



はたらく ひとたち

社会にあるさまざまな仕事を、その仕事についている人へのインタビューを通して紹介。働くことってすばらしい!

1回目の仕事

パティシエール

パティシエールとは、フランス語で女性のケーキ職人や菓子(かし)職人のこと。



ケーキ&ティールーム シェリール
オーナーパティシエール

鈴木陽子さん

長崎県出身。県立女子短期大学食物科卒業後、エコール辻東京(製菓学校)へ。東京、千葉のケーキ店での修業を経て、2000年10月、諫早市にケーキティールーム「シェリール」をオープン。

所 諫早市永昌町19-15 ☎ 0957・25・2655 営 10時~19時 休 月曜(祝日の場合は翌日)
備 イートイン可(全席禁煙)、Pあり

1 パティシエールになろうと思ったきっかけは
小学生のころに友達の家でお菓子作りをしたのが楽しくて、それからいろいろ作るようになりました。高校生になってからは「テストが終わったらこれを作ろう!」とお菓子作りを勉強のはげみにしていました。大学進学を考えていた時、たまたま製菓学校(菓子職人になるための専門学校)案内を見て、パティシエという仕事があることを知り、好きなことを仕事にできたらいいな、と思うようになりました。

2 どうやってパティシエールを目指しましたか
短大を卒業後に東京の製菓学校に進学して、本格的にお菓子作りの勉強を始めました。それと同時に、いろんなお店を見て回って(150店以上!)、ケーキの味やお店の内装(ないそう)など「すてきだな」と思ったことをノートに書いていました。いつか、自分の店を持った時に役立つように。それと東京と千葉のケーキ店での修業も大きな経験になりました。仕事の進め方や考え方も勉強になりました。

3 仕事の大変さ、楽しさについて
働く時間が長く、意外に力仕事も多いので体力は使います。以前、研修中のお店で、クリスマス前の1週間ほとんど睡眠(すいみん)時間がなかったこともありました。やりがいや達成感は大きいですが、仕事をしている時間は長いと思います。好きだからできている部分もあります。好きなことを仕事にできるということは、本当に恵まれていると思います。専門学校の先生からは「学生時代にパティシエの夢がふくらんで、仕事につくと1度、ふくらんだ夢が壊(こわ)れる」と言われたけど、私はそんなことはありませんでした。すべて楽しくて、いまでも毎日が勉強、発見の連続。買ってくれたお客様の笑顔もはげみになります。

4 パティシエールを目ざす子どもたちへ
簡単な仕事ではないけど、情熱を持ってがんばればきっとパティシエールになれます。お菓子作りのおもしろさや奥深さが大好きだったら、思い切って挑戦(ちょうせん)してみてください。もっとお菓子作りが好きになるはずですよ!



ある1日のスケジュール ㊟

8時半	出社 早番(7時半~)スタッフが準備したお菓子の仕上げ、特注品作りなど
10時	開店。追加や次の日以降の生地の手入れ、伝票チェックなど事務的な仕事も多い。
13時	休憩
14時	お客様の状況を見ながら追加品や試作品作り。そのほか週1回程度行っている講義の準備、スタッフの技術指導など
19時	閉店。片づけ、次の日の準備など
21時30分	退社

ソボクなギモン?

◎どうしたらパティシエールになれますか?

専門学校などで知識を学ぶことも大切ですが、現場(お店)で働くときさまざまなことを経験することが出来ます。個人差はありますが、1年目はがむしゃらに学んで、2年目に任せてもらえる簡単な仕事が増え、3年目ぐらいで多くの商品を手がけることが出来るようになります。

◎新商品はどうやって考えていますか?

いつも気にしています。休みの日に他店を見て回ったり、レシピ本をみながら「私だったらこうしたい」と考えています。素材の組み合わせや配合の分量など、実際に試してみることも多くあります。

◎売れ残ったケーキはどうしているんですか?

スタッフみんなで食べます。食べて味を知ることでも仕事です。余ったものだけでなく、作りながら、工程ごとに味を確かめるようにしています。