～ 横瀬町『食』で地域活性化！

『食』&『人材』育成プログラム研修生 募集要項～

□募集背景

『食』を通じて地域活性化につなげることを目的としております。『食』は生活の基礎であると同時に、農業をはじめとする産業振興や地域経済の活性化につなげられる『資源』でもあります。横瀬町の『食』を他地域から人を呼び込む『観光資源』として捉え、地域経済の活性化につなげることが重要です。横瀬町で『食』を楽しめる飲食店をさらに増やしたりするなど、『食』を通じて内外から人を誘客することを目指します。横瀬町の『食』を用いて地域活性化につなげることができる『人材』となれるよう町をあげて研修生の募集を開始します。

□プログラム概要

〇研修先

研修先は山形県鶴岡市にあるイタリア料理店『アルケッチァーノ』となります。

『アルケッチァーノ』のオーナーシェフを務める奥田政行氏は世界の料理人1000人にも選出されており、世界トップクラスの技術を学ぶことができます。

〇研修内容

主に調理業務、サービス業務をしていただきます。

・厨房での調理 ・ホール接客

上記に加えて、店舗経営に必要な力や従業員マネジメントに必要な力を学ぶことができます。

研修体制は OJT となり、専任の指導員がつきます。

〇研修後のサポート

研修後の活動や起業について⇒横瀬町がサポート

独立・飲食店の開業をする際には奥田シェフの監修を受けられる予定です。

※独立までの間は、監修料を毎月お支払いいただきます。研修料、期間については別途相談

□研修生採用条件

【飲食業界での就業経験有無は不問です】

・必須条件

18 歳以上の方（高校卒業見込み含）～50 歳までの方

研修終了後最低3年間は横瀬町民となり、研修経験を活かした活動に取り組める方

・歓迎条件、こんな方はぜひ！

『食』を通じた地域活性化に関心・興味がある方、地方創生に貢献したい方、

料理人として独立開業を考えている方、料理に貪欲な方

□募集詳細

・募集期間：随時募集（学生の方は 2025 年4月からの研修開始となります）

・募集人数：1～3名

・受入（研修）期間：1年半～2年間（最短1年の研修プランも選択可能）

・給与：年収約240万円。まかない・寮あり。有期雇用、社会保険加入。

※給与、受入先に支払う寮費、研修代（まかない込）は横瀬町で負担・お支払いします。

・寮：男女ともにあり ※満室の場合は、近隣の物件を紹介可能です。

・勤務地：山形県鶴岡市アルケッチァーノ

・勤務体系：シフト制

・休日：月6日

※学生以外の方の研修開始時期はご相談に応じます。

□問い合わせ先

【事業の目的について】

横瀬町役場まち経営課 連携推進室

Tel：0494-25-0112 Fax：0494-23-9349

Mail：machikei@town.yokoze.saitama.jp

【募集希望・具体的な条件について】

担当：桐生（横瀬町地域活性化起業人）

Tel：070-1515-0789

Mail:mico1128@outlook.jp

□応募方法

履歴書・職務経歴書（就業経験のある方）をご用意いただき下記の宛先までお送りください。

●〒368―0072 埼玉県秩父郡横瀬町大字横瀬4545番地

横瀬町役場まち経営課 連携推進室

□面接地

横瀬町役場となります(応募書類送付先と同様) ※これによりがたい場合はご相談ください。

最寄りの駅：西武鉄道西武秩父線「横瀬駅」下車、徒歩3分

□その他

◎面接日、研修開始日はご相談に応じます。

◎本募集要項は予定であり、募集途中で変更になる場合があります。また、人材募集は随時行っており、確定次第募集終了となります。ご了承ください。

◎研修先は予定となり、変更になる可能性がございます。

□研修先：アルケッチァーノ（Al che-cciano）

Al ché-cciano

山形県鶴岡市に、2000年3月開店。地元、庄内の食材にこだわり続けるイタリアンレストラン。食材の持ち味を最大限に生かした料理を提供しており、その味を求めて日本全国から人が集まってくる名店。地元の『食』を用いて地域活性化につなげている代表的な飲食店。

□オーナーシェフ：奥田　政行　氏

・1969 年12月生まれ　・山形県鶴岡市出身

高校卒業後に上京し、イタリア料理、フランス料理、純フランス菓子、イタリアンジェラートを修行。26歳で帰郷後、2つの店で料理長を歴任。

2000年、旬の地元産食材をふんだんに使ったイタリアンレストラン「アルケッチァーノ」を独立開業。その後、農林水産省の第1回料理マスターズシルバー賞をはじめ数多くの賞を受賞。また、スペインサンセバスチャン美食祭り世界大会をはじめ、世界中の要人に料理を振舞う。その腕前は国内外問わず評価も高い。現在は、多くの飲食店を経営・プロデュースするなど忙しい日々を送っている。

「食の都庄内」を日本の宝と呼ばれる地域にしたいという熱い想いで、生産者が心を込めて育んだ食材の持ち味を最大限に生かした料理を届けることを変わらぬ使命として持ち続けている。

「食＆人材育成プログラム」 Q&A

Q1．研修期間の変更は可能ですか？

A1．はい、可能です。原則 1 年半～2 年の研修期間ですが、最短 1 年間の研修も可能です。

Q2．厳しい修行とは具体的にどのような研修内容を指しますか？

A2．特に体力が必要な研修内容は次のような作業が挙げられます。

- **朝の食材仕入れ**
- **生産者の手伝い（収穫農作業）**
- **キッチンでの仕込み**
- **搬入**
- **大皿食器や鍋など調理器具の洗い物**

Q3．研修期間中の研修スケジュールを教えてください。

A3．1 年目、2 年目の研修スケジュールは別紙『研修スケジュールについて』を参考にしてください。

※現時点での予定になります。研修生の習熟度により内容変更する場合もございます。