

学生・保護者・企業の皆様へ

沖縄県キャリアセンターをご存知ですか？

沖縄県キャリアセンターでは、就職を控えた学生や保護者の皆様、採用を希望する企業の皆様向けに幅広いサービスを提供しています。学生の皆様には、気軽にできる就職相談や、ビジネスマナーなどを学べる「コンビニセミナー」、企業の人事担当者や代表者を招いての「ライブカフェ」など、多面的に就活をサポート。保護者の皆様には、就職に関する知識や関心を深めるためのセミナーや相談などを実施。さらに企業の人事担当者の皆様には、採用活動や人材育成に関するセミナー開催、インターシップのサポートなどを行っています。コーヒー無料サービスなどを実施していますので、カフェ気分でお気軽にお立ち寄りください。詳しくはHPで!!

沖縄県キャリアセンター
〒900-0006 那覇市おもろまち1-3-25 3F
TEL:098-866-5465
http://www.career-ce.jp/

求職中の皆様へ

就職活動に役立つセミナーです。
この機会に受講してみませんか？

8/13(水) 14:00~16:00
「How to キャリアプランニング」
講師:金指 明典
(雇用・能力開発機構 キャリアコンサルタント)

8/25(月) 13:00~15:00
「目指せ! 介護のエキスパート」
講師:奥野 肇三氏
(居宅介護支援事業所本部 介護支援専門員)

上記セミナーともに募集者は30名(求職中)です。その他、ホームページをご覧ください。

独立行政法人 雇用・能力開発機構
沖縄センター那覇事務所
キャリア形成支援コーナー
経営・雇用管理改善 起業支援コーナー
〒900-0006 那覇市おもろまち1-3-25 4F
TEL:098-864-1588
http://www.ehdo.go.jp/okinawa/

技術習得を希望する皆様へ

日本版デュアルシステム短期課程活用型訓練生募集のご案内

35歳未満の求職者対象に行うポリテクセンターでの訓練と企業での実習を組み合わせた訓練です。

募集訓練科 運輸機械サービス科、電気設備科
訓練期間:平成20年10月2日(木)~平成21年3月31日(火)
募集期間:平成20年7月9日(水)~平成20年8月8日(金)
応募資格:35歳未満の求職者で、公共職業安定所の受講指示又は推薦を受けた者

独立行政法人雇用・能力開発機構
沖縄センター訓練課
〒904-0105 中頭郡北谷町字吉原728-6
TEL:098-936-1755
http://www.ehdo.go.jp/okinawa/

やさしい

上司から一言



株式会社 碧
専務取締役
奥間弘子さん

外間は店長になって明確な目的意識を持つようになり、急激に伸びましたね。オープンしたばかりの店舗で苦勞も多いのにそれを見せない頑張り屋。仕事に対する厳しさとお客様を和やかにもてなす天性の素質、優しさを併せ持つ成長の楽しみな逸材です。今後はさらに知識や教養を身につけてもらい、いずれは役員として碧を引っ張っていてもらいたい。期待しています。



洒落たカフェのような落ち着いた店内

かわいい

後輩から一言



鉄板焼きステーキレストラン「碧」おもろまち店
宮里 瑠さん

いつも明るくてやさしい外間店長は、朝夕のミーティングもテンションが高いんです(笑)。だからおもろまち店には常に笑いがあります。トレーナーとしての調理の指導も愛情いっぱい、年齢も近いので話しやすいですね。ありあわせの素材で作るまかない料理もセンスが良くてすごくおいしい。「店長、今度うまく作るコツを教えてくださいね!」



ミーティングでは予約状況などを確認

「日々をがんばれば、結果は後からついてくる」
遊びたい盛りの二十歳の頃、朝早くから夜遅くまで働きつめだった外間さんは自由な時間が使える同年代の友達が増え、この仕事を続けるかどうかが悩みました。日頃から仕事の悩みや現場のことを同じ道の先輩である両親に話していた外間さん。辞めたいという気持ちを打ち明けたとき、両親から受けたのが「今、辞めるのではなく、まずは役職を目指してみたら」というアドバイスでした。
悩みを吹っ切った仕事に励んだ結果弱冠二十歳で最年少サブチーフに抜擢。それからは、会社の期待に中途半端な意識で応えてはいけなく、気持ち

固め、二十一歳で最年少チーフ、そして二十四歳で最年少店長に。「上昇志向を持つことも大切だと感じた」と当時を振り返ります。
「店長としては、まだまだ経験が足りない。幅広い年齢層のスタッフを一人ひとり掌握し、やる気をうまく引き出していきたい」と抱負を語り、「もっと上をめざしたい」とも。
「鉄板は自分のステータジ。お客様の前でステーキを焼き上げる時間を誇りに思い、大いに楽しむこと」が Motto。会話の中にお客様が望んでいる大切な要素です。店長であることも、お客様に接することも、すべて楽しんでる前向きな姿が印象的でした。



お客様の目の前で調理を行う外間さん

高校卒業後、十八歳で念願の料理業界へ就職
栄養士の母と調理師の父を見て育った外間さん。食や料理が子供の頃から家族共通の話題で、共働きの両親のために進んで夕食の準備をすることも多かったとか。料理の道に進みたい

と思ったのもごく自然のなりゆきでした。工業高校の調理科で調理師免許を取り、卒業後はその腕を生かしてすぐに就職しようと決意。現在の職場を決めた理由については、「女性スタッフのみで運営し、女性が鉄板調理できるところが魅力だった」と語ります。
入社後は本社での研修で接客マナーや鉄板調理などの必要な技術を修得。研修終了後は現場での仕事がスタートします。十代後半から五十代まで幅広い年齢層のスタッフはまるで大きな家族のよう。女性同士で気兼ねなく本音で話し合え、結婚や出産、子育てを経て辞めることなく、女性が長く能力を発揮できる職場であることも魅力のひとつです。
昨年、おもろまち店オープンに伴い、外間さんは最年少店長として大抜擢。

外間 渚 25歳

外間さんのある日のスケジュール

- 6:30 起床
- 8:30 出勤
- 9:00 清掃・仕込み
- 10:30 スタッフミーティング
(予約状況やその日のおすすめメニューなどを確認)
- 11:30 レストランの営業開始
(店舗全体の運営、スタッフのサービスチェック他、自身も鉄板で5~6回お客様を担当)
- ※合間を見て昼食・休憩
- 17:30頃 夕方のスタッフミーティング
- 21:00 外間さんの勤務終了(店舗は23:00まで)
- 22:00 職場のスタッフと食事やボウリングに行くことも
- 24:00 帰宅、入浴
- 1:00 就寝

Profile

1983年那覇市出身。栄養士の母と調理師の父に影響を受け、1998年沖縄県立浦添工業高校調理科へ入学。在学中に調理師免許を取得し、卒業後、株式会社「碧」入社。鉄板焼きステーキレストラン「碧」三越前店勤務を経て、2007年おもろまち店オープンに伴い、最年少店長に抜擢。



仕事は自分が成長できる場所。夢がある会社で目標を設定し続けることが楽しい。

教えて! 続けている理由!
仕事を続けている人はどんな風に仕事と向き合っているんだろう。辞めなくなったことは? やりがいや楽しみは? 続けられる理由は? このコーナーでは仕事の現場で頑張る人からいろんな本音を聞き出していきます!