

食を通じて  
人と人がつながり合う

# ワンデイシェフ

*One day Chef*

## 大募集

*Recruitment*

ワンデイシェフとは、日替りで、料理好きな人たちが  
ランチ（1日20食目安・700円）を作って、  
お客様に提供するお店の運営方法のことです。  
調理師免許がなくても、料理好きの方であれば、  
どなたでもシェフ登録ができます。



コミュニティレストラン・やなせ

# やなせ宿へ

# W E L C O M E !!

▼お問合せ・お申し込みは

名張市旧細川邸・やなせ宿（名張市新町136番地）

電話：0595-62-7760（午前9時～午後5時・休館日月曜日を除く）まで





# 料理作ってみませんか？

コミュニティレストラン・やなせは、日替わりでシェフが替ります。いろいろなシェフの作る料理を食べたり、自慢の料理を食べてもらうことができるお店です。友達やご家族と誕生日や記念日に、作ってみませんか？

## ワンデイシェフの1日

1

### 仕込み(下準備)



- 施設は、9時00分よりお使いいただけます。
- 服装はエプロン・三角巾(バンダナ)等を着用してください。
- 11時30分からランチタイムになります。
- それまで、「仕込み(下準備)」「店内清掃」「飾り付け」「メニュー内容の店頭掲示」など開店準備してください。
- 食材・調味料は、新鮮なものをご使用ください。

2

### 開店・ランチタイム



- 営業時間は、11時30分～13時30分です。
- 1日に提供するランチは20食を目安にしてください。
- コーヒーなどの飲み物は、当施設のメニューとしてお客様に提供いたしますので、ご了承ください。

3

### 後片付け



- レンジ台・ガス台などは清掃し、食器・調理器具は、元の状態にお戻しください。
- 調理ゴミ・食べ残しなどは、すべてお持ち帰りください。
- 最後にフロア全体の清掃をお願いします。

4

### 精算



- カフェスタッフが必要な場合、「¥700×(販売食数)-¥4,500」をシェフの売上としてお渡しいたします。
- カフェスタッフが不要な場合は、後片付けが終わった後に、¥1,500を事務所までお支払いください。
- 次回、シェフとしてお入りいただく日を、スタッフに相談してください。

ワンデイシェフは、一つのお店を使い、日替わりでランチを作りお客様に提供する方法です。

- 料理が好き・将来お店をもちたい。
- 得意の料理をお客様に食べてもらいたい。
- 料理教室で習った料理をふるまってみたい。
- 大勢の友達を作りたい。
- 好きな日だけシェフになりたい。
- 友達に自慢の料理を食べさせてあげたい。
- 多くの人と話をしながら体験してみたい。
- 不安はあるけど、ちょっと興味をもった。

右記にあてはまるかたはごなたでも(男女問わず、学生の友やグループ・団体)参加もできます。



## シェフ登録 メインシェフまでの流れ

### 1 ワンデイシェフ登録

システムの理念や目的、仕組みの説明を受けた後で、登録用紙に必要事項を記入して申し込みます。なお、シェフ登録の際には、アシスタント(1名、できれば2名)をつけてお申込みください。

### 2 現場体験

厨房の様子や雰囲気慣れるために、自分がメインシェフを担当するまでに1回以上は他のシェフの補助として調理場を体験することをお勧めします。

### 3 担当日決定・メニュー決定

お店では1カ月分のメニュー表を作成していますので、担当日が決まったら自分の屋号(出店名)とメニュー内容を確定してメールやFAXなどでカフェスタッフ(お店の運営責任者)に提出します。メニュー内容によっては、食品衛生責任者(たいていはカフェスタッフが兼任)の指導を受けます。

## エントリー料金

エントリー料金は、次の2パターンあります。

**4,500円/日** (カフェスタッフ有り)

→配膳・レジ打ち(売上清算など)をカフェスタッフがいきますので、調理に専念いただけます。

**1,500円/日** (カフェスタッフ無し)

→すべての業務をシェフで行っていただきます。

※いずれの場合も、厨房施設・設備(調理器具・空調機器)の使用料及び光熱水費(電気・ガス・水道代)を含んだ金額となっております。  
ワンデイシェフ利用時間は、9:00～16:00(この時間内に「下準備」から「後片付け」までしてください。)



※ご予約に応じて料理(予算)変更は可能です。

他にもいろいろなグループが活躍しています。