

パン屋



まちのパン屋では、毎日の食生活にかかすことのできないパンを作って、やきたてをお客さんにとどけています。

パン屋ではたらいっている人

パン職人



いろいろなパンを作ります。毎日たくさんのパンを作るため、パンの知しきやぎじゅつだけでなく、体力もひつようです。パン職人は朝早くから仕事を始めて、一日に何度もパンを作りながら、翌日のパンの仕込みも行っていきます。

仕込み

パン生地を作ったりして、商品の下ごしらえをすること。

店員



接客が主な仕事です。レジで会計をしたり、パンをたなにきれいにしたり、店内のそうじを行います。ほかにも、パンに値札をつけたり、パンをしょうかいするカードを作ったり、トングやトレイをふいたりするなど、お店のいろいろな仕事をします。

仕事の道具

めんぼう



生地をのばすための道具。

スケッパー



生地を切りわけたり、生地に切りこみを入れられます。

はかり



材料や生地の重さをはかります。

パン屋のお仕事

パン作り



パンによって、
やく時間や
オーブンの温度が
ちがいます。

パンの材料は、小麦粉、水、しお、生地を発こうさせるためのイースト菌などです。パンのしゅるいによってはさらに、さとう、バター、たまごなども使用します。

パン職人は手やかきを使って、これらの材料をよくまぜ合わせます。そのあと一定の温度で、発こうさせます。ふっくらとすれば、生地のできあがりです。

生地を切りわけて、あんぱんやクロワッサンなど、それぞれの形を作っていきます。この時に、あんこやレーズン、チーズなどの具材を合わせたります。

もう一度、生地を発こうさせてから、オーブンに入れてパンをやきます。おいしそうにやけたら、オーブンからパンをとり出して、かんせいです。



▲生地を作る。



▲形を整える。

▼クリスマスに食べる菓子パンのシュトレン。



新しいパンを考える

新しい商品を作るのもパン屋の大切な仕事です。たとえば、よりよい材料を使ってパンを生み出したり、旬のくだものや野菜を使ったパンを期間限定で作ったり、クリスマスやハロウィンなどの行事に合わせて、思わず食べたくなるようなパンを

作ります。
新しいパンや期間限定のパンを作ることで、毎日来るお客さんにも、つねにパンをえらぶ楽しみをていきょうすることができます。

接客と販売

店員はできあがったパンをたなにきれいにならべていき、商品を販売します。商品が売れて少なくなったら、次のお客さんがとりやすいように、パンをならべ直したり、やきあがったパンをほじゅうしていきます。

お客さんが買いたい商品をトレイにのせてレジに持ってきたら、会計をします。販売したパン

は、くっついたり、味がまざってしまわないように、ひとつひとつふくろに入れてから、まとめてお客さんに渡します。

お客さんにパンの味やとくちょうを聞かれることもあるので、店員はあらかじめ商品の味を知っておくひつようがあります。



▲パンをふくろに入れる。



▲レジ会計をする。

売れ行きを見ながら、
パンを作って
ほじゅうします。



▼翌日のパンを仕込む。



次の日のパンの仕込み

パン職人の朝はいそがしいため、次の日の開店の時に、商品がちゃんとそろっているように、前日からパン作りのじゅんぴをしておきます。

次の日にやくパンの生地を作り、発こうさせて形を整えます。翌朝にすぐにやけるように、天板（オーブンでやく時に生地をのせるうつわ）におい

ておき、生地を発こうさせるためのきかいに入れて、ねかせておきます。こうすることで、次の日の朝一番に、スムーズにオーブンでパンをやくことができます。

パンは発こうに時間がかかるため、パン職人は作業時間を計算して、はたらいています。

ちゅうもく
ここに注目!

パン屋の仕事のくふう

やきたてのパンをとどける



▲やきあがったばかりのパン。

パン屋では、一日に何回もパンをやいていま
す。そこで、店頭のかんばんなどにパンがやきあが
る時間を書いて、お客さんに知らせています。で
きあがりの時間をあん内をすることで、やきたて
のおいしいパンを、お客さんは買いに来ることが
できます。

店内では、できあがったばかりのパンに「やき
たて」と書かれたカードをそえて、お客さんにわ
かるようにくふうしています。

また、朝や昼の時間帯などはお客さんが多いの
で、できるだけたくさんのしゅるいのパンがなら
ぶようにしています。

試食やイートインコーナーを用意している

買う前に味やかたさを知りたいお客さんのため
に、試食を用意しているパン屋もあります。パン
は一口サイズに切って、お客さんが自由に試食で
きるようにしておきます。

新しい商品は店員が試食をすすめて、お客さん
に味を知ってもらいます。気に入ったら買っても
らえるように接客をしています。

また、買ったばかりのパンを店内ですぐに食べ
られるように、テーブルとイスをおいているお店
もあります。こうしたお店では、コーヒーや
ジュースなどの飲み物も販売していることが多
く、お客さんに朝食や昼食を食べに来てもらえる
ようにくふうしています。



▲買ったパンをその場で食べられる。

出張(移動)販売に行く

学校や病院、オフィスビルなどにパンを持って
行き、その場で販売をしているパン屋もあります。
これを「出張(移動)販売」といいます。

お店で作ったパンを、販売しやすいようにあら
かじめひとつひとつふくろにつめておき、昼食の
時間帯に合わせて、販売する施設に車で運びます。
販売する時間は決まっているので、施設の人がた
くさんあつまり、あっという間にパンが売り切れ
てしまうこともあります。

出張販売では、ふだんお店に来られないお客さ
んに、パンの味やお店のことを知ってもらうこと
ができます。



▲オフィスで販売する。