

社

# 調理スタッフ募集

未経験者歓迎

独立希望者歓迎

応募  
する

雇用形態・給与

正社員 月給 20万円～50万円（残業代を含む）

経験者の方で月給 30万円～スタートした人もいます

※スキルに応じて、給与額考慮いたします！

これを機にシェフとして頑張りたい

イタリア料理を基本から学びたい

など面接時にお気軽にご相談ください！

◆1ヶ月程度の研修期間あり

◆昇給あり

◆賞与年2回あり

応募資格

未経験の方、大歓迎！

▼こんな方にはピッタリ！▼

- ・料理をすることが好きな方
- ・独立して料理店を開業したい方
- ・新しいことにチャレンジしたい方
- ・そろそろシェフとしての仕事を学びたい

勤務時間

9:00～23:00 シフト制

休日・休暇

定休日：月曜

年末年始休暇

※休日、勤務時間を柔軟に対応します

夏季休暇

夏期休暇・冬期休暇（各5日程度）

待遇

◆社会保険完備

社会保険完備

◆交通費全額支給

まかない・食事補助あり

◆まかないあり

★ミシュランガイド “ビブグルマン” 選出店舗★

★本場イタリアで修行した久野貴之シェフがオーナー★

★新鮮食材を毎日仕入れ★

～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～

一流のイタリア料理人たちに囲まれて、  
しっかりと調理スキルを磨きませんか？

「早く成長してシェフになりたい！」、

「将来は独立してオーナーになりたい！」

どちらの方も大歓迎です！

～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～

- ・ボーナス、賞与あり
- ・昇給あり
- ・交通費全額支給
- ・交通費支給

▼▼1日の仕事の流れを簡単にご紹介▼▼

・仕入れ素材の下ごしらえ、仕込みなどの開店準備

・キッチンでの調理作業

・まかないの準備、スタッフみんなで食事

こちらの準備は担当制なので、日により異なります！

新しく仕入れたワインがここで振る舞われることも♪

・夜の営業に向けて、仕込み作業

・キッチンでの調理作業

・キッチンの整理、食材の管理などの閉店準備

～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～

調理スタッフと話をしたいがために

カウンター席を予約する方もいるくらい、

お客様との距離が非常に近い店舗です！

ホール、調理スタッフに関わらず

お客様の笑顔が目の前で見られる、

自慢の職場なんです！

～～～～～～～～～～～～～～～～～～～～

