

おしゃれな飲食店でインターンしてみませんか？

どーもわーくが活動していく中で、「インターンシップに応募する勇気がない」「話すアルバイトを避けてきた」など多くの声をいただきました。その声を受け、飲食店「diyカフェ風見鶏」の協力で吃音者へのインターンシップを開催することになりました。

ご協力頂いたdiyカフェ風見鶏のオーナーも吃音当事者であり、吃音と向き合いながら生きてきました。オーナーの経験を生かし、学びの多いインターンシップになると思います。

話すことが苦手で一步を踏み出すことが難しいかもしれませんが、どーもわーくのスタッフ、diyカフェ風見鶏では働きやすい環境を整えてお待ちしております！



●インターン時期

9月下旬以降（参加者と相談の上最終決定）

●期間

最低3日間～（参加者と相談の上最終決定）

●今後のスケジュール

- ・9月1日応募締め切り
- ・9月中旬までにスタッフとの面談予定
- ・9月下旬以降で実習開始予定

●応募に関する注意事項

- ・吃音をお持ちで、20歳以上の成人の方
- ・申込後に選考があります。スタッフとの面談を行い、決定します。(申込≠決定)
- ・保険は各自で申込をお願い致します。（面談時に詳細を説明致します。）
 - ・ 災害傷害保険
 - ・ 損害賠償責任保険
 - ・ 補償制度費用保険(インターンシップ総合保険)
- ・ インターン中に発生する費用は各自負担をお願い致します。（交通費など）
- ・ 時給は発生致しません。

●応募方法

応募締め切り 9月1日✕

申込フォームより申し込みください。申し込みご面談の調整をスタッフよりさせていただきます。

申込フォーム↓

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdMzbDWN3Saf_25y9D3gko4Rh5j2wOOgtR2MmgfsS__bjOBQ/viewform?usp=sf_link

※申込フォームからお申込み頂けない場合は、下記メールアドレスにご連絡お願いいたします。

メール：info@domo-work.com

担当：櫻井、宮脇

インターン先情報

○店舗情報

- ・店名 diyカフェ風見鶏
- ・所在地 福岡県北九州市小倉北区 真鶴1-8-18
- ・電話番号 090-3739-5695
- ・客席数 16
- ・テーブル数 5
- ・店休日 月曜、火曜日 （店休日は家具作りなどのdiy関連の作業をしています）



・どんなお店??

料理内容はパスタ、ピッツァを中心としたカジュアルイタリアン。

夜は単品メニューでその他料理も有り。

予約制のコース料理や貸切イベントなど色々な事で地域の方々にご利用いただいています。

diy好きのオーナーなので、diy関連の仕事や集まりもしていきたいと思い名前にdiyカフェと名付けてます。

店舗内外や小物から家具までdiyで作ってますのでそれが一つの特徴となっています。



○オーナープロフィール

・所 純雄 （ところ すみお） 42歳
北九州市八幡東区在住
20歳と17歳の娘、妻との4人暮らし。

・職歴
バス製造工場で1年半
その後、ピザ宅配チェーン店で17年勤務
主に新メニュー開発やメニュー構成と店長業に携わってました。
その中でイタリア料理と中華料理を学ぶ。
その後独立して現在の風見鶏
12月で丸5年を終えて6年目へ



○オーナーより一言

私自身も物心ついた時には吃音があり、36歳までずっと1人で悩み苦しんできました。
飲食店とはいえ電話や接客の仕事の比重が多くて
毎日のように自分にはこの仕事は向かないし
お客様や会社に迷惑をかける存在だと思い込んでました。

かなり深く落ち込んでる時に
同僚から声を掛けられて
悩みを打ち明け
その後同じ吃音者との交流を持てるようになりました。

吃音を受け入れられて
やっと自分の目標へと向かう決心が付き
今のお店を開店しました。

1年目は接客に悩み
2年目からは経営に悩み
常に悩みながらの毎日です。

それでも本当に自分がやりたい事にチャレンジし続けていたら
いつかは実りある人生だったと思えるはず。
そんな風に今は考えています。

飲食店の良い点は
目の前でお客様が美味しいと
言ってくれたり
自分が作ったもので笑顔になってもらえる事です。
そして1番の楽しみは
お客様との会話です。
昔の自分ではあり得なかった事です
今は会話が楽しいです。

言葉が上手く話せなくても
笑顔や気遣いがあれば
それが一番の接客です。
それを体感してもらいたい。
心からそう願ってます。

○実習内容

①接客業務

- ・ お客様のお出迎え、お見送り（挨拶）
- ・ オーダーの受付、ランチシステムの説明
- ・ 配膳
- ・ （電話対応 苦手な方もいると思いますので、希望者のみ）

②清掃と片付け

- ・ 客席、床、トイレ、キッチンの清掃
- ・ 食べ終わった食器などをキッチンへお下げする。
- ・ テーブルの清掃とカトラリー、消耗品の補充
- ・ 食器の洗浄と拭き上げ

③仕込み

- ・ 食材の小分け、サラダ、デザートの上皿のラッピングなど

④試食と調理

・ ランチタイムの業務終了後、パスタ等の賄い料理を作って食べる。
調理に興味がある方にはレクチャーしますのでぜひチャレンジして下さい。

以下業務の詳細です！！

- ・ お客様のお出迎え、お見送り

◎お出迎え （笑顔で）

「いらっしゃいませ。何名様でご利用でしょうか？」

人数に合わせてテーブルを案内しましょう。

◎お見送り（笑顔で）

出入口までお見送りして

「本日はありがとうございました。またのご来店お待ちしております。」

感謝の意を込めて頭を下げる

◎オーダー受付とランチシステムの説明

テーブルに着いた時にご新規様かりピーターさんかを把握する。

「当店のご利用初めてでしょうか？」

YES ↓

それではご注文が決まり次第お申し付け下さい。

この時にお冷とおしぼりを出す。

NO ↓

コメランチシステムのマニュアルに沿って説明する。

その後はYESの流れと同じ。

◎電話対応

当店は固定電話は無く、オーナーの携帯電話をお店用として利用しています。
電話対応にチャレンジしてみたい方は面談時にお申し付けください。

主にご予約の内容で
頻度は1日に3件前後です。

対応の流れは

「ありがとうございます。風見鶏の〇〇です。」

お客様「席の予約をしたいのですが。」

お名前、連絡先、希望の日時と人数をメモ。
オーナーに伝えて予約可能か確認する。

オーナーの指示した内容をお伝えし

「ご予約ありがとうございました。ご来店お待ちしております。」

お客様が電話を切ってから通話を終了する。

その他のケースはオーナーに代わりましょう。

挨拶や言葉の内容は言い易い言葉や言い回しに変えて大丈夫です。
オーナーもその都度変えながら日々接客しています。

笑顔と誠意だけは忘れないように
できる範囲でチャレンジしましょう。

※ランチシステムのマニュアル
別途制作します。

○実習に必要な持ち物と注意事項

- 持ち物としてはメモと筆記用具をお願いします。

- 服装については

上 ボタンシャツ、ポロシャツ、Tシャツのいずれか（派手で無いもの）

下 ジーンズ等のロングパンツ 大きな破れや汚れが無いもの

靴 スニーカーなどの動きやすい靴

エプロン お店の方で準備します。

- 注意事項

身だしなみは特に重要です。

長い髪は後ろで結び料理に入らないようにしてください。

爪は短く切りマニキュアは付けない。

香水などの匂いがするものは付けない。料理の香りを妨げます。

アクセサリー類は全て取り外して業務に入ってください。

お客様に対しては必ず敬語を用いて爽やかな対応を心がけて下さい。

1週間の流れ（月曜日、火曜日を除く曜日で3日間、日数は希望に沿って変更可能）

例：

◎初日

10時～11時半

- ・お互いの自己紹介と店舗内の説明。
- ・接客業務の説明と練習

実際の流れをオーナーとシュミレーション。

- ・配膳の仕方と片付けの手順の説明

11時半より

主に接客に重点を置いて作業します。

ランチ終了後に振り返りと質疑応答。

◎2日目

10時から朝の清掃業務。

終わり次第前日のおさらい。

11時半より

接客を含めた一般業務。

前日の反省を生かせるように取り組みましょう。

ランチ終了後に振り返りと質疑応答。

◎3日目

分かる範囲はオーナーの指示なく清掃を行う。

その後簡単な調理補助

（サラダやデザートなどの小分けやラッピングなど）

11時半より

前日までの反省を頭に入れながら業務全般に取り組む。

ランチ終了後に研修全般の振り返りをオーナーと共に。

※土日は客数も多くなりますのでより多くの経験を積めます。

※来客が少ない日は近隣の住宅へのチラシ配布など取り入れます。

又、作業の合間に飲食店や吃音の事などお話しできたらと思います。

質問などあれば遠慮なく聞いて下さい。