

どんな職業か

パンの製造販売には工場で大量生産したものをスーパー、コンビニエンスストアなどで販売するホールセールベーカリー方式と、店舗の設備でパンを焼き、そこで直接販売するリテールベーカリー方式があるが、ベーカリーショップでパンを焼いたり、販売するのがベーカリーショップ店員である。

パンを作るには、まず小麦粉、水、酵母（イースト）、塩などの原材料を正確に計る。次に原材料をミキサーで配合し、こね合わせてパンの生地を作る（仕込み）。こね合わせ作業は、ふっくらとパンを仕上げるための重要な作業である。

この生地を発酵（第一次発酵）させた後、分割して丸め、ガスを抜く。しばらくねかせた後、鉄板上載せて最終発酵室（ホイロ）に移す。その後、形を整え、窯に入れて焼き上げる。パンによっては、他の食材をトッピングする最終仕上げの工程もある。

ベーカリーショップ店員の主な仕事は販売であり、お客への対応、レジ、商品の説明、包装、陳列、店の清掃などがある。お客に直に接し、どういう商品が売れるのかをつかむことが店の繁盛へとつながる。

就くには

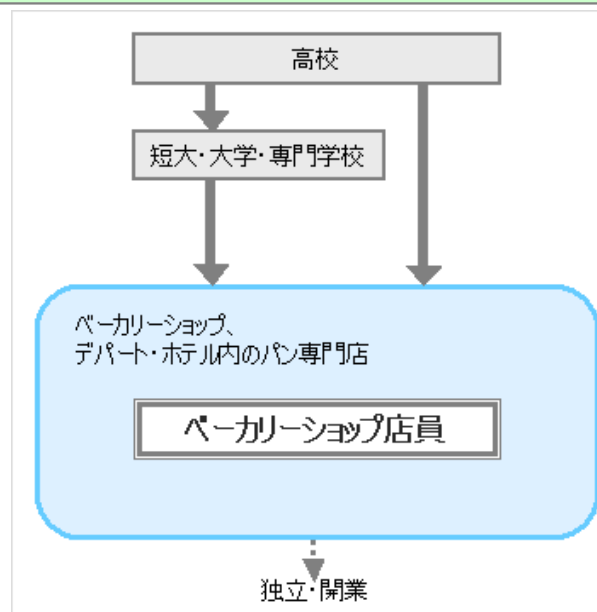
パンの製造は男性、販売は女性が中心であるが、最近は製造への女性の進出が目立つ。また、女性のパートタイマーも増えている。

高校卒業者が中心であるが、専門学校や大学の卒業者も増えている。特に必要な資格や条件はないが、パン製造では1.5～2.5kgの原材料や生地を扱うので、体力が要求される。販売では、明るく清潔で好印象を与える人柄が望まれる。

さまざまなパンを製造する技能を習得し、独立して自分のベーカリーショップを持つ人もいる。

現在は、パンという単一商品だけでなく、他の食品も販売したり、その店で食べることができるベーカリーレストラン、ベーカリーカフェ等も増えている。

最近、チェーンとしてベーカリーショップを展開する会社も増えている。このような会社ではチェーン本部に勤務し、チェーン全体の運営・管理を行う社員、店長等として店舗を任される社員、各店舗に勤務するパートやアルバイトの社員という構成になっている。



労働条件の特徴

一般にパン屋の仕事は、朝早いのが特徴といわれている。新鮮なパン作りのためには、暗いうちに起きて仕事を始めなければならない。また、パンは毎日の主食になっているため、休日出勤もある。そのため、交代制勤務となっている。

従業員が千人以上の大企業から、5人以下の小さな店までであるが、圧倒的に多いのは、10人以下の企業である。

参考情報

関連団体 全日本パン協同組合連合会
<http://www.zenpanren.or.jp/>

関連資格 販売士（小売商検定） パン製造技能士