

応募の窓口はこちらです。

窓口	担当者	人事総務課 竹内美穂（たけうち みほ）
	電話番号	076-269-2211
	担当者より	「焼肉店の調理スタッフの応募で電話した」とお伝えください。 お話を聞くだけでもぜんぜん結構です。お気軽に連絡ください。

応募情報の詳細です。

①基本情報	職場	3階焼肉店「かこみ」
	職位	焼肉店の料理長orチーフ（副料理長）
	教育	★1～2か月、総料理長が直接教えます。
	業務内容	●焼肉チームのお仕事全般の管理
		●お料理の原価計算
●新しいメニューの開発		
●チームメンバーの育成		
②応募条件	年齢	30～55歳
	雇用形態	正社員（試用期間あり）
	必要な資格	調理師免許証。運転免許証。
	必要な能力	基本的なExcel、メール入力。
	試用期間	1ヶ月（試用期間中は時給1,500円～2,000円）※要相談
③賃金関連	基本給	月額25万円～35万円（基本給+能力給）※残業代は別途支給
	残業代	完全残業制（1分単位で計算します）
	交通費	片道3キロ以上の方に支給（最大2万円）
	賞与	年1.0～1.5ヶ月（夏・冬）
	昇給	年1回（7月） ※年2回の面談があります。
④就業関連	勤務	完全シフト制（早番・遅番あります）
	休憩	90分
	公休	年間105日
	有休	入社6ヶ月経過後、年次有給休暇10日取得
⑤その他	加入保険	雇用、労災、健康、厚生
	退職金	あります。（勤続年数5年以上が対象）
	駐車場	無料駐車場あります。