



オフィス内フードサービス ペイストリーシェフ/Office Food Service Pastry Chef

完全週休二日制の土日祝休み！社内カフェでのペイストリーシェフポジションです！

Job Information

Hiring Company

Globeship Sodexo Corporate Services K.K.

Job ID

1601046

Industry

Temp Agency, Outsourcing

Job Type

Permanent Full-time

Location

Tokyo - 23 Wards, Minato-ku

Train Description

Hibiya Line, Toranomon Hills Station

Salary

4 million yen ~ 6 million yen

Work Hours

06:30 ~ 15:30を基本とする実働8時間（※夕食対応のため、最大20:00までの勤務をお願いすることがあります）

Holidays

完全週休二日制（土日）、祝日、年末年始 年間休日：120日程度

Refreshed

July 7th, 2026 17:01

General Requirements

Minimum Experience Level

Over 3 years

Career Level

Mid Career

Minimum English Level

Daily Conversation (Amount Used: English usage about 10%)

Minimum Japanese Level

Native

Minimum Education Level

High-School

Visa Status

Permission to work in Japan required

Job Description

国内外大手2社の合弁会社で、高い安定性を実現！

ビルメンテナンスの国内バイオニアであるグローブシップ(株)と、世界の総合施設管理大手の仏ソデクソ (Sodexo S.A.) との合弁会社が、「グローブシップ・ソデクソ・コーポレートサービス株式会社」です。

両社のノウハウやネットワークを生かして、国内の工場や事業所向けに清掃や警備、備品調達など、総合施設管理（IFM: Integrated Facility Management）事業を展開。これにより、今まで以上のサービス展開、質の向上、安定した取引を実現させています。

業務内容

東京都港区に位置する、当社クライアントである外資系企業の東京オフィスに当社メンバー共に常駐し、ヘッドシェフの指示のもと、当社がクライアントオフィスにて提供している各種フードサービスにおけるデザートメニューの企画・調理業務をご担当いただきます。

土日祝休みの環境でワークライフバランスを整えながらご経験を活かしていただけるポジションでございます。

主な提供シーンは、社員向けカフェテリアでの日常的なデザート提供をはじめ、エグゼクティブ向けのおもてなし、社内外の会議や各種イベント時など多岐にわたります。

利用者やシーンに応じて求められる品質や演出が異なるため、デザートの企画・製造だけでなく、提供方法などの魅せ方の工夫のアイデアも出していただきたいと思います。

外資系企業ならではの国際的な環境の中で、ビジネスシーンにふさわしい高品質なホスピタリティの提供を支える重要なポジションとしてご活躍いただくことを期待しています。

【主な業務内容】

○ペイストリー（製菓）業務

- ・社員向けカフェテリアで提供するスイーツの仕込み、製造、盛り付け（例：焼菓子、ムース、タルト、季節のデザート、グラスデザート等）
- ・会議、イベント時に提供するスイーツの製造、提供サポート
- ・食材管理（計量、保管、ラベリング、先入先出）/品質の安定化

○調理サポート（軽食の盛り付け・提供）

- ・朝食/ランチ/軽食の簡単な調理補助、盛り付け、提供オペレーション
- ・ピークタイムのスムーズな提供サポート（チームで連携して対応）

○衛生・品質管理

- ・温度管理、交差汚染防止、清掃など衛生基準の遵守
- ・アレルギー表示や代替対応（指示に基づく）
- ・フードロス削減への取り組み

○チームオペレーション・改善

- ・仕込み導線、作業手順、盛り付け基準の改善提案
- ・新人スタッフへのOJTサポート（可能な範囲で）

Required Skills

【必須スキル】

- ・製菓（パティシエ/ペイストリー）または調理の実務経験
- ※ジャンル不問（ホテル・レストラン・カフェ・工房・ケータリング等）
- ・生産性と品質（衛生管理を含む）を安定的に維持し、オペレーションを円滑に回す実行力
- ・チームのマネジメント経験、強いコミュニケーション力・リーダーシップ
- ・チームでの協働姿勢（報連相、時間管理、柔軟なサポート）

【歓迎するスキルや経験】

- ・英語力（日常会話レベル歓迎）
- ・焼菓子/生菓子いずれかを“日常的に”製造していた経験
- ・大量仕込み、ケータリング、ピュッフェの提供経験
- ・アレルギー配慮メニューの製造や表示対応の経験
- ・仕込み作業のリード、後輩指導、オペレーション改善の経験

・雇用契約： 正社員（試用期間3か月：待遇面に変更無し）

・月給32万円～40万円

・想定年収：448万円～560万円程度（賞与年2回分含む）

※経験・スキル等に応じて決定します

※残業代別途支給

勤務時間：06:30～15:30を基本とする実働8時間（休憩60分）

※業務の都合によるシフト勤務の可能性有り

（例：夕食対応のため、最大20:00までの勤務をお願いすることがあります）

・アクセス：虎ノ門ヒルズ駅より直結

※選考の過程で個人情報のご提供をお願いすることがございます。（メールアドレス、電話番号、身分証明書、職歴履歴情報、学歴証明等）個人情報取得の目的は、面接日程のご連絡や入社前のバックグラウンドチェックなど、採用活動のために使用するものとし、それ以外の用途での使用はいたしません。

待遇・福利厚生：

- ◇ 昇給年1回（4月）
- ◇ 賞与年2回（6月、12月）※合計2か月分
- ◇ 交通費全額支給（2km以上）
- ◇ 社会保険完備（雇用・健康・労災・厚生年金）

- ◇ 慶弔見舞金制度あり（結婚・出産・弔慰など）
- ◇ 傷病見舞金
- ◇ 災害見舞金
- ◇ 介護見舞金
- ◇ 猛暑手当金
- ◇ 資格手当
- ◇ 家族手当
- ◇ 退職金制度
- ◇ 育児休業（入社後1年以上勤務者のみ）
- ◇ 介護休業（入社後1年以上勤務者のみ）

その他

従事すべき業務の変更の範囲：弊社業務全般（会社の定める業務）

転勤の可能性：当面無し

会社の定める場所（通勤可能範囲内でご相談させていただきます）

Company Description