

## RECRUIT

募集要項

職 種 料理長候補 / 調理スタッフ 店長候補・マネージャー

雇用形態 正社員

勤務地 赤坂見附

就業時間 15時~23時

給 与 40万円以上

※経験・能力を考慮いたします

※研修期間中は月給27万円~(最大3か月)

真面目に通常通り勤務される場合は、研修期間は1か月で終了いたします

待 遇 各種社会保険完備

交通費全額支給

賞与年2回(業績による)

昇給随時

役職手当(役職により支給)

残業手当(実働分を全額支給いたします)

英語手当(英語で接客ができる方に1万円支給)

資格手当(ソムリエなど)

引っ越し手当(応相談) 制服貸与

まかないあり

# 🍂 食べロヴ末人

Q&A

#### 店長の業務内容

売上・コストなどの数値管理
スタッフのシフト作成・教育・育成
店舗全体のサービス品質の維持・向上
単なる"ホール業務"にとどまらず、
「どうしたらまた来たいと思っていただけるか」
「チームでより良いおもてなしができるか」
という視点を持ち、お店づくりに主体的に
関わっていただける方を歓迎します。

#### おすすめポイント

- 1. 語学力も活かせる&伸ばせる
- 2. 海外ゲスト多数、世界に通じる料理と接客
- 3. 全室個室・落ち着いた空間で、丁寧な仕事ができる
- 4. 裁量あるポジションヘキャリアアップ可能
- 5. 少数精鋭のチームで、仲間とともに成長できる

#### どんな人が働いてますか?

大きな成長の機会と裁量がある職場です。

料理長候補の業務内容

仕入れルートの選定、食材管理、メニュー開発

現場を支える中核的な役割を担っていただきます

キッチン全体の運営やマネジメント

後進スタッフの育成など

「素材を語れる料理人」

を目指す方には、

「食材の声に耳を傾けるシェフ」

20代~40代まで、幅広いスタッフが活躍中! 元パンドマン、元運動部、洋食出身者など、 経歴はパラパラ。でも共通しているのは、 "人と接するのが好き"という気持ちと、明るい笑顔! 初めてでも、すぐに馴染める職場です。

#### 選考の流れ

- 【1】ご応募(食ベログ求人ページより)
- 【2】面接(1回) 店舗(赤坂見附)にて、対面での面接を実施いたします。 志望動機やご経験についてお伺いしながら 実際の現場の雰囲気もご確認いただけます。
- 【3】選考結果のご連絡 面接から数日以内に、合否のご連絡をいたします。 入社時期や勤務形態のご希望があれば 面接時またはご連絡時にご相談ください。

### お問い合わせ

ご不明点があれば、お気軽にお問い合わせください「まずは話を聞いてみたい」「見学してから決めたい」などご相談も歓迎しています。
下記、Email宛にお気軽にメールをお送りください。
24時間受付中です。

kobebeef512.yakiniku@gmail.com