



【表参道】未経験歓迎！正社員◎高級イタリアンレストランのホール／キッチン／レセプション◆外国籍スタッフ多数 1230

語学力を活かせる・伸ばせる！海外にいるような洗練された職場で活躍！

募集職種

人材紹介会社

株式会社Jスタイルズ

採用企業名

ラグジュアリー＆カジュアル◎VIPも来店の本格イタリアンレストラン！

求人ID

1544662

業種

レストラン・フードサービス

雇用形態

正社員

勤務地

東京都 23区

最寄駅

半蔵門線、 表参道駅

給与

350万円～550万円

勤務時間

10:00～23:30の間でシフト制（実働8時間・休憩1時間）

休日・休暇

月8～9日休（年間休日112日）／有給休暇／夏季・冬季休暇（各4日）産育休・慶弔休暇あり／アルバイトはシフト制（2週ごと）

更新日

2025年06月14日 13:56

応募必要条件

キャリアレベル

新卒・未経験者レベル

英語レベル

基礎会話レベル

日本語レベル

ビジネス会話レベル

最終学歴

高等学校卒

現在のビザ

日本での就労許可が必要です

募集要項

表参道の複合施設「ののあおやま」内にある、ウルフギャングのオーナーが手がける「IL LUPINO PRIME TOKYO」。未経験歓迎！の、以下の4ポジションを正社員またはアルバイトで募集中です。

・サービス・ホール

- ・レセプション・フロント
- ・キッチン・調理
- ・パティシエ

お店の看板メニューは米国最高級グレードのTボーンステーキ。1000本以上のワインコレクションを揃えた豊富なラインナップも魅力です。
経営者や著名人も来られる当店では、幅広い層のお客様を、自然体でありながら一流のサービスでおもてなししています。品質にこだわった本格イタリアンをアメリカ流にカジュアルに楽しめるスタイルが魅力的です。

当店では、あたたかく寄り添う「親しみやすい接客」を重視。
チームには外国籍スタッフも多く在籍しており、語学力や海外経験を活かす場面も豊富です。

アルバイトから正社員登用の実績も多数あり、実際に半年で4名が正社員へ昇格。
未経験でも応募可能なので、自分らしく働きながら成長したい方にとって、理想的な環境です。

◎調理や接客未経験でも、先輩スタッフが丁寧に指導します。少しでも興味があれば、ぜひお話ししましょう。

<具体的な業務内容>

- ◆サービス・ホールスタッフ
 - ・お客様のご案内、オーダー対応、料理・ドリンクの提供
 - ・VIPルームでの接客、アルバイト指導
 - ・ワインや食材の在庫管理
- ◆レセプション・フロント
 - ・予約対応、来店対応、顧客管理
 - ・VIP対応、クローク業務
- ◆キッチン・調理スタッフ
 - ・仕込み・調理・盛り付け（前菜、パスタ、肉など）
 - ・季節メニューの考案、キッチン衛生管理
 - ・原価・在庫管理
- ◆パティシエ
 - ・注文ごとの仕込み、調理、盛り付け
 - ・キッチン機器のメンテナンス、衛生管理の徹底
 - ・季節メニューの提案、試作による商品開発への参加

<給与詳細>

- ◆正社員：月30万～45万円（年俸制・みなし残業45時間含む）／超過分別途支給
※試用期間あり（3ヶ月、本採用と同条件）
- ◆アルバイト：時給1300円～1700円（ポジションによる）
※試用期間中は3ヶ月、時給1200～1300円

<福利厚生 ◆社会保険完備>

- ◆制服貸与・クリーニングあり
- ◆まかないあり
- ◆ソムリエ資格支援制度
- ◆グループ社割制度（ジム・アパレルなど）
- ◆繁忙期手当あり

<交通費>

1日あたり800円（往復）まで支給
定期代の場合は上限4万円まで支給

<求める人材>

- ◎20～40代が活躍中！
- ◎外国籍スタッフも多数
- ◎お客様との会話が好きな人
- ◎能動的に動ける人、語学を活かしたい人
- ◎チームで働くのが好きな人、成長意欲が高い人

スキル・資格

＼未経験でも応募可能です／

【必須】

- ・日本語N1レベル以上で円滑な会話が可能な方（外国籍の方）

【歓迎】

- ・飲食・ホテル・サービス業経験
- ・日常英会話スキル（英語に興味があるぐらいでも可！）
- ・調理経験者、イタリアン経験者優遇

- 【活かせる資格】
- ・ ソムリエ資格（取得支援あり）
 - ・ 調理師免許（歓迎）

会社説明