

募集要項

ヤマモトマネージメント株式会社

	料理長候補 調理スタッフ	店長候補 ホールスタッフ	ソムリエ
仕事内容	<ul style="list-style-type: none"> ・仕込みや調理、盛り付けなど調理業務全般 ・料理文化の承継 ・後進の育成 	<ul style="list-style-type: none"> ・接客 ・店舗運営 ・シフト作成・管理 ・PA スタッフ採用 ・料理文化の承継 ・後進の育成 	<ul style="list-style-type: none"> ・接客 ・ワインリスト作成 ・ワイン発注・在庫管理 ・料理文化の承継 ・後進の育成
勤務地	新潟県内の店舗（現時点では新潟市のみ、今後多店舗展開の構想あり）		
勤務時間	10:00～23:00※シフト制、休憩あり		
給与	固定給414,000～190,000円 ※経験・能力等を考慮の上、優遇		
休日休暇	年100日（月8日、他休暇年4日）、特別休暇、年次有給休暇		
待遇	<ul style="list-style-type: none"> ・給与改定年1回（4月） ・業績に応じて賞与年2回（5月・11月） ・職務手当、残業手当、住宅手当、単身赴任手当、資格手当、通勤手当支給 ・各種社会保険（雇用保険、労災保険、健康保険、厚生年金）、確定拠出年金（日本版401K） ・慶弔見舞金、定期健康診断 ・食事付 ・制服貸与 ※3ヶ月間の試用期間あり（同待遇）		
経験資格	以下の様な方を歓迎 <ul style="list-style-type: none"> ・料理長経験のある方 ・キッチン、ホール経験のある方 ・国内有名店での勤務経験のある方 ・ミシュラン星付き店での勤務経験のある方 ・海外の飲食店での勤務経験のある方 	以下の様な方を歓迎 <ul style="list-style-type: none"> ・店長経験のある方 ・キッチン、ホール経験のある方 ・国内有名店での勤務経験のある方 ・ミシュラン星付き店での勤務経験のある方 ・海外の飲食店での勤務経験のある方 	ソムリエの資格者で以下の様な方を歓迎 <ul style="list-style-type: none"> ・キッチン、ホール経験のある方 ・国内有名店での勤務経験のある方 ・ミシュラン星付き店での勤務経験のある方 ・海外の飲食店での勤務経験のある方