

餃子の王将

START BOOK!

輝け!青春!



知れば納得!

Q

&

A



知っておきたいマナー教えます!

キャラクター紹介



○先輩

佐々木 舞

原田と同じ店舗で働く2年先輩の社員。いろいろと不慣れな原田をフォローしつつ、相談にも乗ってくれる面倒見の良い性格。



○主人公

原田 亮介

王将に入社したばかりの新人社員。飲食店で働いたことはなく、料理も多少はしたことがある程度。日々新たに経験することに戸惑いながらも、一生懸命仕事に取り組んでいる。



○店長

加藤 和夫

原田が勤務する店舗の店長。小型店や大型店を問わず多くの店舗での勤務経験を持つ。調理や接客の手際も一級品。

いい顔で仕事しよう。

王将には夢があります。

それは、美味しい料理で

世界中の人々を幸せにすることです。

そのために、

王将では社員が「いい顔」で仕事できるよう、

充実した教育制度や福利厚生を用意し、

残業代や休暇などの環境面も整備しています。

未経験でも大丈夫。

先輩や仲間と一緒に成長しましょう！



勤務初日

いよいよ今日からか...
緊張するなあ

よしっ行くか



ガラス

おはようございます
本日よりお世話になる
原田です

よろしくお願いします



おう元気がいいな
今日からよろしく
じゃあ早速制服に
着替えにいこう

これが君の制服だ
着替えたら髪の毛が
出ないように
帽子に全部いれて
出てきてくれ



はい
ありがとうございます



店長の包丁さばき
すこかったな...

自分もいつかあんな
ふうに包丁を使える
ようになるのかなあ...



着替えて
きました

よしじゃあ
次は...

ん...?



襟の所が少し
曲がってるぞ

お客様の前に
出る仕事だ
ちよつとした
ことでも
身だしなみには
気を付けてな

す...
すいません



それと店内に出る前には
必ず手洗いと
異物混入を防ぐために
ローラーがけをすること



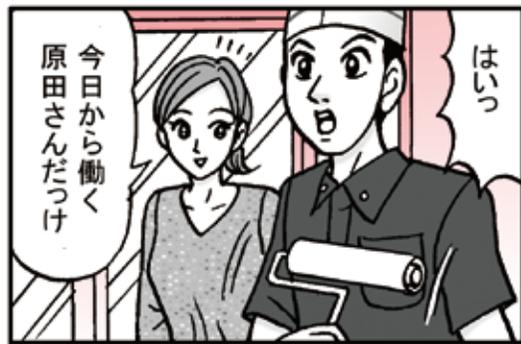
は...はい...こちらこそ
よろしく願います

よし原田さんは
店の前の掃除を頼む
佐々木さんは俺と
今日の段取りについてだ



さすがふたりとも
慣れてる感じだなあ

自分も早くふたりみたいに
出来るようにならないと...



はいっ
今日から働く
原田さんだっけ



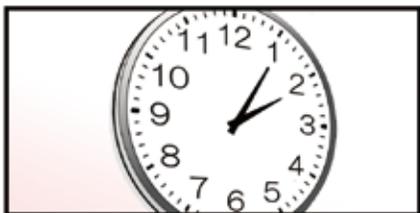
一緒に働く
佐々木です
よろしくね



は...はいっ



...っていつか
まずは迷惑かけない
ようにしないと



Member's Voice

佐藤 月音

大宮駅西口店 2017年入社

| PROFILE |



思った以上にやることの多い
ホールの仕事。
焦りが余裕が変わったとき、
成長を実感しました。

INTERVIEW

入社して間もない頃は接客担当としてホールをメインに担当していました。ただホールとひとことで言ってもオーダーやレジ、パッシングなど覚えなければいけないことは非常に多く、最初はかなり苦労していましたね。特にお昼どきでお客様が多くなるとすぐに慌ててしまい、店長だけではなく常連のお客様からも「焦らずに落ち着いて」と励まされていたほどです。「自分には向いていないのかな」と悩むこともありましたが、店長や先輩にコツを教えてもらいながら仕事に取り組むうちに次第に慌てなくなり、お客様とコミュニケーションを取る余裕も生まれてきました。

その甲斐あってか、私の顔を覚えてくださるお客様も増えてきたように思います。他店にヘルプに入ったとき、たまたま来店されたお客様に「大宮駅西口店の店員さんだよね?」と声を掛けていただいたときは、特にそれが実感できて嬉しかったです。

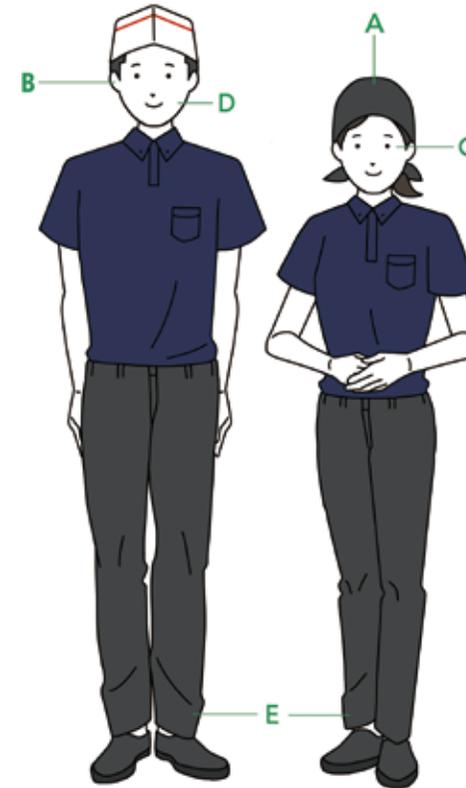
入社して1年以上が経ち、現在はホールだけではなくキッチンも任されています。近い将来の目標は、今よりもっと仕事のクオリティを上げて副店長になることです。副店長に相応しい実力を付けるために、これからも努力を続けていきたいと思っています。



1 Point Advice

- 身だしなみ編 -

異物混入や汚染を防止し、お客様に楽しんで食事をして頂くために、正しい身だしなみを覚えましょう。



A

バンダナやクリーンキャップをかぶったときに、髪が耳にかからないようにしましょう。
ヘアカラーは華美にならない程度ならOKです。
(レベルスケール8までが基準となります)

B

異物混入を防ぐため、男女ともにネックレスやピアス(透明ピアスも含む)の装着はNGです。

C

化粧は華美にならないようにしましょう。
つけまつげはNGです。

D

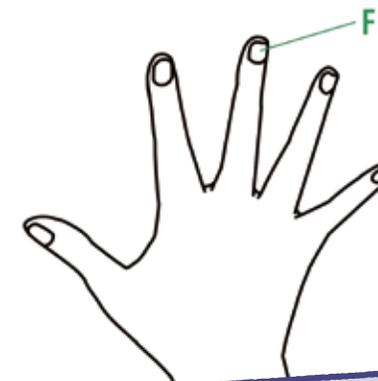
髭を伸ばすことはNGです。
毎日きちんと剃りましょう。

E

ズボンの裾は引きずらないように長さを調整しましょう。
裾を折るのもNGです。
シューズは店内のみで使用します。
靴下は紺か黒の無地、くるぶし丈のものはNGです。

F

爪は手のひらから見えない長さに切りそろえます。
ネイルや指輪はNGです。



入社して3カ月が経ちホールは
難なくこなせるようになってきた
そんなある日の勤務終了後

自分が
調理ですか？

ああそろそろ
頃合いだろう

やっと鍋を
振れるんですね
楽しみです

まずは賄いで
チャーハンを
作ってみよう
お客様に
提供するの
俺が合格を
出してからだ

はい

まず鍋の持ち方はこう
鍋は重たいからな
てこの原理で
振ることが大切だ

はい
がんばります

あれだけ苦戦してた
ホールにも最近
かなり慣れてきた

調理も
がんばれば
すぐにモノに
出来るはずだ

ガシヤ

ガシヤ

鍋って思った以上に
重いな...

早く上手く振るコツを
マスターしよう...

ガシヤ

ガシヤ

できた...

見た目が店長や
佐々木さんのと
全然違うぞ...

お...お願い
します

まずっ

全然ダメだな
べちゃっとしてて
これじゃ売り物に
ならない

です
よね...

まあ最初はこんなもんだ
これから毎日賄いで
練習しよう

大丈夫...上手く
なるまで何度でも
教えるから安心しろ

わかりました
ありがとうございます
これほど難しいとは思
いませんでした

それから賄いチャーハン
作っては店長に
ダメ出しされる日々

火が弱いんだよ

ガシヤ
ガシヤ

そして初めて鍋を
持つてから1カ月後

お願いします

おおっご飯が
踊ってるぞ

あっ

ど...どっでするか？

よしっこれなら合格だ
明日からおお客様に
提供していいぞ

よかった...
ありがとうございます
ございます

この1ヶ月間
原田さんの
日々の努力
の結果だ

はい
ありがとうございます

合格は出したが
もつと良い味に
できるはずだ
これからも
気を抜くなよ

はいっ

Member's Voice

長谷川 遥輝

柏松ヶ崎店 2016年入社

| PROFILE |



鍋を使った料理は中華料理の花形。苦労もありますが、その分やりがいも大きいです。

INTERVIEW

王将のランドメニューは、いつでもどこでも美味しいものをお客様に提供できるよう、マニュアルに沿ってつくられています。ただ、調理に携わる社員一人ひとりが「どうすればもっと美味しくなるだろう」と技術力を向上させるため、日々研究を重ねています。入社したばかりの頃は、熱意を持って味を追求する先輩方を見て「この人たちに追い付けるのかな」と不安に思っていました。

なにしろ、最初のうちは鍋を振るだけでも精一杯。レシピを覚えるだけでなく、火力の強弱や材料を上げるタイミングなどにも気を配らなければいけません。賄いを作って店長に味のテストをしてもらっていた時期は、毎日のようにダメ出しを受けていましたね。それだけに、初めて店長に料理を褒めていただいたときは本当に嬉しかったです。そのときに掛けられた「君ならもっと出来るはず。自信を持ってやれ」という言葉を、今でも鮮明に覚えています。

鍋をうまく扱えるようになったと自覚できるまで半年以上がかかりましたが、その過程で悩んだ日々は大きな財産になっていると思います。これからも気を抜かず、1日でも早く店長や先輩方と肩を並べられるよう仕事に励んでいきたいです。



王将で働く魅力教えます！

魅力その1

調理師免許取得支援制度



入社後2年以上のキャリアがあれば、調理師免許取得支援制度を利用することができます。受験費用を会社が全額負担し、社員のキャリアアップを全力でバックアップする制度です。

魅力その2

店舗主導型の経営

王将は、単なるチェーン店に留まらずその地域の特性や客層を考え、店長自らがオリジナルメニューやサービスを考えます。それにより、地域のお客様に愛され、喜ばれる店づくりをすることができます。

魅力その3

独立支援制度

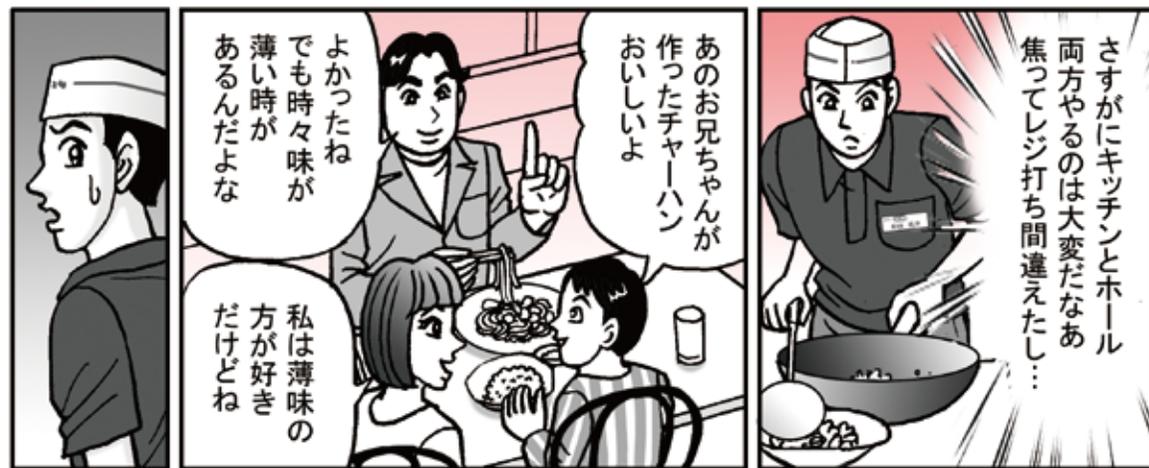
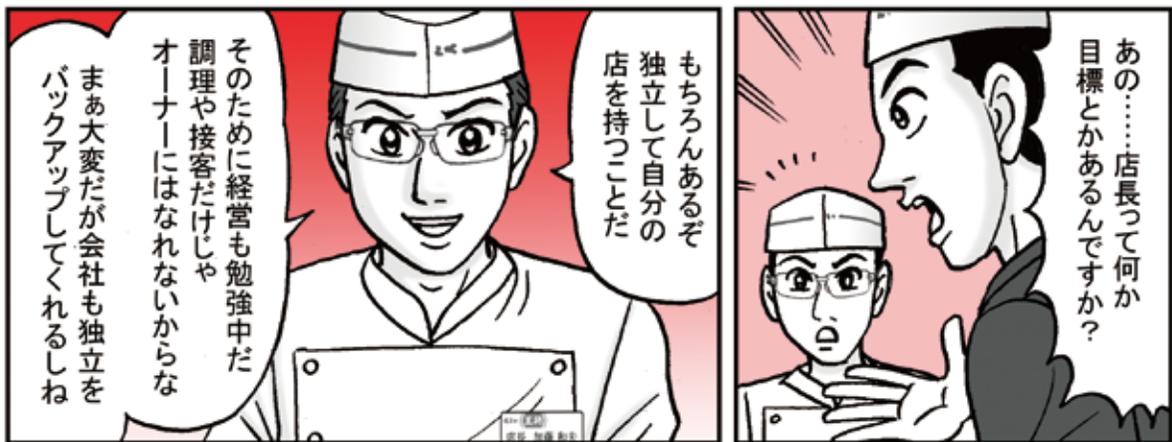
王将では社員の独立を積極的に支援しています。社員が独立するための条件は、店長としての経験を積み、自己資金と日々の店舗での業務を通して、調理、接客、衛生管理、人材管理、そして王将の経営哲学を学び取ること。あとはひたむきな情熱さえあれば、誰にでもチャンスがあり、それを自らの手で現実のものとするのが可能です。

魅力その4

充実した福利厚生

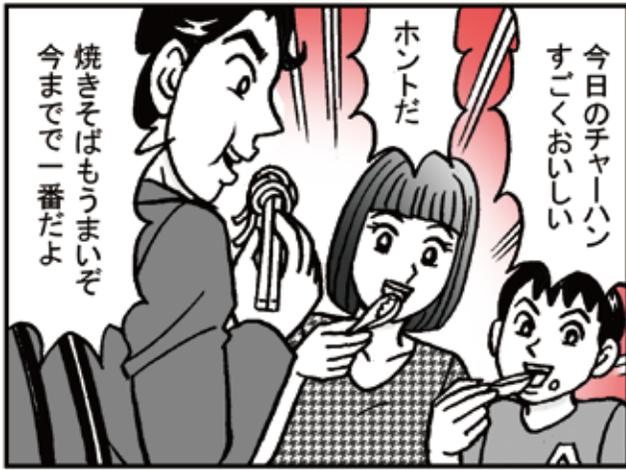
海外・国内への社員旅行や、各種表彰、本人・配偶者への誕生日祝い品などといった日頃の頑張りに応える福利厚生をはじめ、単身者向けの寮、社員持株会や財形貯蓄といった将来に備える制度など様々な福利厚生があります。







おっ



今日のチャーハン
すくおいしい
ホントだ

焼きそばもうまいぞ
今までで一番だよ



何事も経験だ
調理も接客も十分
こなせるように
なってるしな

はい



今ふたりで話してたんだが
明日から佐々木さんの
発注作業を手伝ってくれ

え：発注なんて
自分にできるん
ですかね？



ホールもキッチンも
かなりサマに
なってきたな

いや…
まだまだですよ
今日もドリンクを
お出するタイミング
少し間違えましたし

そういうのに
気づけるのが
サマになって
きたってことよ

餃子の王将



もう…
勘弁してくださいよ

ハハハハハハ



でも気を抜いちゃだめよ
原田さんはやるが増えると
すぐにパニクるみたいだし

だな

佐々木 舞



ジュン

原田 亮介



おはよう
ございます
すぐに着替えて
きますね



店長や佐々木さんの助けもあって
随分と成長できたと思う

入社してから半年
これまでいろいろ悩みもしたけど



じゃあ佐々木さんと今日の
段取りの話があるから
仕込みは頼んだぞ

はいすぐに
終わらせて
掃除もやって
おきますね

そっちは
私がやって
おくと



もちろんまだまだ
不慣れなところもあるけど

落ち着いて仕事を
さばけるようになった
という手ごたえがある



お待たせしました
チャーハン餃子セットと
焼きそばです

ありがとう



知らない間に
鍋振るの
かなり上手く
なってるね

本当ですか？

最初はきこちな
動きだったのに

ガシヤ

BALANCE

Q5

結婚や出産しても働けますか？

A5

休暇制度を整備し、ワークライフバランスの充実した暮らしが送れます。

完全週休二日制(シフト制)、有給休暇、誕生日休暇などワークライフバランスを保ちながら働けるよう、休暇制度も整備しています。子育てしながらでも働けるよう、無理のないシフトを組むなど、ライフステージの変化にも対応しています。

王将の初任給が高水準なのは、社員の成長に対する期待の表れです。また、王将はサポート体制が万全なので、無理なく成長することが可能です。

高卒平均
初任給の
約1.2倍の
高水準です。

A4

Q4

初任給について教えてください。

SALARY

CAREER

王将では、学歴に関係なく着実なキャリアを歩むことができます。また、経験を積んだのち、独立経営者になることも可能です。

高卒、大卒関係なく
キャリアを築けます。

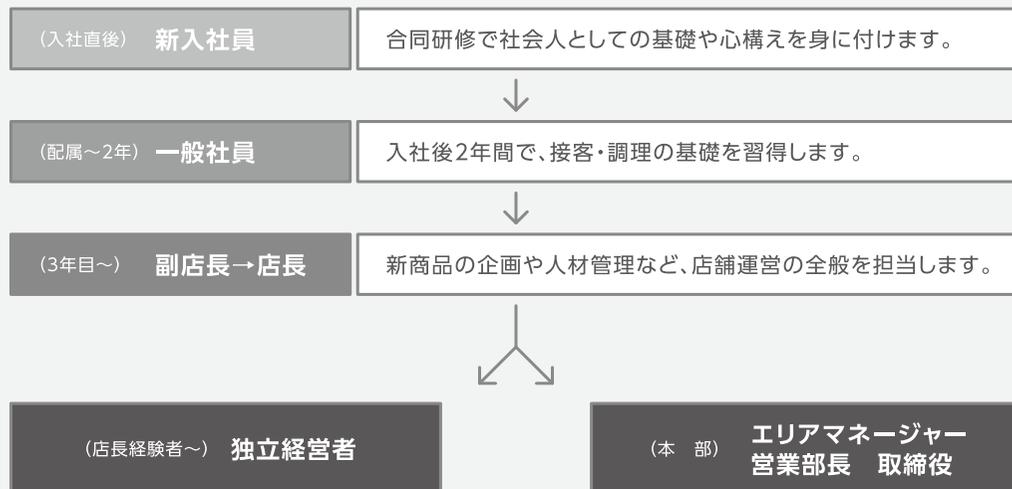
A6

Q6

高卒でも店長やエリアマネージャーになれますか？

CAREER STEP EXAMPLE

王将のキャリアステップ例



SUPPORT

1年目のフォローアップ研修を始め、段階的な研修が用意されているので、段階的に接客や調理の技術を身に付けることができます。また、各店舗では店長や先輩社員が各個人のレベルに合わせて丁寧に指導やサポートを行いますので、未経験でも全く問題なくスキルを身に付けられます。

王将には充実した教育・サポート体制があるので、大丈夫です！

A1

Q1

飲食店でアルバイトをしたことがないのですが、問題ありませんか？

WORK TIME

Q2

労働時間が不規則で長時間働かなければならないのでは?と不安です。

A2

本人の希望が無ければ残業はありません。

王将では労働環境の改善に取り組んでおり、サービス残業は禁止されています。残業自体も、本人の意思を確認し、希望が無ければ残業することはありません。また、残業時は1分単位で残業代がつくのも特徴です。

EDUCATION

まずは「王将フードサービス」という会社について知るため、経営理念や今後の展望などについて学びます。その後、社会人としてのマナーや接客の基礎、衛生管理などについての指導があります。

入社式のあと、5泊6日で企業理念やマナーなどについて学びます。

A3

Q3

新入社員研修について教えてください。

知れば納得！
美味しいだけじゃ
ございませぬ！



日本を美味しく