



イギリスの求人なら
JAC Recruitment UK

PR/118754 | Fish & Meat Specialist

募集職種

人材紹介会社

ジェイ エイ シー リクルートメント イギリス

求人ID

1612856

業種

レストラン・フードサービス

雇用形態

正社員

勤務地

イギリス

給与

経験考慮の上、応相談

更新日

2026年09月29日 07:00

応募必要条件

職務経験

1年以上

キャリアレベル

中途経験者レベル

英語レベル

流暢

日本語レベル

基礎会話レベル

最終学歴

短大卒：準学士号

現在のビザ

日本での就労許可は必要ありません

募集要項

日本食材店 ロンドン 鮮魚・精肉担当（スペシャリスト）時給：12.91～13.25ポンド 職務内容 **商品の準備・加工・陳列**
* 刺身用や日本式のカットを含む魚・肉の高度な捌き、切り分け、下処理。* 魚介類、鶏肉、食肉の下処理、整形、骨取り、切り分け、パック詰め。* すべての準備作業において、会社および業界の基準を遵守する。* 盛り付け基準に従い、商品の準備と飾り付けを行う。* 厳格な食品安全手順に従い、寿司用魚介類を準備する。* 寿司、刺身、握り寿司などの商品用に魚をスライス・切り分けする。* 店頭陳列用商品の準備と陳列作業を補助する。* 生食用の魚が安全およびトレーサビリティ（追跡可能性）の要件を満たしていることを確認する。* 魅力的で、商品が十分に補充され、適切なラベルが貼られた陳列状態を維持する。* 品質を監視し、基準を満たさない商品を撤去する。* **食品安全・衛生管理** * 食品安全に関する研修および安全な取り扱い手順を遵守する。* HACCPの原則および衛生規制を遵守する。* 保管および陳列温度を監視・記録する。* 適切な取り扱い、保管、ラベル表示、トレーサビリティを確保する。* 調理中、特に生魚の取り扱いにおいて厳格な衛生管理を行う。* 作業エリア、道具、機器を定期的に清掃・消毒する。* 適切な個人用保護具（PPE）を着用する。* **在庫・商品管理** * 納品物の受け取り、検品、確認を行う。* FIFO（先入れ先出し）方式で在庫の回転を管理する。* 在庫レベルを監視し、不足分を報告する。* 丁寧な取り扱いと保管により、廃棄を最小限に抑える。* 棚卸しや監査業務を補助する。* **顧客サービス** * 魚、肉、魚介類、寿司、刺身に関する専門的なアドバイスを提供する。* 商品の選択、下処理、調理法について顧客をサポートする。* 特別な要望やオーダーメイドの注文にプロフェッショナルに対応する。* 顧客満足度を高めるため、優れたサービスを提供する。* **機器の操作・保守** * 包丁、スライサー、グラインダー、のこぎり、計量器、その他の機器を安全に操作する。* 機器の適切な清掃と保守を行う。* 不具合や危険箇所を直ちに報告する。* **コンプライアンス・安全管理** * 会社の安全衛生方針を遵守する。* 職場の危険箇所を特定し、報告する。* 継続的な研修に参加する。* **事務・PC作業** * 部門の事務処理（日次・週次）を完了させる。* 法的に必要な確認作業を正確に完了さ

せる。* 会社の方針に従い、勤怠の打刻（出退勤記録）を行う。必要なスキル 必須 ペースの速い環境での同様の業務経験。望ましい 食品衛生および労働安全衛生に関する知識。

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.co.uk/privacy-policy>

Terms and Conditions Link: <https://www.jac-recruitment.co.uk/terms-of-use>

会社説明