

# 求 人 情 報

正社員（中途採用）を募集いたします。

ご希望の方は、下記「個人情報の取扱いについて」に同意の上、次の要領にて手続きをお願いいたします

## 調理スタッフ

職 種	調理業務全般 鉄板焼調理（カウンターで調理・接客に従事）、仕込み、洗い場などを担当
採用人数	通勤 1人
選考方法	面接試験
応募書類	履歴書（写真貼付）
選考結果	5日以内 通知方法 電話又は郵送
勤 務 地	すていき小次郎
勤 務	13：00～23：00の間 1年単位の変形労働時間制における1日平均実働8時間の交替制
休 日	月6回 ～ 9回 シフト制
待 遇	◆総支給額 180,000円 ～ 250,000円 ※月給（税込） 経験、前職給与等を考慮の上、会社規程により決定します。 ◆昇給（実績）ベースアップ込み 3,000円～8,000円（会社業績等により昇給額が決定） 賞与 年2回（実績） 10万円～40万円（会社業績等により賞与額が決定） ◆その他別途手当 通勤手当、深夜残業手当、大入り手当、予算達成手当、食事手当 ◆加入保険 雇用、労災、健康保険、厚生年金、退職金制度（勤続3年以上） ◆その他 制服貸与、制服のクリーニング代会社負担 ◆試用期間あり 3カ月（賃金・労働条件などは、変更なし）

調理スタッフ 仕事の内容等	<p>◆調理スタッフは5人。</p> <p>創業33年のお店です。月替わりのコースメニューは、先付、前菜、魚料理、サラダ、デザート等メニュー毎に担当者がおり、調理長（40歳代）が中心となり、それぞれの担当者がメニューを考案します。スタッフの前職は、和食、洋食、イタリアンなど様々ですが、これまでの経験を活かせる環境です。しばらくは、仕込みと鉄板焼きの研修が主な仕事です。笑顔と向上心があれば、3カ月位でガーリックライスカウンター（お客様の前）で調理することができます。今いるスタッフも鉄板焼未経験者が殆どです。先輩がサポートしますのでご安心下さい。</p> <p>◆お店は半円形18席のカウンター席があり、お客様の目の前、魚料理、仙台牛、ガーリックライスを調理する臨場感たっぷりのステージです。敷居が高い・・・の心配は、無用です。和気あいあいとした職場ですので、気兼ねなく応募して下さい。</p> <p>◆将来、自分のお店を出店したい方、腰を据えて働きたい方、安定した待遇を用意しています。これまで、小次郎の経験をステップに自分の店を出店したスタッフが多数おります。小次郎の鉄板焼技法を習得しませんか。</p>
------------------	---

#### 応募方法

応 募	<p>電話連絡の上、履歴書（写真貼付）をご持参下さい。</p> <p>面接日等をご連絡いたします。</p> <p>022-265-9449 受付13:00～22:00</p> <p>担当： 店長 松永和夫</p>
-----	--

#### ○個人情報の取扱いについて

当社が取得した個人情報は、採用・募集活動を目的として使用します。

また、採用応募で得た個人情報は、利用目的の達成に必要な範囲において取扱うこととし、その範囲を超えての取扱いはいたしません。

なお、利用目的は、従業員の募集、採用選考、内定通知に係る業務、その他、附帯する業務です。