

【多国籍スタッフが活躍中】オンライン面接も可能！リゾートホテル内レストランの調理スタッフ@北海道・富良野

北海道・富良野の食材を活かした料理 地元の食材を取り入れる、リゾートホテルの求人

Job Information

Recruiter
JobImpulse

Job ID
1615950

Industry
Other (Hospitality)

Company Type
Small/Medium Company (300 employees or less)

Job Type
Permanent Full-time

Location
Hokkaido, Furano-shi

Salary
3 million yen ~ 4 million yen

Hourly Rate
年収：300万 ~ 400万円　　月給 220,000円 ~ 300,000円　昇給 年1回　賞与 年2回 (業績・評価による)

Work Hours
シフト制・変形労働時間制 | | 労働時間 | 週平均40時間 | | 月平均所定労働時間 | 173時間

Holidays
年間休日 | 105日 | | 休暇 | 年次有給休暇

Refreshed
November 16th, 2026 01:00

General Requirements

Minimum Experience Level
Over 1 year

Career Level
Mid Career

Minimum English Level
Daily Conversation Level

Minimum Japanese Level
Business Level

Minimum Education Level
High-School

Visa Status
Permission to work in Japan required

Job Description

海道・富良野に位置するリゾートホテル内のレストランにて、調理業務全般を担当していただきます。

富良野や北海道ならではの食材を活かした料理を提供し、国内外から訪れるお客様に食事を楽しんでいただくポジションです。

これまでの調理経験を活かし、即戦力として厨房業務を担っていただくことを期待しています。

【具体的な業務内容】

- 食材の仕込み、調理、盛り付け
- レストランで提供する料理の調理全般
- 食材の管理および厨房内の衛生管理
- 厨房スタッフとの連携、円滑なオペレーションの実施
- レストラン・バーの運営やメニューの充実に向けた取り組み

※具体的な担当業務は、経験・スキルに応じて決定します。

■多国籍なスタッフが活躍する職場

日本人スタッフだけでなく、さまざまな国籍のスタッフが就業しています。多様な文化や価値観に触れながら、チームで協力して働ける環境です。

■レストランの運営・発展に携われる

調理経験を活かし、レストランやバーのメニューの充実に取り組める環境です。

■この求人の魅力

- 富良野駅から車で約5分
- リゾートホテル内のレストランでの勤務
- 転勤なし

勤務時間：6時～24時の間で8時間になります。早番、遅番、中抜けがあります。季節によって変わります。

寮はホテルから5分～10分ほどです。シングルルームは、バストイレ付、光熱費込で35,000円、シェアルームはバストイレ共有、光熱費込で25,000円になります。リビング、ランドリー、キッチンは共有となります。

Required Skills

必須条件

- 飲食店、ホテル、レストランなどでの調理実務経験をお持ちの方
- 食材の仕込み、調理、盛り付けなど、一連の調理業務に対応できる方
- 日本語で業務上必要なコミュニケーションが取れる方（ビジネスレベル）
- 英語で日常会話ができる方
- チームワークを大切にし、周囲のスタッフと協力して業務を進められる方

歓迎条件

- ホテルやリゾート施設での調理経験をお持ちの方
- 洋食・和食など、特定ジャンルの調理経験をお持ちの方
- 食材管理、衛生管理などの知識・経験をお持ちの方
- 調理師免許をお持ちの方

求める人物像

- これまでの調理経験を活かし、即戦力として活躍いただける方
- 北海道・富良野の食材を活かした料理に興味をお持ちの方
- 国籍や文化の異なるスタッフとも円滑にコミュニケーションを取り、協力して働ける方
- 周囲と連携しながら、柔軟に業務へ取り組める方
- ホテル内レストランの運営やメニューの充実に意欲をお持ちの方

Company Description