



魚を切る係

### ●魚を切る係

- ・衛生に気をつけながら、刺身等切りたてを売り場に並べています。
- ・一匹の魚はお客様がすぐに調理できるようにひらいたり加工したりします。
- ・季節の魚を売り場に並べ、食べ方等もお知らせします。



肉を切る係

### ●肉を切る係

- ・料理のメニューにあった大きさ、厚さになるように肉を切っています。
- ・食べ方等の見本を作って料理にあった肉が分かるようにしています。
- ・肉の余分な油やすじをとっておいしくなるようにしています。



野菜を切る係

### ●野菜を切る係

- ・野菜が焔にあるときと同じ状態じょうたいでいるようそれぞれの温度、湿度の中で管理しています。
- ・お客様が必要な量が買えるように、小さく切ったりして同じ商品の中で種類を多くしています。
- ・できる限り地元の商品が売り場に並ぶならようにしています。



品物を並べる係

### ●品物を並べる係

- ・商品の名前と日付がお客様に見えるようになります。
- ・商品の日付と鮮度せんとをチェックしながらならべます。
- ・商品の高さが他の商品と同じようになるよう並べ方を工夫しています。

※他にどんな係の人が、どんな仕事をしているのでしょうか。