



神戸 | 宴会調理料理長 | ホテル経験必須 | ANAクラウンプラザホテル神戸

神戸随一の眺望を誇る、ランドマークホテルでのお仕事

募集職種

採用企業名
株式会社新神戸ホールディング

求人ID
1458152

業種
ホテル

会社の種類
中小企業 (従業員300名以下) - 外資系企業

外国人の割合
外国人 少数

雇用形態
正社員

勤務地
兵庫県, 神戸市中央区

最寄駅
西神 山手線、 新神戸駅

給与
400万円 ~ 550万円

勤務時間
1ヶ月変形労働制。実働7時間45分。休憩1時間。

休日・休暇
年間休日105日+有休休暇（初年度10日）、リフレッシュ休暇（4日間）

更新日
2024年08月01日 07:00

応募必要条件

職務経験
3年以上

キャリアレベル
中途経験者レベル

英語レベル
無し

日本語レベル
ネイティブ

最終学歴
高等学校卒

現在のビザ
日本での就労許可が必要です

募集要項

当ホテルには大中小23の宴会スペースがあります。

そこで催される一般宴会及び婚礼に関わる調理業務に携わっていただきます。

【主な業務内容】

宴会調理のメニュー開発や料理の監修、スタッフの指導・育成、衛生管理など、組織の中心として幅広い業務をお任せします。

仕込み及び調理、仕上げなどにも直接携わっていただきます。

宴会調理ではコール、ホットなど各セクションに分かれておりますが、全体として連携を組んで仕事をしております。

【雇用形態】

正社員

試用期間 3か月

【勤務地】

ANAクラウンプラザホテル神戸

神戸市営地下鉄山手線「新神戸駅」直結

【給与】

想定年収 4,320,000～5,340,000円

ご経験・スキルにより決定します

管理職のため、深夜手当以外の残業手当はつきません。

【勤務時間】

1ヶ月変形労働制。実働7時間45分。休憩1時間。

【休日・休暇】

年間休日105日

リフレッシュ休暇4日・有給休暇 初年度11日

【福利厚生】

- ・全国、全世界のインターコンチネンタル・ホテルズ・グループ内のホテル宿泊の従業員割引制度あり
- ・交通費支給（6ヶ月定期代：上限220,200円）
- ・社会保険（健康保険・厚生年金）
- ・雇用保険
- ・労災保険加入
- ・従業員食堂の利用可
- ・社内外の研修制度あり

スキル・資格**<必要な経験>**

- 調理経験 5年以上
- 管理職経験 2年以上

会社説明