

**どんな職業か**

ホテルのレストランや西洋料理専門店で出されるフランス料理などの洋食料理を、味だけでなく、見た目にも美しく作り上げる。西洋料理調理人、洋食調理人ともよばれる。

コックの上において全体を統括する料理人をシェフ（料理長）といい、シェフが決めたメニューや調理法に従って、材料を洗う・切るなどの下準備、ゆでる・油で炒める・焼く・スープ類をつくるなどの調理、皿への盛りつけなどを行う。

小さい店ではほとんどの作業をひとりで行うこともあるが、大きなレストランでは仕事が分業化されている。肉や魚を仕分けて調理する「ブッシュェ」、ソース類を作る「ソーシェ」、オードブルやサラダを専門にする「ガルド・マンジェ」、スープや野菜の仕込みをする「アントルメティエ」、パンやデザートを作る「パティシエ」に分かれる。

作業に応じて、さまざまな道具を使いながら料理する。いため鍋(ソテーパン)、ブイヨン鍋(ストックポット)、鉄板(ロースター)、湯わかし(ケトル)、漉し器(シノア)、ナイフ(10種類ぐらいある)、木のシャモジ(ステパラ)、掻き立て器(ホイップ)などがある。

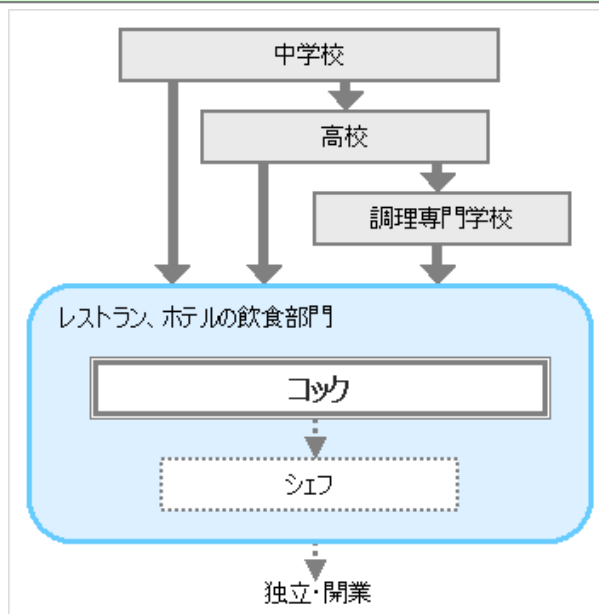
最初は、下回りの仕事から順番に覚える。いろいろな道具を片付ける「鍋洗い」、先輩からの指示により材料の用意や下ごしらえをする「追い回し」を経て、サンドイッチやサラダといった「コール物」やオードブルを作るようになり、7～8年たつと火を使う「ストーブ前」に立ち、実際に調理をするようになる。

**就くには**

特別な学歴や資格は必要なく、一般的には高校卒業後、または調理専門学校で基礎を学んだ後にレストランで修業する。調理師の資格を持っていると有利だが、実際にコックの仕事をして、ある程度経験を積んでから調理師の試験を受ける場合が多い。

一人前になるまでに10年かかるといわれているが、下積み時代の経験は一人前のコックになる重要な基礎となる。高い技術を身につければ、将来的に「シェフ」になる、あるいは独立・開業することが可能になる。また、より有利な条件で他の店にスカウトされることもある。

料理について関心が強いこと、味覚がすぐれていること、また、長い下積み期間があるので、忍耐力や向上心が求められる。また、シェフなどになると、お客に料理の説明をするなどの接客サービスも必要となる。



**労働条件の特徴**

これまでは男性中心の職場であったが、最近は女性のコックも多く活躍している。組織化された企業で働くコックは、交替制で週1～2回の休みを取ることができるが、ホテルもレストランもほとんど一年を通じて無休で営業しているので、日曜・祝日などが出勤日に当たることが多くなる。

一日の勤務は2交替の8時間勤務が標準で、通常は一般の人が休んでいる日に仕事をし、働いている日に休むという勤務体制になる。

厨房内での仕事であるため、空調設備があるとしても高温、多湿になりがちである。特に調理は火を扱う仕事であるため、それなりの危険も伴う。また、作業中は立ったままの姿勢となる。

コックの賃金は、ホテルやレストランの従業員の給与規程によって支給されるので、同一企業内の他の職種と大体同じ程度と考えてよいと思われる。

**参考情報**

**関連資格** 調理師 専門調理師・調理技能士