

飲食店が社会的意義を持つための人材育成への指針

ブルーキャンプ版 ”ルールブック”

2024.03

はじめに

時代は変わった。 これからの人材育成に必要な指針とは。

若者を育てるのが難しい。すぐ辞めてしまう。
多くの飲食店の方からそうした声を聞きます。

「見て覚えろ、身体で学べ。」トップの強い個性とリーダーシップにくらいついてきた方々は、自分が育ってきたものとは違う、いまの時代にあわせた別のやり方を模索しているのではないのでしょうか。

時代は令和。情報はあふれ、技術を学ぶにも無料で見れる膨大な量の動画がWEB上には溢れるようになりました。
キャリアのあり方も変化しています。独立してオーナーシェフを目指すというだけでなく、多様なキャリアビジョンを持つ若者たちが増えています。

飲食店に求められる価値も変わりつつあります。美味しさや流行り、サービスやクリエイティビティだけでなく、サステナビリティを含めた社会的な意義が問われるような風潮は強まるばかりです。

4ヶ月の人材育成プロジェクト「THE BLUE CAMP」を行ってきた私たちChefs for the Blueは、プロジェクトで学生たちの伴走を行ってきた4人のシェフの声を集め、これからの人材育成における指針となるような「ルーブリック(評価指標)」を作成しました。

ルーブリックについて

●ルーブリックとは？

育成対象者（飲食店の場合、お店の働き手）に求める資質や能力と、対象者が到達しているレベルを指標化し、マトリクス形式で示したもの。OECDや文部科学省における調査等、主に教育現場におけるツールとして長く活用されてきています。

ルーブリックの活用は、目指す人材像とその評価軸を可視化することにより、評価者の主観によるばらつきを減らすことや、働き手があらかじめそれを理解することによる意識変化と効率的な学習につながるものと考えています。飲食業界においてその活用は一般的なものではありませんが、変化の加速する時代において参考にできるものとして作成しました。

●今回作成するルーブリックについて

飲食店における人材育成のなかでも、「社会的意義のある店をつくる」ための人材育成という観点で、THE BLUE CAMPを通じて4名のシェフが学生たちを導いた内容をまとめる形でルーブリックを作成しました。（調理等の技術面は対象外）
こうしたツールの活用が一般的ではない飲食業界においても活用しやすいよう、できるだけシンプルに構成し、平易な言葉を使用しています。

ルーブリック

		レベル1	レベル2	レベル3
人格 姿勢	利他の心	他者に対して思いやりを持って接することができる(取引先をリスペクトする)。	自分の行動が他者や環境に与える影響を想像し、気遣いをもって動くことができる	次世代に何かを残したい、つなげたいという心を持って行動ができる。
	学ぶ意欲	新しいことを学びたいという意欲がある。	飲食にかかわることに限らず広く社会に関心を持ち、学びたいという意欲がある。	学ぶために広く社会に出て行動をし、さらに学びを深めることができる。
力	考える力	教えられたことを理解し、他人に説明できる。	物事を俯瞰して理解し、考えることができる。失敗から学び次につなげられる。	学びをデータや外部の情報とあわせて本質として理解し、自身の創造に役立てられる。
	行動する力	情報だけに振り回されず、まず手を動かすことができる。	困難に際しても、諦めずに行動を続けることができる。	自身の行動や考えを発信し、他人に影響を与えられる。社会にはたらきかけられる。
知識	環境知識	基礎的な知識を身につけている	すべてではないが、重要な知識については身につけており、それらの一部をある程度他者に説明できる	知識を幅広く身につけており、かつそれらを他者に適切に説明できる。
	知識と技能の融合	獲得した知識を実社会で活かしたいという意欲がある	獲得した知識と自らの技能を関連づけて考えることができる	知識と技能をもとに、実社会で活かす方法を自ら考案し実践することができる