

求人番号

25010- 5093541

事業所番号

2501- 6116-2

1 求人事業所

事業所名	オオツカンコウ カブシキガイシャ サトユムカンバナシユウザンソウ 大津観光株式会社 里湯昔話 雄山荘
所在地	〒 520-0101 滋賀県大津市雄琴 1 丁目 9 - 2 8 ホームページ http://www.yuzanso.co.jp/

2 仕事内容

職種	調理師
仕事内容	旅館調理場内での日本料理調理業務です。約 10 名で 200 食程を調理します。 既存スタッフが包丁の握り方から丁寧に教え、食材を扱う簡単な作業から覚えていただきますので未経験者でも安心して始められます。 また経験者の方は技術に伴い、より重要な持ち場で活躍できます。 ※調理師免許を取得されている方は歓迎致します。 【従事すべき業務の変更範囲：会社の定める業務】
雇用形態	正社員 正社員以外の名称 正社員登用 正社員登用の実績（過去 3 年間）
派遣・請負・等	就業形態 派遣・請負ではない 労働者派遣事業の許可番号
雇用期間	雇用期間の定めなし 契約更新の条件

受付年月日 令和6年5月13日

紹介期限日 令和6年7月31日

求人票（フルタイム）

公開範囲	事業所名等を含む求人情報を公開する
識別欄	Z54

オンライン自主応募不可

地方自治体、民間人材ビジネス共に不可

就業地住所

滋賀県大津市

職業分類

055-01

産業分類

751	旅館、ホテル
-----	--------

3 賃金・手当

(1/2)

賃金	月額 (a + b)	230,000 円 ~ 276,000 円
	※ (固定残業代がある場合は a + b + c)	
	基本給 (月額平均) 又は時間額	月平均労働日数 (21.5 日) 197,000 円 ~ 210,000 円
	職務手当	33,000 円 ~ 66,000 円 手当 円 ~ 円 手当 円 ~ 円 手当 円 ~ 円
固定残業代	なし (円 ~ 円)	
	固定残業代に関する特記事項	
その他手当	固定 (月末以外) 毎月 20 日	
	固定 (月末)	
	昇給	
	あり (前年度実績 あり) 金額 1 月あたり 2,000 円 ~ 5,000 円 (前年度実績)	
賞与	あり (前年度実績 あり) 年 2 回 (前年度実績)	
	賞与月数 計 1.50 ヶ月分 (前年度実績)	

求人票（フルタイム）

求人番号



25010- 5093541

事業所番号



2501- 6116-2 (2/2)

事業所名	大津観光株式会社 里湯昔話 雄山荘
------	-------------------

4 労働時間

就業時間	変形労働時間制（1年単位） （1） 08時 00分 ～ 12時 00分 （2） 15時 00分 ～ 19時 00分 （3） ～ 又は ～ の間の 時間 就業時間に関する特記事項 〔（1）＋（2）の勤務〕
	時間外労働あり 月平均 20 時間 36協定における特別条項 なし 特別な事情・期間等 〔 〕
	休憩時間 0分 年間休日数 107日
休日等	その他 週休二日制 その他 ローテーション勤務 〔 6ヶ月経過後の年次有給休暇日数 10 日 〕

5 その他の労働条件等

加入保険	雇用 労災 公災 健康 厚生	退職金共済	退職金制度
	財形 その他（ ）	未加入	なし
企業年金	厚生年金基金 確定拠出年金 確定給付年金		
	定年制 あり（一律 65歳）	再雇用制度 あり（上限 70歳まで）	勤務延長 あり
入居可能住宅	単身用 あり 世帯用 あり	〔 〕	
	利用可能託児施設 なし 〔 託児施設に関する特記事項 〕		

6 会社の情報

企業情報	従業員数 230人 就業場所 200人 （うち女性 100人） （うちパート 100人）	設立年 昭和35年 資本金 1,000万円 労働組合 なし
	事業内容 歴史ある温泉地『おごと温泉』の琵琶湖を一望する高台に建つ、客室数101室の観光旅館。近江昔話をテーマに、自家菜園の収穫野菜や郷土食材を使用したお料理と開放感ある大浴場が人気です。	
会社の特長	社員の多くは地元の方々です。新人スタッフさんには早く会社に馴染んでいただきたいと考え、サポートとコミュニケーションを欠かさず安心できる職場作りに取組んでいます。	
役職／代表者名	代表取締役 宇都木 公一	法人番号 3160001000377
就業規則	フルタイム あり	パートタイム あり
	職務給制度 なし	復職制度 なし
育児休業取得実績	あり	介護休業取得実績 なし 看護休暇取得実績 なし
外国人雇用実績		

求人に関する特記事項

■仕事内容の補足、仕事の流れ
未経験者の方も、下記の流れでじっくりとお仕事を覚えていただけます。
1：鍋・サラダ用野菜のカット、業務用食材のカット
2：用意された食材の、お皿への盛付け
3：刺身・揚げ物・出汁巻きなどの技術を要する調理作業

職場には、常に先輩従業員が近くにありますので安心して作業をしていただけます。
また、未経験者は入社2年後の調理師免許取得を目指していただきます。
経験者の方は技術に伴った、より重要な持ち場で活躍できます。

- ・応募希望の方はハローワークの窓口で紹介状の交付を受けてください。
- ・事業所内公正採用選考・人権啓発担当者：有

7 選考等

採用人数	2人	募集増員理由〔 〕
選考方法	書類選考	面接（予定 1回） 筆記試験 その他
結果通知	即決	書類選考結果通知 面接選考結果通知 書類到着後 1日以内 面接後 7日以内 その他
通知方法	求職者マイページに連絡	郵送 電話 Eメール その他
日時	随時〔 〕	
選考場所	〒 520-0101 滋賀県大津市雄琴1丁目9-28 JR湖西線 おごと温泉駅 から 徒歩15分	
応募書類等	ハローワーク紹介状 履歴書（写真貼付） 職務経歴書 自己申告書 〔 その他 〕	
	送付方法 Eメール 郵送 求職者マイページ〔 面接時持参 〕	
	郵送の送付場所 〒 応募書類の返戻 選考後は返却	
〔 選考に関する特記事項 〕		
担当者	調理部長 ナカムラ マサユキ 中村 正幸 電話番号 077-578-1144 内線（ ） FAX 077-579-4029 Eメール	