

求人募集

シチリア料理リカータ

2024.7.19 作成

経営理念:(存在意義、信念)

「イタリア料理と文化に敬意を持ち、本場の伝統的な味を追求し、最高の食体験を提供します。」

ビジョン:(目指す未来)

「スタッフが人間的にも技術的にも長期的に成長し、イタリア好きなお客様が集まり笑顔になれる、京都一のイタリア料理グループを目指します。」

ミッション:(使命、目的)

「美味しい料理と温かいサービスを通じて笑顔をつくり、誠実な人材を育て、明るい日本の未来を創造します。」

～シチリア料理リカータの想い～

シチリア料理リカータは、イタリア料理やシチリア料理の伝統と文化を深く追求し、その知識と経験を活かして、本格的で美味しい料理と温かいサービス、プロフェッショナルな知識を元にお客様に最高の食体験をお届けし、お客様の人生を豊かに彩ります。

また、働くスタッフは、食に携わる仕事を通じて人間的にも技術的にも成長し、自分自身の人生をより豊かに創造します。

そしてイタリア好きな人々が集まる京都一のイタリア料理グループを目指し、自社の発展と共に地域社会の発展や日本の農業をはじめとする第一次産業の発展に貢献し、明るく希望に満ちた日本の未来を創造していきたいと願っています。

・当店の特徴、他店との違い

シチリア料理リカータは京都では唯一のシチリア料理専門店です。

シチリアとはイタリアにある20州の内の1つで、イタリア最南端の地中海最大の島です。

イタリアは各地方によって多様な自然環境と歴史的背景を持っており、各地方で明確に異なる地方料理があります。北イタリアはチーズとバター、南イタリアはオリーブオイルとトマトといった事にとどまりません。実に多様な料理があります。その各地方料理を総じてイタリア料理と呼ばれます。

ですからイタリア料理とシチリア料理の違い、というのは前提が違って、シチリア料理はイタリア料理の中の一つの地方料理です。

その特徴は地中海の真ん中に位置する温暖な気候による、オリーブオイル、トマト、ナスなど豊かな農産物と海の幸を多く使い、それに加えてオレンジ、レモンなどの柑橘類、アーモンド、ピスタチオなどのナッツ類をドルチェにも料理にも使います。

また地理的、歴史的な事情によりアラブの影響も強く、エスニックな雰囲気料理も多くあります。

そういった料理をシチリアに敬意を込めながら専門店として忠実に、本物を意識してお出ししています。

僕自身は日本独自の食材、調味料、技術を取り入れることを積極的にはしていませんが、否定もしていません。ただイタリア料理がその土地と人々によって長い時間をかけてできたものであるという事を大切にしたいですし、イタリアの郷土料理を愛しています。僕自身イタリアで生活した経験もあり、イタリア料理の味覚は持っています。その自分がイタリア料理であると感じ、かつ美味しいと思えるものを作っています。またワインもシチリアワインのみで常に 60 種類、シチリアのグラッパも揃えています。内装も現地を意識した店づくりをしています。小さいながらたくさんのこだわりを持ったお店です。

・当店で働くメリット

オーナーである私は、18 歳から独立した 36 歳まで様々な店で働きイタリア料理を基本から学んできました。北イタリアのフリウリで一年、シチリアで一年も過ごし、イタリア全土、またヨーロッパもほとんどの国を周りまわりました。ですので、シチリア料理の専門店をしています。伝統的なイタリア料理や北イタリアの料理も長く作ってきました。そういった経験や料理の知識はお伝えできます。

正社員の方は、小さな店であるが故に短期間で多くの事を学ぶことができると思います。料理の知識、経験、接客の技術、ワインの知識、イタリア料理とイタリアの歴史について、またメニューづくりや経営についても勉強できます。仕事は多岐に渡ります。掃除やテーブルセッティング、洗い物、料理やドルチェの仕込み、接客、カフェの提供などです。今 20 代で将来イタリアに渡ろうと考えている方や、今 30 歳くらいで、近い将来、独立をして小さな店をしようと考えている方はとても良い機会になると思います。イタリア研修旅行も実施していく予定です。ワイン試飲会などにも積極的に参加していただくと良いと思います。

学生アルバイトの方は、将来の為のとても良い経験になると思います。まずは社会人として、挨拶や返事、ルールを守るといった基本的なことを大切にしています。その上でイタリア料理やワインの知識を得る事ができます。エスプレッソやカプチーノなどのイタリアのカフェも勉強できます。賄いはパスタと自家製のパンを中心に毎回一人一人に作っています、賄いを楽しみにしている方もいます。また交流の場としてバーベキューなども実施していく予定です。学生のアルバイト同士のつながりもできると思います。

フリーター、主婦の方はフレキシブルで柔軟にシフトを組むことができます。週に一回、3 時間だけなどでも大丈夫です。メインの仕事をしながらかプラスアルファの収入やイタリア料理の知識と経験を得たい方歓迎です！

～仕事の上で大切にしている事、求めること～

- ・「元気な挨拶と返事」挨拶や返事は一番基本で一番大切です。
- ・「約束を守る」時間や決め事を守ることが信頼、信用につながります
- ・「ほうれんそう」報告、連絡、相談はチームで動く際、円滑に事を進め、互いの信頼関係を築く上でも大切です。

以上、どれも人として社会人として基本であり、とても大切な事です。

～条件～

正社員

給与 240,000～360,000 円

(週一休み、週二休みなどの条件や年齢、能力に応じて)

アルバイト

時給 1,100 円～ (研修期間有り、昇給有り)

賄い付き、交通費一部支給