



和食人材プラットフォームでは、「海外における日本料理の調理技能認定」事業の一環として、海外のさまざまなプロジェクトに取り組んでおります。ぜひ、私たちにあなたの力をお貸してください。

募集内容(タイ・バンコク)

対象となる方	<ul style="list-style-type: none">・学歴不問。・日本において寿司店・和食店で5年以上の調理経験。(必須) ※入社前に簡単な技能の確認をいたします。・調理師免許 又は 食品衛生責任者資格。・日本語のみでも可。英語、タイ語、中国語のできる方優遇。
仕事内容	<p>リニューアルオープンするホテルのすし店 兼 すし学校にて、料理長 兼 講師・運営サポート担当として勤務いただきます。</p> <ul style="list-style-type: none">・すし店料理長として厨房の統括、メニュー開発・講師として生徒への寿司・和食の技術指導・和食や衛生の知識の指導・現地スタッフ、講師の指導育成・開校にあたってのサポート・学校の運営サポート・本校への報告業務
雇用形態	正社員
勤務地	【バンコク】 19/2 Soi Ari 4 Nua Phaholyotin Rd., Samsannai Phayatai, Bangkok, 10400, Thailand
給与	月給 270,000 円～350,000 円

待遇及び 福利厚生	<ul style="list-style-type: none"> ・交通費全支給 ・各種社会保険完備 ・現地住居は会社にて手配 ・昇給あり <p>※日本での正社員としての採用となります。</p>
休日・休暇	<ul style="list-style-type: none"> ・月に休日 9 日 (2 月は 8 日) <p>※休日は学校運営の状況により交代制になります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・年次有給休暇あり <p>(入社半年で 10 日、以降半年ごとに 1~2 日、最大 20 日)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・慶弔休暇制度あり

募集内容(中国・福州)

中国国内でも、これからさらなる成長が見込まれている中核都市・福州。その中心となっているデパート内で、日本の「本物」を提供するお店作りを進め、このプロジェクトを皮切りに、中国全土へと広がっていきます。

ぜひこのビッグプロジェクトの一員として、参加してみませんか？

対象となる方	<ul style="list-style-type: none"> ・学歴不問。 ・日本において和食店での 5 年以上の調理・店舗マネジメント経験。(必須) <p>※入社前に簡単な技能の確認をいたします。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理師免許 又は 食品衛生責任者資格。 ・日本語のみでも可。中国語のできる方優遇。
仕事内容	<p>全面リニューアルするデパート内のレストランモールにて、中核となる定食店の店舗運営、ならびにモール全体のマネジメントの補佐をしていただきます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本料理(定食業態)の店舗責任者 ・レストランモール全体の営業マネジメント補佐 ・店舗ならびにモール内の従業員教育
雇用形態	<p>正社員</p>

勤務地	【福州市】 133 Baiyiqi N Rd, DongJieKou ShangQuan, Gulou Qu, Fuzhou Shi, Fujian Province, 中華人民共和国 350000
給与	月給 300,000 円～400,000 円
待遇及び 福利厚生	<ul style="list-style-type: none">・交通費全支給・各種社会保険完備・現地住居は会社にて手配・昇給あり
休日・休暇	<ul style="list-style-type: none">・月に休日 9 日(2 月は 8 日) ※休日は学校運営の状況により交代制になります。・年次有給休暇あり (入社半年で 10 日、以降半年ごとに 1～2 日、最大 20 日)・慶弔休暇制度あり