



【調理部門】

- ・仕事内容 ヒルトン長崎の調理スタッフとして従事していただきます
 - 和食調理(寿司、天ぷら、鉄板焼きカウンターでの調理、仕込み)
 - 洋食調理(朝食、ランチ、ディナーのビュッフェ等の調理、仕込み)
 - 中華調理(ランチ、ディナーのコース料理の調理、仕込み)
 - 宴会調理(婚礼・宴会での和洋中コース料理、パーティー料理の調理、仕込み)
 - ペストリー(ビュッフェ及び宴会等のデザート類、テイクアウトのケーキ・焼き菓子の製作)
 - 食品衛生管理
- ・雇用形態 正社員
- ・試用期間 あり 6 か月間
- ・勤務地 長崎県長崎市尾上町 JR 長崎駅西口
- ・勤務時間 6:00-15:00 9:00-18:00 14:00-23:00 等
シフト制(変形労働時間制) 実働 8 時間 休憩 1 時間
- ・応募資格 高校卒業以上
 - ホテル調理経験者歓迎
 - 調理師免許取得者歓迎
 - 専門調理師取得者歓迎(資格手当あり)
- ・給与 固定給(基本給+役職手当)150,000 円~280,000 円
(年齢経験により当社規程に従い優遇します。)
- ・その他待遇 資格手当、扶養手当、健康増進手当、賞与年 2 回(業績による)
交通費月額上限 16,500 円、社会保険制度、退職金制度加入
- ・休日 年間休日 95 日+有給休暇計画取得 5 日
年次有給休暇/特別休暇/慶弔休暇

連絡先 ヒルトン長崎 人事総務
電 話:095-829-5122
E-Mail:shunichiro.yoshidome@hilton.com
担 当:吉留