にとって、とても嬉しいと思って頑張ると思えた出来事でした。自分の作ったケーキをお客様が笑顔になってくれるのは嬉しいですね。特にバースデーケーキを手渡した際の笑顔はとても幸せな気持ちになります。



神戸ハーバーランドシェルフ勤務  
調理師

細川 駿司さん

私の1日



(株)DEAR 勤務  
パティシエ

川端 著さん

私の1日

