

Career up Shinko!

神港学園
神港高等学校
進路指導部
キャリアアップ
サポート通信第11号
平成28年2月15日

第10号に続いて、同日付で11号も発行します。

今回は銀行勤務、飲食業をされておられるサポーターからの回答です。

質問は、1～2年生の42人からいただきました。

銀行勤務について

Q1：どんな仕事ですか？

A1：私たちの生活の中で、あらゆることに、お金が関係しています。ほぼすべてのことに、銀行は、関わっています。預金や融資、為替、外国との送金等、いろんな業務があります。将来、仕事に就いたら、給料をもらうのに、ほぼ銀行振込で、給料を会社から支給されるし、その中から、家のローンや家賃、電気等の料金の支払い等、生活の中に大きく関わってきます。

Q2：どんな業務がありますか、どんな業務をされておられますか？

A2：大きく3つに分かれています。預金、融資、為替。預金業務の中でも営業担当の人が、お客様の家に、直接訪問して、セールスして預金をしてもらおう。それを内勤の人が、通帳を作ったり、入金・出金したりします。その他、振込をしたり、たくさん処理があります。私は内勤で、預金担当をしています。入金、出金以外にも、通帳やカードを紛失したお客様の対応、税金の収納等、預金関係を幅広く担当しています。

Q3：大学はどの学部に行けばいいですか、おすすめの大学学部を教えてください。

A3：どの学部でも、問題はないですが、やはり経済学部の人が多いみたいです。私は英文学部でしたが、問題なく仕事できてます。

Q4：資格は必要ですか？

A4：資格がないと取り扱いできない仕事もあるので、入行してから、必ず取得させられます。実際にする仕事にもよりますが、会社から、入行前に取得することをすすめられます。

Q5：お金の数え方のコツを教えてください。

A5：ごめんなさい。文章では説明できません。実際のお札がないと、コツを教えられません。

Q6：勉強が不得意でも働けますか？

A6：残念ながら、当行では、大学卒業者しか、今のところ、採用していないので、まずは勉強を頑張ってください。銀行によっては高卒者を採用されてるところもありますが、すべての仕事において理解力が必要です。商品内容や取り扱いルール、あらゆることを覚えていかないといけないのでたいへんです。

Q7：どんなことが楽しいですか？

A7：やりがいのある仕事なので、達成感を大きく感じられます。お客様から感謝されたりすると、たいへんなこともがんばれます。

Q8：上下関係や収入はどうですか？

A8：どの会社も上下関係はしっかりわきまえておく必要があります。数ヶ月いっしょに仕事していると人間性が見えてくるので、上手に接していくことも大事です。配属される支店や部署によりますが、人間関係がたいへんなところもありますが、その分同期入社の人たちとは、仲良く愚痴を言ったりしてるみたいです。

飲食業について

Q1：新作メニューなどは誰が作りますか？

A1：本社の商品開発部です。以前の職場(小規模店舗)では元シェフのキッチントレーナーでした。

Q2：余った食材の活用方法はありますか？

A2：その日に作った料理は基本廃棄なので、余らせないように仕込みをします。以前にいた職場では厨房担当でしたので、残った未調理の食材でサービスの小鉢料理を作ったこともあります。

Q3：一人で開店は難しいですか、資金はどれくらいかかりますか？就くには専門学校に行った方がいいですか、どうしたらなれますか？

A3：実際に働きながら調理師免許などを取得する方もいますが、商品開発などに携わりたい人は、専門学校で勉強してから就職の方が、早く確実にステップアップできます。

Q4：毎月の休日はどれくらいありますか？

A4：公休は週2日です。(いろいろな理由で休日出勤する事もあります。それでも週1日は必ず休めます。)

Q5：勤務時間はどれくらいですか、朝早く夜遅いですか？

A5：だいたい開店準備から夕方まで、或いは昼から閉店までです。誰かが急に休んで人手が無いとか、イベントがあってとても忙しい日以外には開店準備から閉店まで働く事はまずありません。

Q6：収入はどうですか？

A6：社員の話では、仕事量の割にあまり多くありません。

Q7：働いている人は何人くらいですか？

A7：お店の規模や売り上げによります。最少4人、最多で12人です。

Q8：なれるのに何年かかりますか？

A8：ホール係りの基本的なお仕事だと早い人で勤務14日くらい。以前受けたキッチントレーニングでは2週間あり、1カ月後には1人で、仕込みから調理を完璧にできるよう求められました。今の職場では月ごとや季節ごとにメニューが変わりますので、大変です。

Q9：大変なことやうれしいことは何ですか？

A9：障がいのある方や手助けの必要な方、日本語がわからない観光のお客様など様々なお客様がいらっしゃるので、全ての人に満足していただきつつ、お店の利益にも繋げる為に、何ができるだろうか。個人的に認知症サポーターの講座に通ったり、基本的な介助(車イスの方や杖をついた方々にイスに腰掛けていただくお手伝い)の方法、簡単な英会話は身につけています。お客様の「美味しかった、ありがとう」が何より嬉しいです。

Q10：一日何人分くらいの料理を作りますか？

A10：今は1日200から300名、以前の職場では、昼間で50名でした。

Q11：接客の言葉遣いで気をつけること、コツを教えてください。

A11：わかりやすくはっきり聞こえるように心掛けています。お店の格にもよるでしょうが、若い方は大仰に丁寧な言葉使いするより、です、まず調でお話しすればいいと思います。

Q12：大卒の方が給料がいいですか？

A12：はい。経営に携わりたい、と考えている人は大学を出ていた方が良いと思います。しかし、時間は多少かかるかもしれませんが、やる気と努力でキャリアアップできます。

Q13：新開店の時の集客方法を教えてください。

A13：以前の職場は新店オープンだったので、チラシの配布をしました。

Q14：食品会社との関係を作るのはどうするんですか？

A14：これも以前の職場ですが、キッチントレーナー(元某ホテルのシェフ)に紹介していただきました。

Q15：調理師免許を取るのは大変ですか？

A15：ちゃんと勉強すれば、必ず取得できます。(以上です)