台東区 ┆ 調理師・コック ┆ 正社員

有限会社アダムスキクヤ

本格洋食レストランの正社員ホールスタッフ

1. 調理と接客の両方を経験できる
キッチンとホールの両方に関わることで、飲食業の全体像を学べます。将来、自分の店を持ちたい方や幅広いスキルを身につけたい方に最適です。

2. 未経験でも安心の教育体制
調理・接客ともに、基本からしっかり教える体制を整えています。包丁の持ち方や言葉づかいまで、一歩ずつ身につけられます。

3. 落ち着いた接客環境
お客様は常連や観光客など、落ち着いた層が中心。慌ただしすぎず、丁寧な接客をじっくり学べる環境です。

4. 若手が活躍できる職場
20代スタッフが多く、年齢の近い仲間と一緒に働けます。わからないことも相談しやすく、風通しの良い雰囲気です。

5. まかない無料&本格洋食を味わえる
黒船亭のまかないは一切妥協なし。本格的な洋食を味わいながら、味覚や料理の知識も自然と磨かれます。

【募集内容】

仕事内容	黒船亭は、明治35年創業の老舗洋食レストラン。 その歴史の中で育まれてきた“本物の味”と“丁寧なおもてなし”を、次の世代へつないでいくため、調理と接客の両方に携わる正社員スタッフを募集しています。 入社後は、まずホール・キッチンの基本的な業務からスタート。 調理では、食材の仕込みや盛り付け、メニューの調理補助など、先輩の指導のもとで一つひとつ丁寧に学べます。包丁の使い方や火加減の見極めも、基礎からしっかり身につけられます。 接客では、ご案内や配膳、会計といった一般的なホール業務に加え、お客様との自然なコミュニケーションや所作など、細やかな気配りも学べる環境です。落ち着いた客層のため、ゆったりとした時間の中で質の高い接客ができます。 調理と接客をバランスよく経験することで、食の仕事に必要な“全体を見る力”や“チームで働く力”も自然と身につきます。 最初は不安でも大丈夫。未経験からスタートした若手スタッフも多数活躍中です。 「料理にも興味があるけど、接客もやってみたい」 「いつかは自分の店を持ちたい」 そんなあなたの“最初の一歩”にふさわしい職場です。
勤務地	〒110-0005 東京都台東区上野2-13-13
勤務時間	10:00～22:00(シフト制) 勤務時間・勤務日の相談調整可能
給料	月給350，000円～ 交通費全額支給
待遇	・社会保険完備 ・交通費全額支給 ・制服貸与 ・まかない ・食事補助あり ・研修制度(外部セミナー受講など) ・独立支援制度
休み	月8日休み 年末年始休暇 年次有給休暇 慶弔休暇
資格	学歴不問・未経験/経験不問 ■洋食に興味があれば、過去の経験業態や学歴は問いません
採用人数	2名
応募するには	(【求人Free】 の応募エントリーが必要です) 応募エントリーからご応募ください
面接日	随時
採用担当者	岡田
担当者からひと言	お気軽にご連絡ください!
連絡先	0338334016　0338334016

【企業情報】

企業名	有限会社アダムスキクヤ
業種	飲食業
企業形態	有限会社
代表者	須賀利光　※最高経営責任者
立年月	1950年 6月
資本金	3030万円
従業員数	25名　※アルバイト、パート含む
所在地	〒110-0005 東京都台東区上野2-13-13
連絡先	0338334016
ホームページ	https://www.kurofunetei.co.jp/
交通アクセス	・京成本線京成上野駅から徒歩2分 ・都営地下鉄大江戸線上野御徒町駅から徒歩3分 ・東京メトロ銀座線上野広小路駅から徒歩3分 ・JR東北新幹線上野駅から徒歩3分 ・JR山手線内回り御徒町駅から徒歩5分 ・東京メトロ千代田線(綾瀬-代々木上原)湯島駅から徒歩6分 ・東京メトロ日比谷線仲御徒町駅から徒歩7分 ・東京メトロ銀座線末広町(東京都)駅から徒歩11分 ・東京メトロ銀座線稲荷町(東京都)駅から徒歩16分 ・都営地下鉄大江戸線新御徒町駅から徒歩17分

出力:2025/06/15（日） 10:10:07