



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

神戸唯一の眺望を誇る、ランドマークホテルでのお仕事

Job Information

Hiring Company

[Shin-Kobe Holding K.K.](#)

Job ID

1458152

Industry

Hotel

Company Type

Small/Medium Company (300 employees or less) - International Company

Non-Japanese Ratio

Majority Japanese

Job Type

Permanent Full-time

Location

Hyogo Prefecture, Kobe-shi Chuo-ku

Train Description

Seishin Yamate Line, Shin Kobe Station

Salary

4 million yen ~ 5.5 million yen

Work Hours

1ヶ月変形労働制。実働7時間45分。休憩1時間。

Holidays

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）

Refreshed

February 22nd, 2024 02:00

General Requirements

Minimum Experience Level

Over 3 years

Career Level

Mid Career

Minimum English Level

None

Minimum Japanese Level

Native

Minimum Education Level

High-School or Below

Visa Status

Permission to work in Japan required

Job Description

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

Required Skills**<必要な経験>**

- 調理経験 5年以上
- 管理職経験 2年以上

Company Description