

◆ワンディシェフ登録の手引き◆

【主旨・目的】

- 飲食の提供を通し、交流機能を持つコミュニティ創り
- 「食」をテーマとした交流と情報発信の拠点創り
- 一人一人が主役になり、生きがいと希望が持てる場所創り

【ワンディシェフについて】

- ワンディシェフは、一つのお店を使い、日替わりでランチを作りお客様に提供する方法で、「料理が好き」「将来お店を持ちたい」など、どなたでも参加出来ます。
男性・女性を問わず、学生の方やグループ・団体での参加も出来ます。
- ワンディシェフは、登録制とし、登録申込書（別添添資）を提出頂きます。
- 材料の仕入れ・調理・盛りつけ・店内の雰囲気作りなど、すべてオーナーシェフが行います。
- お店の名前（屋号）も自由に付け、その一日がシェフの店になります。
- シェフの調理補助としてアシスタントを1人（できれば2名）付けて下さい。
アシスタントがいない方は、やなせスタッフにご相談下さい。
- ワンディシェフは、原則として2週間～月に1度程度を目安に、お店に入って頂きます。
この日程は、無理なく継続性を持って参加して頂く為に設定したものです。
すぐに入店するのが不安な方は、アシスタントとして調理場を体験して頂けます。
- 提供するランチは、事前にメニューを提出し、20食（基本）を用意して頂きます。
シェフの裁量に應じ、20食以上提供して頂いてもかまいません。
- ランチの価格は、基本700円とします。ただし、シェフさんの料理企画により、変更は可能です。
700円以外の価格設定の場合は、メニュー提出事に告知願います。
- 食器・調理器具は、一部準備しておりますが、不足分や自前のものを使用したい場合は、ご準備下さい。
- # ランチ提供終了の後は、すみやかに片づけをして頂きます。 厨房を清掃し、調理器具・食器は、元の状態に戻して頂きます。 残った食材・生ゴミは、必ずお持ち帰り下さい。
- # カフェスタッフが必要な場合（エントリー料金：5,080円）、精算はカフェスタッフが行い、売上よりエントリー料金（5,080円）を差し引いた額をシェフが受け取ります。
カフェスタッフが必要な場合（エントリー料金：1,800円）、配膳・レジ打ち・精算等はシェフが行いますので、エントリー料金（1,800円）を事務所までお支払いください。

◆シェフ登録からメインシェフまでの流れ◆

- ワンディシェフの登録をする→登録承認
※ 登録申込書に必要事項ご記入下さい。
※ 登録申込の際には、アシスタント（1名、できれば2名）をつけてお申込下さい。
※ お申込みは、やなせ宿までお願い致します。
- 厨房・調理器具の使い勝手の確認（事前予約）
- アシスタント（調理補助）として調理場を体験する（体験申し込みにて事前予約）
※入店・体験申込書にて事前予約。
- シェフに入る（入店）日を決める→ 予約承認
※入店・体験申込書にて事前予約。
※予約は、2ヶ月前から受け付けます。
- メニュー表の提出（前月25日頃を目安に）→カフェスタッフ確認
※メニュー表は、告知として店内掲示、ホームページ・ブログに掲載します。
※メニューの内容は、食品衛生上の観点から修正・変更して頂く場合もあります。
- ワンディシェフ（メインシェフ）として入店

◆入店・ワンディシェフの一日◆

【①仕込み（下準備）】

- お店は、9時00分よりお使いいただけます。
- 11時30分からランチタイムになります。それまでに、「仕込み（下準備）」「店内清掃」「飾り付け」「メニュー内容の店頭掲示」など開店準備をしてください。
- 食材・調味料は、新鮮なものをご使用下さい。衛生管理上、確認させていただくことがあります。

【②開店・ランチタイム】

- 営業時間は、11時30分～13時30分です。
- 1日に提供するランチは、最低20食です。（状況に応じて相談）
- コーヒーなどの飲み物は、当店メニューとしてお客様に提供いたしますので、ご了承願います。

【③後片付け】

- レンジ台・ガス台などは清掃し、食器・調理器具は、元の状態にお戻しください。
- 調理ゴミ・食べ残しなどは、すべてお持ち帰りください。
- 最後に、フロア全体の清掃作業をお願いします。※和室席、土間席、川蔵席、の確認清掃もお願い致します。

【④精算】

- カフェスタッフが必要な場合、
「価格×（販売食数）－¥5,080」を、シェフの売上としてお渡しいたします。
- カフェスタッフが必要な場合、後片付けが終わった後に、¥1,800を事務所までお支払いください。
- 次回、シェフとしてお入りいただく日を、カフェスタッフと相談してください。