【フレンチ調理】伊豆のラグジュアリーオーベルジュ　伊豆・中伊豆のフレンチで調理スタッフ募集

伊豆の極上食材と自然に囲まれ、ゲストの記憶に残る食体験をつくるしごと

募集職種

採用企業名
株式会社Dress

求人ID
1619142

業種
ホテル

会社の種類
中小企業 (従業員300名以下)

雇用形態
正社員

勤務地
静岡県, 伊豆市

給与
250万円 ~ 500万円

勤務時間
7時 ~ 23時でシフト制

休日・休暇
月6日

更新日
2026年11月05日 20:23

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
日常会話レベル

日本語レベル
ネイティブレベル

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

≪募集要項・本ポジションの魅力≫

- 伊豆の山・川・海の旬の食材を活かしたフレンチの仕込み・調理・盛り付けから食材管理、メニュー開発補助まで幅広く担当
- オープンキッチンでゲストの反応を直接感じ、生産者との交流や食材研究を通じて記憶に残る食体験を創造

- 少人数チームで仕込みからメニュー開発まで幅広く経験し、未経験からでもフレンチの技術と料理人としての総合力を磨ける環境
- まかない付き、自然豊かな伊豆で料理に向き合える環境

【業務内容】
arcana izu は、伊豆・天城湯ヶ島の自然に囲まれた全16室のスモールラグジュアリーオーベルジュです。私たちが目指しているのは、単なる高級フレンチではありません。伊豆の山・川・海の恵み、生産者の想い、季節の空気感までも一皿へ落とし込み、ゲストの記憶に残る食体験をつくること。大きな窓の向こうに広がる森を感じながら、オープンキッチンでゲストの反応を直接感じられる環境です。料理はクラシックなフレンチ技法をベースにしながらも、既成概念に縛られず、伊豆の食材を最大限に活かした“エモーショナルフレンチ”。少人数のチームだからこそ、単なる持ち場作業では終わりません。若手でも食材に触れ、生産者と出会い、メニュー開発に関わりながら、料理人として総合的に成長できる環境があります。

＜具体的には＞

- 仕込み
- 調理業務全般
- 盛り付け
- 食材管理
- 清掃衛生管理
- メニュー開発補助
- 生産者訪問・食材研究
- サービスチームとの連携

経験や能力に応じて、幅広く業務をお任せします。

■arcana izuで働く魅力：
ゲストの反応を感じながら料理できる
・オープンキッチンだからこそ、料理人自身がゲストの空気感を感じながら料理に向き合えます。

伊豆の食材と深く向き合える
・生産者との距離が近く、季節ごとの食材の魅力を直接学べる環境です。

少人数だから成長が早い
・大規模ホテルのような細かな分業ではなく、幅広い経験を積むことができます。

ミシュランキー獲得オーベルジュ
・国内外から訪れる感度の高いゲストに向けて、本物の料理・サービスを追求できます。

都市部とは違う働き方
・自然に囲まれた環境で、料理と人生に向き合える時間があります。

■採用担当者より：
料理人の仕事は、ただ料理を作ることではないと考えています。

どんな景色の中で、
どんな生産者と出会い、
どんなゲストへ届けるのか。

そのすべてが料理を変えると思っています。

効率や回転だけを追う環境ではなく、一皿の価値を大切にしたい方。

ぜひ一度、arcana izuを見に来てください。

【雇用形態】
正社員
※試用期間あり

【給与】
月給 245,000円 ~ 320,000円程度
※経験により優遇

■昇給：あり

【就業時間】
7時 ~ 23時でシフト制 (月単位変形労働時間制)

■夜勤シフト：なし
■時間外労働：あり (シーズンによる)

【勤務地】
静岡県 伊豆市湯ヶ島1662

■アクセス：
・伊豆箱根鉄道「修善寺駅」より 車で 15分
・東海バス「湯端」停留所より 徒歩で 0分

【休日休暇】

- 月6日

- 有給休暇あり（初年度10日）

【待遇・福利厚生】

- 各種保険あり
- 交通費全額支給
- 従業員食堂あり、まかない付
- スキルアップ祝い金制度
- 研修補助制度あり
- 単身寮あり（自己負担月額2万円/水込）

スキル・資格

※フレンチ料理経験1年以上

※洋食調理経験3年以上

【求める人物像】

- 料理が好きな方
- 食材に興味がある方
- チームで働くことを大切にできる方
- フレンチを深く学びたい方
- お客様の記憶に残る料理を作りたい方
- 都市部とは違う環境で挑戦したい方
  若手料理人も歓迎いたします。

会社説明