



【千葉】調理スタッフ ※経験ジャンル不問！経験の浅い方&ブランクある方も歓迎

結婚式場やドレスショップ、レストラン運営を中心に、ブライダル関連事業を展開

募集職種

採用企業名

株式会社ノバレーゼ

求人ID

1486303

業種

その他（サービス）

雇用形態

正社員

勤務地

千葉県, 千葉市中央区

最寄駅

京葉線駅

給与

300万円～500万円

更新日

2024年08月14日 11:00

応募必要条件

職務経験

1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

ビジネス会話レベル

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

- ・ 婚礼や宴会、パーティーの調整業務
- ・ 前菜盛り付けや掃除など簡単な業務から開始
- ・ 月9日休み、年間休日120日の働きやすい環境

業務内容

【仕事内容】

婚礼や宴会、パーティーにおける調整業務全般をお任せします。

結婚式に関する総合プロデュースを手がける当社では、土日祝は婚礼、平日はパーティーや宴会、ビアガーデン・クリスマスディナーなどの季節イベント、一部店舗では、結婚式会場内にてランチ・ディナーの一般営業をおこなっています。

調理の経験年数やジャンルは問いません。まずは、前菜の盛り付けや片付け、掃除など簡単な業務からスタートします。経験の浅い方やブランクのある方もぜひご応募ください！

【具体的には...】

- ・調理業務全般
- ・仕込み業務
- ・発注や在庫管理 など

■重要な仕込み業務

婚礼は一生に一度の晴れ舞台。「時間通りに決まったメニューをミスなく、温かく提供する」ことをモットーに、クオリティ高く、出来立てで提供するため、平日に1週間かけて土日の仕込みをおこないます。

■抜群のチームワーク

アレルギー除去対応もおこなっているため、間違わないように何人かで連携を取りながら、確認し合いながら進めています。チームワークを大切にしています。

■やりがいや達成感を感じられる環境

結婚式が終わった後、新郎新婦に挨拶するタイミングがあり、そのときに見られる新郎新婦の最高の笑顔や感謝が何よりものやりがいです。60～80名分の多くの料理をチームプレイでミスなく提供できたときは、大きな達成感を感じられます。

オープンキッチンを設けている会場もあります。ゲストの目の前で炎が上がるグリルショーや、会場内で盛り付けのフィニッシュを迎える色鮮やかなデザートなど、披露宴を彩る大切な演出に関わるやりがいの大きな仕事です。

【魅力ポイント】

★働きやすい職場環境

休日は月9日のシフト制で、年間休日は120日。5日の夏季休暇、年末年始休暇もあります。また、有給休暇の取得率は100%を誇り、オンとオフのメリハリをつけやすい環境です。

★感動を生み出すための特別な休暇制度

3年ごとに30日間のリフレッシュ休暇に加え、当社独自の休暇制度「Rockの日」があります。「自分自身や大切な人たちの心をRockする（心を動かす、感動させる）ために利用してほしい」という願いで年2回付与しています。自己充実感を高めながら楽しく働き、お客様に感動を提供します。

★年齢に関係なく挑戦できる環境

ブライダル業界では珍しい料理コンクール支援制度、ソムリエ資格取得支援制度を完備しています。必要な食材費や宿泊費、受験費用を負担します。お客様の希望を形にして喜んでもらえるよう、新たな挑戦を応援するための制度です。

★充実の福利厚生や制度

社内レストラン利用補助制度として年間2万円を支給しており、奨学金返済支援制度では奨学金の返済資金として最大200万円を支給する制度を設けています。

【研修制度やキャリア】

■入社後の流れ

現場でのOJT研修を実施します。前菜の盛り付けなど簡単なことから丁寧に指導します。着実に成長し、フレンチやモダンジャパニーズのフルコース調理の経験が積める環境です！入社してすぐに責任が大きな仕事や負担のかかる業務はお任せしないので、ご安心ください！

調理業務に加え、企画やマネジメントにもチャレンジできます。時間管理やセルフマネジメント力といったスキルが身につく仕事です。

■自分のなりたい姿を目指せるキャリアプラン

将来のキャリアは、副料理長、料理長やエリア統括料理長と活躍次第でしっかりキャリアアップを目指せる環境があります！

【会社について】

■急成長を遂げるブライダル業界の大手企業

結婚式場やドレスショップ、レストランの運営を中心に、ブライダルに関わる幅広い事業を手掛けているノバレーゼ。国内外に60店舗以上を構え、近年では年間3～4店舗のペースで新しく出店しています。また、昨年度は結婚式のプロデュース数が過去最高を記録するなど、業績も右肩上がりに伸びています。

スキル・資格

応募資格

【必須】

調理現場での経験（1年以上、ジャンル不問）

【歓迎】

結婚式場での調理経験者歓迎

【活かせる経験】

・ホテル、レストランでの調理経験

【必要な資格】

特にありません。

【求める人材】

- ・積極的にチャレンジをする風土を好む方
- ・人のために仕事をするのが好きな方
- ・自らに妥協することなく、想いや誇りを持って仕事に取り組むことができる方
- ・チームで仕事をするのが好きな方
- ・オフも充実して過ごしたい方
- ・調理のスキルをアップさせたい方

≪就業条件・雇用条件≫

雇用形態：正社員

試用期間：試用期間3ヵ月 ※労働条件は本採用と同じです。

想定年収：3,125,000円～5,005,000円

月給：250,000円～385,000円

(内訳)

基本手当：183,485円～284,645円

勤務手当：61,515円～95,355円

職責手当：5,000円（一律支給）

※経験・年齢・エリアを考慮し決定

※試用期間3ヵ月あり、条件は変わりません

※勤務手当とは、基本手当に対する月間43.8時間～44.2時間程度分の時間外勤務手当に相当する手当であり、時間外労働の有無に関わらず支給する
 実際の時間外手当が勤務手当を超過する場合は、別途差額を支給する

【年収例】

■350万円（入社3年・25歳・調理スタッフ／月給25万円＋各種手当＋インセンティブ＋賞与年2回）

■500万円（入社7年・30歳・副料理長／月給35万円＋役職手当＋各種手当＋インセンティブ＋賞与年2回）

固定残業の有無：あり

固定残業数：43.8時間

固定残業代：61515円

試用期間の有無：あり

試用期間中の条件：労働条件は本採用と同じです。

月給：250000円～385000円

試用期間中の固定残業：あり

固定残業数：43.8時間

固定残業代：61515円

賞与：年2回（2月・8月）

勤務地：株式会社ノバレーゼ アマダンセイロ

千葉県千葉市中央区中央港1丁目28-2

JR京葉線「千葉みなと駅」西口より徒歩3分

転勤：全国勤務型or勤務エリア限定型から選択可能です。

通勤手当：月3万円まで支給

就業時間

9:00～22:00の間でシフト制（例）9-16時／14-22時 など ※状況によりシフト変動あり

時間外：あり ※繁忙期（3月～7月、9月～12月）の残業は月20～40時間程度です。

休日休暇：＜年間休日120日以上＞

- ・公休月9日（シフト制）
- ・夏季休暇（5日）
- ・年末年始休暇（5日）
- ・有給休暇（初年度10日間）★有給100%取得を義務化
- ・長期休暇制度 ※勤続3年毎に30日の休暇を連続または分割で取得できる
- ・Rockの日※毎年会社が指定した2日間の休暇
- ・生理休暇
- ・産前産後休暇
- ・育児休暇※父母共に
- ・特別休暇（慶弔・介護・裁判員・ドナー、ほか）

手当/福利厚生

■昇給年1回（3月）※人事考課による

■社会保険完備（雇用・労災・健康・厚生年金）

■団体保険加入制度

＜各種手当＞

■交通費（月3万円まで）

■全国勤務手当（月1万円 ※対象者に限る）

■職責手当（月5000円）

■役職手当

■月間目標達成手当

■時間外手当（固定残業代超過分も全額支給）

<多様な働き方を支援>

- 勤務エリア限定制度
- フレックスキャリア制度（正社員のまま、時短勤務ができる制度）
- パラノバ（副業を認める制度）※規定・審査あり

<出産・育児支援制度>

- 育児時短制度
- ノバキッズ（ベビーシッター費用補助制度）※規定・審査あり
- 子育てポータルサイト『Succu!!』（社内情報や育児に係る情報提供等を行うポータルサイト）
- 育児休業中の面談制度

<各種表彰制度>

- 年間MVP表彰（各種職種ごとの最優秀社員を表彰。賞金最大100万円を支給）
- 殿堂入り制度
- ベストプラクティス（優良事例を社員総会で表彰）
- ノバレーゼコンテスト

<スキルアップ支援>

- フリーエージェント制度（希望する部署に対して、異動の直接交渉ができる制度）
- 新規事業提案制度
- コンクール支援制度
- ノバボイス（業務改善や商品企画、新サービスの提案などをつでも発信できる仕組み）
- 自己申告制度（今後の希望業務や部署があるかなどを申告できる仕組み）
- ソムリエ資格取得支援制度

<社内コミュニケーション>

- 社員総会
- 勤続10周年記念 海外旅行

<その他>

- 社内レストラン利用補助制度（年間2万円）
- 奨学金返済支援制度（奨学金の返済資金として最大200万円を支給する制度）
- アルムナイ採用（再雇用制度）

会社説明