

Việc làm tiếng Nhật

Câu hỏi cho người Nhật

Trong chuyên mục "Làm việc bằng tiếng Nhật" lần này cùng với việc đăng bài nói về công việc của những người Việt Nam làm việc tại công ty của Nhật; chúng tôi còn đưa ra những câu chuyện nói về cảm nhận và kinh nghiệm của những người Nhật Bản làm việc tại cùng một nơi làm việc với người Việt Nam.

Người trả lời phỏng vấn cho số lần này là Anh Masuda Yu, nhà hàng Pepe La Poule.

◆ Anh có thể giới thiệu về nhà hàng của mình được không?

Nhà hàng này là nhà hàng do người Nhật kinh doanh, là nhà hàng quốc tế có đội ngũ đầu bếp là người Pháp.



◆ Khi anh tuyển dụng nhân viên người Việt Nam thì anh thường hay chú ý đến những điểm gì?

Tôi thường hay chú ý đến cử chỉ, thái độ, cách nói chuyện giao tiếp của người đó. Trong nhà hàng thì việc làm việc theo nhóm rất quan trọng cho nên việc có tuân thủ được các quy định đưa ra hay việc có tôn trọng người khác hay không rất được chú trọng. Nhất là những người làm ở vị trí người phục vụ thì thường xuyên phải tiếp xúc với khách hàng nên khi tuyển dụng tôi thường hay quan tâm đến việc người đó sẽ nói chuyện với người khác bằng thái độ như thế nào.

◆ Khi anh làm việc với nhân viên là người Việt Nam thì anh cảm thấy có những điều vui mừng và ngạc nhiên như thế nào?

Mọi người đều rất chăm chỉ và hiền lành. Đối với tôi không có điều gì vui mừng hơn là được làm việc cùng với họ. Điều khiến tôi ngạc nhiên là tất cả nhân viên người Việt Nam họ đều công khai tiền lương của mình.

◆ Anh nghĩ như thế nào về người Việt Nam khi làm việc có sử dụng tiếng Nhật hay người Việt Nam có quan tâm đến Nhật Bản, tiếng Nhật khi làm việc?

Tôi nghĩ rằng những người Việt Nam đang học tiếng Nhật thì họ sẽ đồng thời học về văn hóa Nhật Bản nên bản thân tôi là người Nhật thì tôi nghĩ rằng cũng rất dễ làm việc với họ.

◆ Điều anh kỳ vọng và mong muốn ở nhân viên người Việt Nam là gì?

Nếu nói về lĩnh vực công việc thì tôi nghĩ rằng điểm mạnh lớn nhất của họ là hiếu học và chịu khó. Cho nên nếu họ tiếp tục phát huy được khả năng lãnh đạo, tinh thần làm việc nhóm, năng lực quản lý thì chắc chắn họ sẽ có một tương lai sáng lạn.



◆ Anh có thể kể về một câu chuyện thú vị nào liên quan đến nhân viên người Việt trong nhà hàng không ?

Bạn Khôi - người đã trả lời trong chuyên mục "Làm việc bằng tiếng Nhật", trước khi vào làm việc tại nhà hàng Pepe La Poule bạn đã từng làm việc với tư cách là người pha rượu ở Vịnh Hạ Long. Hiện nay bạn là người phụ trách quầy bar với tư cách là người quản lý nhà hàng. Bạn chia sẻ rằng công việc ở quầy Bar không chỉ đơn thuần là việc pha rượu mà còn phải làm những công việc như chuẩn bị các món khai vị cho khách hay nói chuyện với khách và tranh thủ thời gian rảnh phải đào tạo nhân viên mới...Bạn là người rất chịu khó học hỏi và tiếp thu nhiều kiến thức và là người rất muốn nâng cao năng lực và kỹ năng cho bản thân. Và điều này có ảnh hưởng rất lớn đến nhà hàng...

Dù tốt hay xấu nhưng bạn vốn là người theo chủ nghĩa cầu toàn và đôi khi cũng hay chịu đựng. Nếu bạn có thể tha thứ và thấu hiểu được bản thân và đối phương thì bạn sẽ trở thành một ông chủ thành đạt và tôi tin chắc rằng trong tương lai bạn có thể tự mở nhà hàng riêng cho mình.

「日本語でお仕事」のコーナーでは、日本語を使ってお仕事をしているベトナム人の方のお話を記事にすると共に、同一の職場で働く日本人にもお話を伺い、立場の異なる視点から仕事について感じたことや経験について記事にし、掲載しています。

今号のインタビューに答えてくださった日本人の方は、
PePe La Poule レストラン 増田 悠（ますだ ゆう）様です。



◆貴店の会社概要を教えてください。

日本人経営、フランス人 GM が居るインターナショナルなレストラン。

◆ベトナム人スタッフを採用する際、どんなところを見ていますか。

仕草、態度、話し方。レストランは本当にチームワークが大事な仕事なので人やルールをリスペクト出来るのかがとても重要。特にウェイター、ウェイトレスになる子は直接お客様と接するので、元々人とどんな態度でどんな話し方をするかがとても興味あります。



◆ベトナム人スタッフと働いていて、楽しい、嬉しい、あるいは驚いたと思うことはどんなことですか。

みんな真面目で優しい。一緒に働ける事が何より嬉しい。
社員みんなが給料をオープンにしている所は驚きます。

◆日本語を使ったり、日本や日本語に関わりを持ったりしながら働くベトナム人を見ていてどう思いますか。

日本語を勉強しているベトナム人は日本の文化も一緒に学んでいる子がいると思うので、日本人の自分としてはとても働きやすいです。

◆ベトナム人スタッフに期待することは何ですか。

仕事の件で言うと、もう既に勉強熱心でハードワークと言う最高の強みをもっていると思うので。リーダーシップ、チームワーク、マネージメント力をもっともっと磨けばピッカピカに輝いた未来をつかんでくれると思います。

◆日本語を使ったり、日本や日本語に関わりを持ったりしながら働くベトナム人を見ていてどう思いますか。

「日本語でのお仕事」を書いてくれた Khoi 君は、Pepe la poule で働く前はハロン湾でバーテンダーをやっていたのですが、今ではお店のマネージャーとして BAR カウンターの責任者をやっています。BAR カウンターといってもお酒を作るだけでなく、魚をさばいたり前菜を盛りつけたり、お客様とお話したりと多忙ながら空いてる時間を見つけては新入社員のトレーニングも率先してやってくれています。彼はとにかく勉強熱心でいろいろな事を吸収して自分のスキルに繋がりたいと思っています。それがお店にもとても良い影響を与えています。良いも悪いも完璧主義でストイックなところがあるので、自分と相手を許すこと、理解する事が出来れば最高のボスになり、将来は自分のお店が持てる事を確信しております。

