

# アメリカの求人なら JAC Recruitment USA

## PR/086946 | Pastry Chef

Job Information

Recruiter

JAC Recruitment USA

Job ID

1559977

Industry

Restaurant, Food Service

Job Type

Permanent Full-time

Location

**United States** 

Salary

Negotiable, based on experience

Refreshed

November 25th, 2025 11:05

General Requirements

**Minimum Experience Level** 

Over 3 years

Career Level

Mid Career

Minimum English Level

Fluent

Minimum Japanese Level

None

**Minimum Education Level** 

Associate Degree/Diploma

Visa Status

No permission to work in Japan required

Job Description

職種 パティシエ(正社員)

## 職務概要

地元で高い人気を誇るベーカリーにて、ケーキやペストリーの製造を担当するポジションです。スポンジケーキ、チーズケーキ、タルト、クッキーなどの焼き菓子を一から製造し、フロスティングやデコレーションなどの仕上げ作業も行います。季節やイベントに合わせた新商品の開発にも携わり、品質・衛生管理を徹底しながらチームと協力して業務を進めていただきます。

### 職務内容

• ケーキの製造・装飾(フロスティング、パイピング、スライス)

- スボンジケーキ、チーズケーキ、タルト、クッキーなどの製造(すべてーから)
- 材料の仕込み、焼成、仕上げまでの全工程を担当
- 味・見た目の品質管理
- 衛生管理と食品安全基準の遵守
- 材料・備品の在庫管理(発注・受け取り・検品)
- 季節やイベントに合わせた新商品の開発
- 店舗・キッチンマネージャーとの連携による業務改善とチーム支援

#### 応募資格

- パティシエとしての実務経験5年以上
- 一から製造し、全工程を担当した経験
- 英語でのコミュニケーションが可能な方(日本語またはスペイン語ができれば尚可)
- 学歴不問
- 米国での就労資格をお持ちの方

勤務地 カリフォルニア州オレンジ郡内(タスティン、ファウンテンバレー、ロミータのいずれか)

### 勤務条件

フルタイム (週5日程度)

1日8~10時間勤務(繁忙期は変動あり)

早朝シフトあり

週1~2日休み

給与 時給: \$23(2週間ごとの支給)

福利厚生 健康保険プランあり、従業員割引制度、シックペイ(年間最大40時間)

**Notice:** By submitting an application for this position, you acknowledge and consent to the disclosure of your personal information to the Privacy Policy and Terms and Conditions, for the purpose of recruitment and candidate evaluation.

Privacy Policy Link: https://www.jac-recruitment.us/privacy-policy Terms and Conditions Link: https://www.jac-recruitment.us/terms-of-use

Company Description