

“一流のシェフになりたい！”一度はその夢を諦めてしまったアナタにも!!

料理人育成プログラム「シェフアカデミー」のサービスを一部拡大 - 食分野の子会社 Chef's value -

株式会社クリーク・アンド・リバー社(本社:東京都港区、代表取締役社長:黒崎 淳、以下C&R社)の食分野の子会社 株式会社Chef's value(本社:東京都港区、代表取締役社長:青木克仁)は7月より、無料の料理人育成プログラム「シェフアカデミー」のサービスを一部拡大し、包丁の扱いに慣れている経験者の方を対象とした第1部と包丁をあまり握ったことのない未経験者の方を対象とした第2部の2つのコースを開設いたします。また、このたび、シェフアカデミー専用のWebページをオープンいたしました。

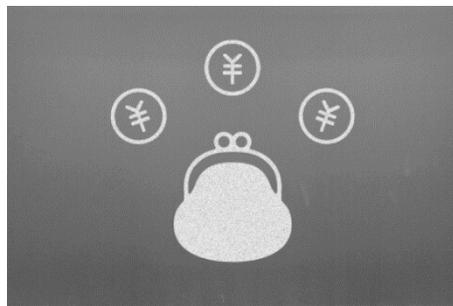


料理人育成プログラム「シェフアカデミー」の3つのポイント

Point 1 入学金や受講料は**完全無料**！社会人・主婦・学生など、**未経験**からでも**プロの料理人**に!!

無料だから費用を一切気にすることなくご受講いただけます。かつては料理人をめざしていたものの、経済的な理由などか料理人の夢を諦めざるを得なかった社会人や主婦の方、また、プロの料理人を志す学生の方など、本気で料理人になりたい方の夢の実現をサポートします。

なお、コースは経験者の方を対象とした第1部と未経験者の方を対象とした第2部の2種類。その方の持つスキルや知識、ご経験に合わせたカリキュラムを提供します。



Point 2 **最短3か月**の短期集中プログラム！**週1回5時間**の実習+自主学習で**即戦力**に!!



週1日5時間の実習と自宅での自主学習をきちんと行うことで、最短3か月で修了することが可能です。プログラム修了後はご希望を伺いながら、330社以上ある店舗やホテルなどのネットワークの中から最適なキャリアプランをご提案します。

【報道機関からのお問い合わせ先】

株式会社クリーク・アンド・リバー社 経営企画部 creek@hq.cri.co.jp

TEL:03-4550-0008 FAX:03-4550-0018 URL:<https://www.cri.co.jp>

Point 3
少人数制で一流のシェフが丁寧に指導！プロの技・知識・心構えを身につける!!

講師は、これまでにフレンチや和食レストラン、ホテルなどで料理長を経験し、現在はイタリアンレストラン「Cassolo」でシェフを務める土井剛氏です。フレンチを中心とした調理技法やコース料理で重要になるマルチタスクの対応方法、食材・産地に関する知識、衛生管理など、現場ですぐに役立つ実践的な技術とノウハウをお伝えします。


講師プロフィール

すべての人をリスペクトし、美味しくなれと心を込めて作っています
土井 剛(どいつよし)
「Cassolo」シェフ/シェフアカデミー運営担当

フレンチ/和食 レストラン(料理長6年)

リゾートホテル(料理長5年)

和食/しゃぶしゃぶ/イタリアン/フレンチ/ベトナム料理/洋菓子/鉄板焼 業態の飲食店舗計40店舗の総料理長(8年)・セントラルキッチン工場責任者兼務、ほか

Chef's valueの料理人育成プログラム「シェフアカデミー」概要
【シェフアカデミーとは】

未経験からでも第一線の料理人をめざすことのできる無料の料理人育成プログラムです。現場で使える実践的な調理技法からコース料理をつくるマルチタスクのこなし方、食材の扱い方、衛生管理などについて、きっちりと指導します。店舗での実技実習のほかに、自宅での自主学習が必要になりますので、本気で料理人になりたいと考えている方におすすめです。

■日時

毎週日曜日(実技実習)+自主学習

第1部(経験者向け) 11:00~16:00

第2部(未経験者向け) 17:00~22:00

■場所

イタリアンレストラン「Cassolo」

住所:東京都港区新橋4-1-1 新虎通りCORE 2F

 地図: <https://chefz.jp/shop/cassolo/#shopinfo>
■受講期間

3か月~6か月

■講師

土井 剛

■入学金・受講料

無料

■対象

・本気で料理を学びたいと思っている方

・18歳~29歳までの方

・東京近郊で就業できる方

※経験不問。ただし事前に面接あり

やる気・向上心を重視します。


■実習の内容(例)
技術と知識を身につける基礎実習

調理器具・食材の扱い方・野菜の下準備・肉の捌き方・魚のおろし方、店舗での提供を意識した食材の効率的な使い方など

1人1皿の実践型調理実習

魚のソテー+付け合わせ2品、肉のロースト+付け合わせ2品など、専門食材を捌くところや付け合わせの調理、盛り付けまでをすべて1人で仕上げる技術を身につけます。

※飲食店やホテルの採用ご担当者向けの見学会も随時実施しています。ご興味をお持ちの方はお気軽にお問い合わせください。

【シェフアカデミーに関するお問い合わせ】

株式会社クリーク・アンド・リバー社

子会社 株式会社Chef's value

「シェフアカデミー」担当

 Mail: info@chefs-value.net
▼シェフアカデミーのサービス詳細はこちらから
<https://chefz.jp/shop/cassolo/academy/>
【報道機関からのお問い合わせ先】
株式会社クリーク・アンド・リバー社 経営企画部 creek@hq.cri.co.jp

 TEL: 03-4550-0008 FAX: 03-4550-0018 URL: <https://www.cri.co.jp>

シェフアカデミー第1期生について

2023年11月の開講後、これまで2名の方がシェフアカデミーを受講し、どちらの方も料理人としての就業が決定しました。



Aさん

年齢: 27歳

性別: 女性

経験: 居酒屋調理経験あり

就職先: 東京を含む4都市に複数店舗を構える朝食の有名な某レストラン

<受講の経緯>

もともと料理が好きで料理人の道に進みたいと思っていたが、大学卒業時にはより安定した職業として人材紹介会社に就職。休日に趣味で友人たちに料理をふるまっていたが、やはり料理人の夢を諦められずシェフアカデミーを受講した。

<受講した感想>

すでに料理人としてのキャリアを歩みはじめていますが、キッチン用語やハーブの食材、みじん切り、トマトのヘタのくりぬき、魚のおろし方(大名、3枚、5枚おろしなど)など、早速アカデミーで学んだ事が役に立っています。同年代の受講生(仲間)がいて切磋琢磨できたことも良かったです。



Bさん

年齢: 27歳

性別: 女性

経験: 居酒屋調理経験あり

就職先: クラフトビールを作っている会社が運営するビアレストラン

<受講の経緯>

料理が好きで居酒屋のキッチンスタッフとして働いていたが、その店では外国人スタッフも多く、言葉の問題からホールに回されることが多くなっていった。なかなか調理経験を積むことができずに悩んでいた頃、シェフアカデミーの記事をたまたま見て応募した。

<受講した感想>

料理に関しては家庭科の授業で習った程度の知識でしたが、肉や魚の捌き方や野菜の切り方、皮むきの方法など、包丁の使い方をイチから丁寧に教えていただきました。食材のことだったり、ソースのことだったり、新たな料理の知識や技術を学ぶことができとても楽しかったです。個人的には、魚の捌き方の習得にとっても苦労した分、アジの三枚おろしができるようになった時の喜びは格別でした。シェフアカデミーは、教わったことをすぐに実践して身につけることができるので、料理人として上達していく楽しさを実感できる場所でした。

Chef's valueが描くキャリアビジョン 未経験からでも一流の料理人にステップアップ!

(1)シェフアカデミーで料理人の技術・知識・素質を身につける

最短3か月～最長6か月の受講期間を経て、料理人としての技術・知識・素質を身につけます。



(2)Chef's valueのエージェントサービスを使い料理人としてデビュー!

ホテルやレストランなど、330社以上の飲食店ネットワークから、ご経験やご希望を伺いながら最適な就業先をご紹介します。



(3)料理人としてさらなるキャリアアップとスキルアップを全面バックアップ!

Chef's valueは、料理人としてさらなる技術の向上と実践的な経験を積むための転職を全面的にバックアップします。エージェントとご相談いただきながら、キャリアビジョンを一緒に描きましょう。



(4)レストラン「Cassolo」の曜日替わりシェフとして腕試し!

ご経験を積んだ後、Chef's valueが運営するレストラン「Cassolo」で曜日替わりシェフとしてオリジナルメニューの開発・提供に取り組みながら、店舗運営やプロモーションなど、独立・開業に必要な知識・ノウハウを身につけます。



(5)料理長への挑戦や独立・開業を全面的にサポート!

料理長への挑戦やオーナーシェフ・経営者などになるための独立・開業を全面的にサポートします。



【報道機関からのお問い合わせ先】

株式会社クリーク・アンド・リバー社 経営企画部 creek@hq.cri.co.jp

TEL: 03-4550-0008 FAX: 03-4550-0018 URL: <https://www.cri.co.jp>

レストラン「Cassolo」について



料理人のさらなる飛躍をサポートする滑走路

「Cassolo」は、料理人の独立開業やスキルアップ、キャリアアップを支援するイタリアンレストランで、Chef's Valueの直営スタートアップ飲食店の1号店として2022年11月にオープンいたしました。飛行機が離陸・着陸する「滑走路」から名付られており、この店舗で様々な挑戦をした料理人たちが次々と飛び立つと同時に、一緒に飛び続けるための帰還場所でもあるというコンセプトを表現しています。

なお、Cassoloでは、旬のお魚やお肉、新鮮なお野菜、四季を感じるこだわりの料理と豊富なワインのラインナップを提供しています。

■住所

東京都港区新橋4-1-1 新虎通りCORE 2F

■アクセス

都営地下鉄三田線 内幸町駅 A1出口 / 東京メトロ日比谷線 虎ノ門ヒルズ駅 A1出口 徒歩5分
JR山手線 他 新橋駅 烏森口 徒歩6分、東京メトロ銀座線 新橋駅日比谷口 徒歩7分

■営業時間

【月～金】ランチ11:30～15:00(LO14:30)、ディナー17:00～22:30(LO21:30)

【土日祝】土11:30～22:30(料理LO 21:30) / 日・祝日12:00～22:30(料理LO 21:30)

Webサイト <https://chefz.jp/shop/cassolo/>

X https://x.com/Cassolo_cv

Instagram https://www.instagram.com/cassolo_cv/

予約 <https://www.tablecheck.com/ja/shops/cassolo/reserve> (TableCheck)

運営会社 Chef's Valueについて

“料理人の生涯価値の向上”をめざして…

株式会社Chef's Valueはプロフェッショナル・エージェンシー事業を展開する株式会社クリーク・アンド・リバー社の食分野の子会社で、2022年7月に設立されました。“料理人の生涯価値の向上”をミッションに掲げ、料理人の独立開業やスキルアップを支援するスタートアップ店舗「Cassolo」の運営事業のほか、料理人の就職・転職をサポートするエージェンシー事業(人材紹介・人材派遣)、未経験者のための料理人育成プログラム「シェフアカデミー」の運営事業等を展開しております



Chef's value

■株式会社Chef's value 会社概要

本 社：東京都港区新橋四丁目1番1号 新虎通りCORE

設 立：2022年7月

代表者：代表取締役 青木克仁

事業内容：飲食店の運営およびシェフを対象としたエージェンシー事業等

■株式会社クリーク・アンド・リバー社 会社概要

本 社：東京都港区新橋四丁目1番1号 新虎通りCORE

設 立：1990年3月

代表者：代表取締役社長 黒崎 淳

拠 点：東京(本社)・大阪・札幌・仙台・さいたま・横浜・川崎・船橋・高崎・金沢・名古屋・京都・神戸・高松・広島・福岡
・熊本・那覇 / ソウル・上海・北京・ロサンゼルス・モントリオール

事業内容：映像、ゲーム、Web、広告・出版、作家、医療、IT、会計、法曹、建築、ファッション、食、AI/DX、ライフサイエンス、舞台芸術、CXO、アスリート、アグリカルチャーの18分野でプロフェッショナルに特化したエージェンシー(派遣・紹介)、プロデュース(開発・請負)、ライツマネジメント(知的財産の企画開発・流通)事業を展開。プロフェッショナルの叡智で革新的な事業を無限に創造している。

U R L：<https://www.cri.co.jp> (コーポレートサイト) | <https://www.cri.co.jp/website-sns/> (公式サイト・SNS一覧)

<https://www.creativevillage.ne.jp/> (プロフェッショナル×つながる×メディア「CREATIVE VILLAGE」)

【報道機関からのお問い合わせ先】

株式会社クリーク・アンド・リバー社 経営企画部 creek@hq.cri.co.jp

TEL:03-4550-0008 FAX:03-4550-0018 URL:<https://www.cri.co.jp>

