



# 求人票（調理スタッフ：短大卒・専門卒）

更新日：2024/3/1

## 会社概要

企業名	株式会社井口 浜の湯				
業種	宿泊業				
従業員数	66	売上高	6億円	開業日	1987/7/7
事業内容/ 仕事の特徴	長野県内に5か所のホテル・旅館などの宿泊施設を保有し、あわせてゴルフ場、キャンプ場、グランピングなども運営している会社です。 その中で、永年“5つ星の宿”に認定されている老舗高級旅館 浜の湯で、調理スタッフを募集します。全国から地元まで、お泊りに来られるお客様が笑顔でご満足いただけることで、人々や社会に貢献したいと思う方、調理での“おもてなし係”と一緒にやりませんか。未経験者大歓迎！				

## 求人内容

ポジション	調理スタッフ
雇用形態	正社員 ※3カ月間の試用期間があります。その間の待遇・給与に変更はありません。
雇用期間	期間の定めなし（定年60歳、65歳まで働けます）
業務内容	和食を中心とした調理業務となります。（見習いからスタート） 2023年に改装した12階のプレミアムスイートへご宿泊のお客様や3世代にわたるご家族旅行、また、遠方からのお客様はもちろん地元企業様の会議・宴会、社員旅行のご利用もございまして、様々なシーンでのお料理をご提供しています。会場は宴会場のほか、全部屋庭園を望む料亭浮城や料理茶屋でもお出ししており、当館のお料理はアンケートでも高評価をいただいています。 一年目：調理器具や食材を覚えるため、先輩に付いて仕事のヘルプ 二年目：先輩に付いて調理の補助や、一つの調理場を担当 徒歩3分の場所に独身寮がありますので、遠方の方も安心して働けます。
募集背景	新規募集の為
勤務地	長野県諏訪市湖岸通り3-3-10 浜の湯 (JR中央本線上諏訪駅徒歩7分)

応募資格	短大・専門学校卒業以上
年齢	年齢不問（既卒者応募可、中退者応募可）
語学力	問わない
応募書類	履歴書（写真付）、卒業見込証明書、学業成績証明書
選考プロセス	会社見学→応募書類提出→書類選考→筆記試験（小論文含む）・面接試験→内定

勤務時間	5時00分～21時00分（1日7.5時間勤務） シフトや繁忙により勤務時間は前後することがあります。
休日・休暇	1年単位の变形労働時間制、年間休日100日（休館日年間48日あり）
時間外労働	時間外労働 あり（月平均20時間）
給与	月給制：205,000円（食事手当含む） 時間外手当、食事手当（¥5,000/月）、通勤手当（通勤規定あり）、資格手当等 昇給制度あり（4月）、賞与あり（前年度1.0か月支給、会社実績により変動します）
加入保険	社会保険完備（健康保険、厚生年金、雇用保険、労災保険）
待遇・福利厚生	・独身寮（徒歩3分）あり：¥20,000/月（水道光熱費含む） ・本格的な日本料理（会席）の技術習得ができます。（調理師免許取得を推奨） ・井口グループ（観光部門）として合同研修があります。 （周辺観光地研修、食品衛生研修、マナー研修、安全衛生管理研修等）
受動喫煙防止措置	敷地内禁煙（屋外に喫煙場所設置）

この求人票には非公開情報が含まれるため、第三者への提供を禁止します。不要になった際には、ご自身で確実に破棄してください。記載内容については、随時変更されることもありますので、ご入社前に雇用主にご確認ください。

出力日:

2024/4/2