

調理ってどんな仕事？

まずシルクホテルは、和食・洋食・中華・パティシエの4部門があります。

その料理長を中心に他の料理人が仕事をしています。総合予約から、宴会の伝票を受け取り、その伝票に基づきメニューを作成→食材を発注→仕込み→調理→提供になります。

ただ要望に応えるのではなく、お客様が想像する料理以上のものを提供できるように常に心がけています。

また、食材にはこだわりがあり地元の食材や自社農園で育てているとれたての食材を出来る限り使用し「地産地消」を推進しています。

お客様のご要望にどこまでお応えできるかチャレンジしています。「アレルギー等でお召し上がりにならないお料理はございませんか?」と、当日にも婚礼のお客様にお声掛けし当たり前に対応しています。



🕒 一日の流れ

□ 朝食シフト
■ 通常シフト

05:00	出勤	
06:00	朝食バイキング調理	
07:00	オープンキッチンでの調理	
08:00	調理場全体の用意	
09:00	翌日の朝食の準備 納品の検品	
10:00	朝食の片づけ ランチの用意	出勤
11:00	ランチバイキングの調理・納品の検品など	
12:00	料理追加の対応・宴会・婚礼ランチ・ディナーの仕込み	
13:00	昼食・休憩	交代で昼食
14:00	ランチバイキング片づけ 退勤	ランチバイキング片づけ 休憩
15:00		中抜け
16:00		
17:00		宴会・ディナー用意
18:00		宴会・レストランオーダーの調理・翌日以降の準備(皿出し解かし物)・ゴミ捨て・清掃・終業の準備
19:00		
20:00		片づけ・清掃・チェック・退勤
21:00		