

ワンデーシェフ利用の手引き

ワンデーシェフ（日替わり店長）とは

○ワンデイシェフとは、日替で、料理好きな人たちがランチを作って、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（※食品衛生責任者の指導を受けて、施設の厨房を使って調理します）。

○当施設では、フロア担当者が、「調理場の衛生管理」・「料理の上げ下げ」・「会計」など、シェフのサポートを行います。

エントリー料金

3000円/日 →すべての業務をシェフで行っていただきます。

4500円/日 →スタッフがサポートとして2時間入ります。

※いずれの場合も、厨房施設・設備（調理器具・空調機器等）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。（今後、値上げや仕組み変更の可能性もあります。）

※利用時間は、9：00～ 要相談

当施設の特徴（シェフの自由な発想で!!）

「自慢料理を食べてもらいたい」・「お客様との会話を楽しみたい」・「将来プロになってみたい」など、色々な価値観や思いを持った人たちが集まることを目指したレストランです。すべての材料を自分で仕入れ、料理をして、販売するという、まさにオーナー感覚で、ランチを提供していただきます。

当施設では、シェフにも楽しんでもらいながら、ランチを提供してもらうことを計画しています。あなたがシェフを担当する日は、お気に入りの器をお持ち頂き、お客様にランチを提供頂くこともOKです。お客様の笑顔を見ながら、自家栽培の野菜で料理をしたり、店内のインテリアをあなた好みに変えてみたりしては、楽しんでみてください。

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、エプロンを着用し、長い髪はまとめてください。
- 11時からランチタイムになります。それまでに、「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」など開店準備をしてください。
- 食材・調味料は、新鮮なものをご使用下さい。衛生管理上、確認させていただくことがあります。

【②開店・ランチタイム】

- 営業時間は、11時00分～（開始、終了時間は要相談）

【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】

- 利用料 3000円をスタッフにお支払いください。

調理器具・食器・調味料・食材の管理

基本的な調理器具は店側でご用意させて頂いておりますが、ランチ用食器はワンプレート皿（スープカップ）、グラスのみとなっています。それ以外の器でランチを提供いただく場合は、ご持参願います（自前の調理器具・食器等の故障・破損等につきましては、一切の責任を持ってませんので予めご了承下さい。）。

なお、調味料は、シェフの方でご準備をお願いします（お忘れになったときように最低限の調味料は置いてありますので、お申し付けください）。

割り箸、箸袋、手拭き、ストローはこちらで用意しています。

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）をつけてお申し込みください。

【②現場体験】厨房の様子や雰囲気になれるために、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2週間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務）の指導を受けます。