旅行会社OL→フードプランナー、食品加工機械メーカーOL→エクステリアデザイナーetc.

未経験から転職

成功した人はココが違う！

「未経験から希望の仕事に転職した」という話はよく聞く。けれども、何をどうやったらうまくいくのかしら？そんなアナタのために未経験転職成功者に徹底取材しました！思い立ってから、めざすプロになるためにしたことをご紹介。そこから“成功の秘訣”がたくさん読みとれるはず。

編集／石村紀子　取材・文／小林裕子（小林編集事務所）
撮影／渡邉力　D／山岸彩（PLANETS）

旅行会社勤務のOLから

フードプランナー に転身！

須田知子さん（27歳）

自社運営のカフェ「ミルクパーラー MOUMOU」でワッフルなどのメニューの企画をサポート

「私は縁の下の力持ちタイプ。飲食店をささえることの仕事、向いていると思います」

飲食店作りに関わる仕事。自分が考えたものが形になるのが魅力

この4月からフードコンサルティング会社のプランナーとして働く須田さん。仕事は飲食店の企画や営業戦略のプランニング、接客サービスのマニュアルや宣伝チラシ作りなど幅広い。

「スクールで基礎を学べているので、すんなり入っていけました。ただ前職と違って外へ出かける機会が多いので、最初は戸惑いましたけど（笑）」

クライアントの依頼で、ある地域の飲食店を見て歩いてメニュー構成や価格帯、接客態度などのリサーチ。また、お惣菜店といった食の物販店の立ち上げに向けて競合店の調査など、「外回りが多いですね」。その合間に企画書や調査報告書を作るので、深夜11時頃まで仕事というハードな毎日だ。

「でも、いろいろなことを経験させてもらっているので、充実していますよ」

自社で運営するカフェではメニュー開発のサポートもしている。夏のメニューはお客様に好評だった。

「自分が考えたものが形になるのは嬉しい。リサーチの仕事でも、私が調べたことがお店の運営に活かされているのを見るたびに達成感を感じます」

楽しそうに語る須田さんだが、スクール時代は常に転職への不安を抱えていた。スランプに陥ったときの特効薬は、料理の専門書など「食」の本。キレイな料理の写真を見ているだけで気持ちが盛り上がったという。なので、食一色の今の仕事はまさに天職！

「転職して半年、楽しいことともあれば、つらいときもありました。多分、これからもそれを繰り返しながら学んでいくんだと思います。早く一人前と認めてもらえるよう、頑張ります！」

MOUMOUへは定期的に顔を出し、接客スタッフとのコミュニケーションも欠かさない

自社運営カフェの収支の管理や営業戦略にも関わる。売れ筋のメニューや1日の客数も把握している

派遣社員時代にマスターしたパワーポイントで、メニュー表やPOPの制作のサポートも

須田さんが 転身するまでの道のり

以前の私
旅行会社で国内ツアーの企画、海外旅行の傷害保険の業務や国際航空券の発券を経験

	そのとき思っていたこと	実際にしたこと
転身を決めた頃	**2002年春（24歳）** **仕事がマンネリ化。新しいことに挑戦したいと思い始める** 旅行会社に入社して5年目。仕事は嫌ではなかったが、マンネリ化していた。25歳の誕生日が近づくにつれ、「このままでいいのかな」と思う気持ちが膨らんだ。建築デザイナや広告代理店など、異業種への転職を果たした先輩の姿を見て「私も人に誇れるような専門知識を身につけたい」と強く思った。挑戦した結果がダメでも、今ならまだ若いし、やり直しもきく。とにかく「前へ進もう」と思った。	■大好きな「食」に関する仕事を探す 「次に何をやりたいか」と考えたとき、頭にスンナリ浮かんできたのが「食に関わる仕事」。食べ歩きが大好きで、デリにも興味がある、デリ雑下も大好きで、1日中歩き回っても飽きない。調理師、栄養士、フードコーディネーターなど、食関係の仕事の本を読んだり、「ケイコとマナブ」やインターネットでスクールの情報収集。学校の人から話を聞いたりもした。
	2002年夏～秋（25歳） **2年も学ぶことはできない・・・** 最初は栄養士をめざそうと思った。でも、「ここならば」と思った学校は、昼間部2年制で学費も約200万円。決心がつかない。勉強だけに2年間を費やすことに不安もあった。何かから強いていないと、世間から取り残されてしまうような気がしたのだ。	■働きながら通えるスクールを探す 働きながら通えるよう、「夜間に学べるスクール」を探す。資料を請求し、スクール見学にも出向く。現役のプロが講師をつとめていることや、仕事の現場の話を聞くことができること、1年制コースであること、教育訓練給付金制度を利用できることなどが決め手になり、ジャパン・フードコーディネーター・スクールに入学を決める。
	2003年1月～3月（25歳） **会社を辞める！と決めた** 会社を辞める決意を固めて辞表を提出。次の道へ進む前に、自分の中で「線引き」をしておきたいという気持ちが強かった。	■代わりの仕事を探す 学費や生活費は自分でまかなえるように、残業のない派遣社員として働きながらスクールで学ぼうと決めた。派遣会社の情報を収集。5年間勤務した旅行会社は、3月で退職。
スクール時代	**2003年4月（25歳）** **スクール入学！「とにかく何でも吸収しなくちゃ！」** ジャパン・フードコーディネーター・スクールのフードビジネス・コーディネーター総合コース（4月～翌年3月の1年間、月・木曜の週2日、年間80コマ）に入学。週2回通う。授業は18：30～20：30。特におもしろかったのは「レストラン・プロデュース講座」。コンセプト作り、立地調査、メニュー設定、収支計画などをシミュレートするという実践的な内容だった。	■授業で教わったことはきっちり復習 取ったノートを、家ではパソコンで打ち直して復習した。また、スクールのない日のアフター5は、話題の店を食べ歩く。就職のことも意識し、スクールにきていた求人情報のチェックも欠かさなかった。
	2003年夏（26歳） **クラスメイトを見て焦る・・・** 自分は「食」に対して人一倍のこだわりがあると思っていたが、スクールでは全員がプロ志望。授業で発表するたびに、他の人の発想の斬新さや、感性の豊かなことに驚かされた。「私は考えが浅いかも・・」と自信をなくすこともあり、食の仕事でやっていけるのかどうか、不安になった。	■課外授業にも率先して参加、課題のための努力も惜しまない 別に参加費が必要になるが、積外授業には積極的に参加した。アメリカの名門料理学校の指導者を招いての特別講義など、自分の引き出しを増やすために役に立った。またスクールの夏休み中は、商品開発の課題をこなすために、食関係のショップをリサーチ。会社の昼休みにも、役立ちそうな情報をインターネットで収集した。
	2003年秋～冬（26歳） **課題作品が好評！手応えを感じる** 夏休み明けのスクールの授業で、課題作品の発表。「デリ」をテーマにした企画書を提出し、プレゼンテーション。先生から高く評価され、手応えを感じた。	■自宅での復習は怠らない！ 料理やテーブルコーディネートなどの授業の復習を兼ねて、家でも料理を作ったり、スタイリングの練習をした。また、ユニークな素材を使ったお菓子を見つけては、買ってきて試食。卒業制作も佳境に入り、制作になること も。
	2004年1月～3月（26歳） **そろそろ本気で就職活動しなくちゃ！** 就職のことはずっと意識していたものの、具体的に行動をおこせずにいた。年が明けてから「やらなくちゃ」とあせり出した。	■自己分析で自分のPRポイントを整理 自分の強みや弱みをノートに書き出して自己分析。はじめに自分のPRポイントを整理できていたので、就職の面接で役立った。フードコンサルティング会社を中心に何社かに履歴書を送り、面接を受ける。スクールで作った課題作品も持参し、アピールした結果、フードコンサルティング会社の内1カンパニーから内定をもらう。2004年、3月にスクールを卒業。
卒業後	**2004年4月（26歳）** **好きな仕事ができてうれしい！** 2004年4月、外1カンパニーのフードプランナーとして転職。好きな仕事に就けたという充実感がある。	■休当たりで仕事する毎日 仕事は、飲食店や、食の物販店の企画コンサルティング、商業施設の開発企画コンサルティング、マーケティングリサーチなどさまざま。経験を積み、一人前と評価してもらえるようになりたいと思っている。

未経験から転職できた秘訣はコレ！

- **授業の復習を欠かさなかった**
  スクールの授業は実際の仕事内容に基づいた知識や技術を、効率よく学べるように考えてある。つまり、それをきちんと学べば、必要なものは身につくのだ。まずは、それをもらさず獲得するのが成功への近道。
- **課外授業には有料でも積極的に参加**
  課外授業は通常の授業ではできないことを体験できるものが多い。率先して参加すべき。スクールの人もそういう熱心な態度をちゃんと見ている。場合によっては、将来に就職しないかと声がかかる場合も。
- **課題を仕上げるための努力を惜しまなかった**
  卒業制作を始め、課題にどれだけ力をまず、質の高い作品に仕上げられたかで、就職活動で差がつく。実務の経験がなくても、ポテンシャルや意識の高さなどが評価されるケースは多いからだ。

取材協力／ジャパン・フードコーディネーター・スクール　☎03・5215・5755　ミルクパーラー　MOUMOU　お台場店　☎03・5564・2562