



キッチンスタッフ Kitchen Staff | 調理・コック・シェフ経験者歓迎 | N2/N1をお持ちの外国籍の方もOK！

★職種などに関するトレーニングへの補助金あり ★夏季、冬季リクレーション手当あり

Job Information

Hiring Company

Niseko Alpine Development (NISADE)

Job ID

1482107

Industry

Hotel

Job Type

Permanent Full-time

Location

Hokkaido, Abuta-gun Kucchin-cho

Train Description

Hakodate Line 2 Station

Salary

3 million yen ~ 4 million yen

Refreshed

July 3rd, 2024 09:00

General Requirements

Minimum Experience Level

Over 1 year

Career Level

Mid Career

Minimum English Level

Daily Conversation

Minimum Japanese Level

Fluent

Minimum Education Level

Bachelor's Degree

Visa Status

Permission to work in Japan required

Job Description

Job Description

オールウェイズホテル内にあるレストランエレメンツでは正社員のスタッフを募集しております。料理の仕込みと調理、配膳業務、テーブルの片付けから接客・会計、清掃等が主な業務になります。このポジションの業務は、細部にまで注意を払い、柔軟な環境で仕事ができる人が求められます。又、毎日のオペレーションがスムーズに行われるように、ホールとキッチンの両方のチームをサポートする責任があります。接客業務ではレストランの顔であり、すべてのお客様に楽しい食事の時間を提供する責任があります。

Restaurant Elements, located in the Always Hotel, is looking for a full-time staff member. Your main duties will include cooking and cleaning, customer service, and sales. You will be responsible for supporting both the front and back of house teams to ensure the smooth running of the daily operations. From food preparation, porter, table clearing to guest service, the

day-to-day operations of this position require a person who pays attention to detail and can work in a flexible environment. As with all Hospitality team members, You will be the face of the restaurant and is responsible for providing an enjoyable dining experience for all guests.

主な職務内

- 料理の仕込み、調理
Preparing food
- 食材の在庫チェック、発注作業
Checking food inventory and placing orders
- フロントスタッフと協力し、すべてのゲストの食事のリクエストが時間通りに提供されるようにする
Work with front of house staff to ensure that all guest meal requests are served on time
- 小物類、食器類、調味料の在庫補充
Replenish inventory of small items, tableware, and condiments
- 営業時間に合わせた開店・閉店作業
Opening and closing the store according to business hours
- 要請に応じて、キッチン/フロントのその他の業務を遂行、補助する ルームサービスでは、SOPに基づいてお客様に食事や飲み物を提供する
Perform and assist with other kitchen/front desk duties as requested. In room service, serving food and drinks to customers based on SOPs
- お店と厨房が清潔で衛生的であることを確認する
Ensure workplace are clean and sanitary
- 新規顧客獲得の為の営業
Sales to acquire new customers
- 弁当の配達、回収
Deliver and collect Bento boxes
- マーケティング
Marketing
- その他、上司から指示された業務
Other duties as assigned by supervisor

Required Skills

Requirements

要件

- 調理経験1年以上が望ましい
At least 1-year experience in the kitchen is preferable
- 日常会話レベルの英語能力があれば尚可
Ability to speak English at a daily conversation level is a plus
- 日本語が母国語、もしくはN1-N2レベルの日本語の読み書き
Ability to read and write Japanese at N1-N2 level
- 有効な日本のワーキングホリデービザまたは労働許可証を持っている
Have a valid Japanese working holiday visa or work permit
- 日本で運転のできる普通自動車免許（AT限定可）
Regular driver's license to drive in Japan (AT limited is acceptable)
- 柔軟性、信頼性、および時間厳守できる
Flexibility, reliability, and punctuality
- 対人関係やチームワークに長けている
Great interpersonal and teamwork skills
- 標準的な勤務日数は週5日だが、繁忙期は週6日になる場合もあり
Standard working days are 5 days per week, up to 6 days per week
- 礼儀正しく、フレンドリーな態度
Polite and friendly attitude
- 清潔さ
Prioritise cleanliness

Benefits

年俸パッケージ・福利厚生

Salary package/benefits

パッケージに含まれるもの：

Included in Salary Package:

- 他の会社に負けない年俸
- 業績ボーナス
- 職種などに関するトレーニングへの補助金あり
夏季、冬季リフレッシュ手当あり
- 雇用保険、労災、健康保険、厚生年金の加入可能
- 有給休暇年10日、毎年徐々に増え6年目には20日供給
- 年平均120日の休日
- 社員旅行、アクティビティなど
- Competitive salary
- Access to bonus program
- Work-related training subsidy
- Summer and winter recreational allowance
- Health insurance, welfare pension insurance, unemployment insurance and worker's compensation insurance are

available

- 10 days of Annual Leave per year, increasing yearly to 20 days in the 6th year
- Average of 120 days off per year (includes public holidays, excludes annual leave)
- Company trips and activities

Company Description