

調理師・役職者（正社員）

賃金

300,000～393,000円（総支給目安）

個人評価制度、手当やレベルアップ手当など、詳細はお問合せください

仕事の内容

和風料理店他の調理業務

- ・和食（会席）、そば、天ぷら、うなぎ等
- ・洋食全般
- ・「味処大番」店舗間を移動し、補助業務あり

※和食以外の経験の方も歓迎 ※特に「うなぎ」調理の方優遇
※予約状況により早出の場合あり

就業場所

※転勤の可能性あり

3店舗のいずれか（採用後、決定）

1. 福島市松浪町7-18 「味処大番 竹林亭」
2. 福島市荒井字地蔵原丁2-2 「味処大番 こけしの里店」
3. 福島市御山字三本松14-1 「味処大番 御山本店」

就業時間

変形（1年単位）

9:30～20:30の間の8時間程度

※時間外あり（月平均30時間） 休憩時間120分

※週末、行楽シーズンは残業が多くなります

休日等

週休二日制：勤務シフト表による（平日が休み）

6ヶ月経過後の年次有給休暇日数：10日

雇用期間

定めなし

試用期間

あり（3ヶ月）
労働条件変更なし