

こんにちは、料飲部のディレクターをしている遠藤です。
カフェ、レストラン、バーの様々なことを管理しています。
私からは、このホテルの料飲部の特徴をお伝えしようと思います。
まず、料飲部には上に書いた3つのセクションがありますが、
配属先は一つ、すなわち料飲部だけです。

料飲部スタッフはこの3つのセクションを行き来することになります。
つまり、私たちは最終的に全てのセクションのプロフェッショナルとして、技術を覚えていかなければなりません。とても大変なことですが、やりがいという面では非常に大きいと思います。セクションごとにスタッフが分けられた職場では、限られた技術・経験しか得られませんからね。

ちなみに私は今よりももう少し若いころに、そんなスタイルに魅力を感じこちらに来ました。そして、希望通りすべてのセクションの勉強をさせて頂き（もちろん現在も勉強中ですが）総合的な料飲部のプロフェッショナルとして日々仕事をしています。

カクテルもワインも、もちろんフランス料理のことも勉強したい！！私たちは、そんな我儘なスタッフを待っています。もちろん最初は先輩スタッフが、手取り足取り教えさせて頂きます。1年後の自分自身を楽しみに感じる。そんな毎日を一緒に頑張りましょう。