

～食工房ゆいのもりの一日～

8:00 焼成



体力をもっとも使うお仕事ですが焼き上がりを実際に見られることはとてもやりがいのあるお仕事です！

力を使う作業と細かい作業もあります 配達をするパンの袋結めにやりがいを感じます

朝一番早いお仕事
パンの仕上げや焼き上げの作業をおこないます

9:00 工房



パン作りに使った道具の片づけや
次の日に使う材料の準備をします

10:00 清掃



館内・敷地内の清掃を行います

ゆいのもり
→

11:00 軽作業



缶バッジのピン取りつけ・車の部品の組み立て
座ってできる作業ですが集中力が必要です

見た目以上に大変な作業です
作業中眠くならないよう早寝早起きが習慣になりました

13:00 冷蔵パン製造



翌日焼くパンの分割・丸め・成形をおこないます
実際にお店に並ぶパンの成形のため丁寧な仕事が求められます

新商品は覚えることが難しいですが慣れてくると色々なパンが作れて楽しいです！

自分が作ったパンやお菓子をお客さんに買っていただけたところが見られて嬉しいです！

14:00 カフェ



パンを店頭販売するためにパンの袋詰などの
開店準備やレジ操作など接客をおこないます
お店は10時～15時まで営業しています