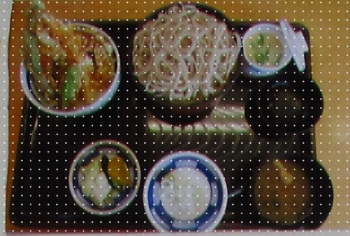
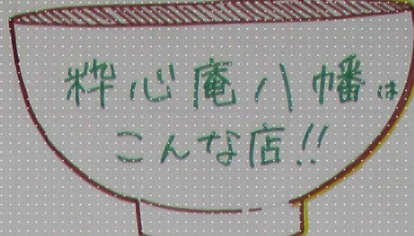


# 粹心庵新聞

24期生



## タイムスケジュール

	厨房	ホール
9:45	出勤	
9:50~	テーブル ふき	薬味・つけ物 盛り付け
10:00~	お皿洗い	お茶出し 料理を提供 食器下げ
14:00~	まかない	
15:00	帰宅	

天そば  
セウ

粋心庵ハ幡は和食メインのお店です。そばはもちろそ、天ぷらやデザートなどもあり、料理もおいしいです。提供

## 私たちの4日間!

一日目

初めての職場体験で分からないことがたくさんあった。恥ずかしくて、あまり大きな声で、お客様にあいさつできなかった。

二日目

だんだん、それぞれの仕事になれてきた。お客様へのあいさつも

三日目

聞こえる声で言えるようになった。自分から仕事をみつけて勤けるようになってきた。この日はお客様が多くて大変だった。

四日目

職場の役に立てるように頑張った。まかないでプリンをいただいた。

## Q and A

Q1 店を営業する中で一番大変な事はなんですか?

A1 常においしいそばを提供するのは味が均等ではないので作るのが大変です。

Q2 お客様に対応する時に心がけている事はありますか?

A2 おいしかったと思わせたい事を心がけています。

Q3 仕事のやりがいは何ですか?

A3 喜んで帰ってもらえるおおいと言われるとうれしいからです。

Q4 どのようなお客様が多く来店していますか?

A4 高齢者の方が多く中でも女性の方が多く来店しています。

## 職場体験を振り返って

職場体験を通して敬語の使い方や礼儀にもなれてきて、スムーズに使えるようになりました。また仕事をする

ことは疲れるし、とても大変だと分かりました。四日間の体験を生かして生活したいです。

この職場体験で実際に仕事の大変さが分かりました。この事を今後にかかっています。



皿洗いの様子