

京都

吉兆

KYOTO KITCHO

二〇二一年度新卒採用

入社案内



HOHOKORE DOZYO
歩歩是道場



かけがえのない出会いや経験を幾つも重ね、涙あり笑いあり... 一見当たり前のようで奇跡の連続ともいえる道のりを歩まれてきた皆さん。今私たちがこうして出会えたことも、とても素晴らしいご縁に感じます。

これから社会に出る皆さんを待ち受けているのは、どんな出会い・経験・景色なのでしょう。

何事にも一生懸命挑戦し続けていれば、どこにいても、何をしても、いつかは想像以上の自分に出会えるものです。

しかし、共に切磋琢磨できる仲間や、“本物”に触れられる環境が、志高いあなたをより高い場所へと押し上げてくれることも、また事実です。

全ては皆さんの選択次第。未来を思い描いた時、皆さんに似合う運命の場所となりますように。

目次

ご挨拶	02
京都吉兆を知る	03
会社情報	03
料亭店舗 紹介	05
物販店舗 紹介	06
京都吉兆の仕事を知る	07
京都吉兆のヒトを知る	09
福利厚生・各種制度	13
募集要項 他	14



当社は、「日本の伝統文化をより広い地域の、より多くの人に伝承していく」ことを使命とし、創業当時から最高の料理とおもてなしを提供してまいりました。

結果、日本最高峰の料亭として、政府やマスコミに評される昨今ですが、料亭としての活動だけでなく、ミッションの実現のために、食全般に関する取り組みも進めています。当社が最高の料理と最高のおもてなしをご提供するには、職人の技術やスタッフの想いだけでなく、最高の食材が不可欠であるにも関わらず、生産者の方々が脚光を浴びていないという現実を目の当たりにしたからです。

実際に生産現場を訪れた際、「なぜこの方々の努力が光を浴びず、経済的にも苦勞されないといけないのか」と感じたと同時に、「何とかしなければ、このままでは当社、ひいては本当の日本文化が途絶えてしまう」と、強い危機感を持ったことを鮮明に覚えています。

食に携わる者として、日本の伝統食はどうあるべきかを追求し、本当に良いものをより多くの方に発信していくために、社員・生産者の方々、頑張る人が報われる環境作りを実現してまいります。

代表取締役社長 原岡邦夫

京都吉兆を知る

2020年に私たちは「創業90周年」を迎えました。

私たちは日本文化の発信・継承と、新たな文化の創造を続けてまいりました。

世の中は常に変化していますが、いつの時代も“食”とは人が生きるためになくてはならないものです。

私たちが生み出す“食”や“文化”を通じて、これからも世界中の人々に貢献し続けていきます。

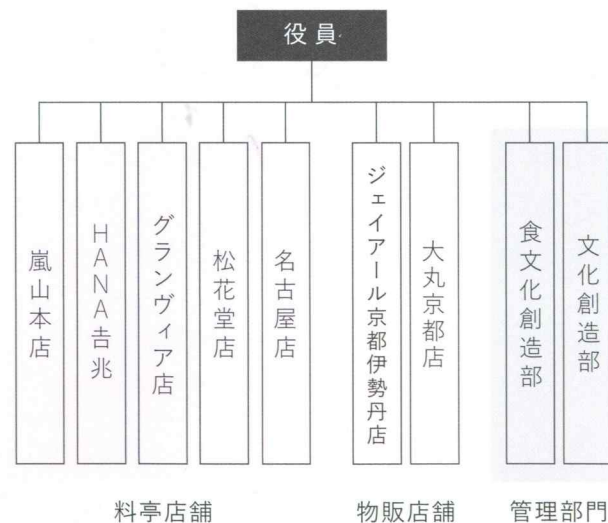
京都吉兆の歩み

- 1930年 大阪新町に「御鯛茶處 吉兆」が誕生
- 1939年 「株式会社 吉兆」設立
- 1948年 吉兆嵯峨支店（現・京都吉兆 嵐山本店）が誕生
- 1991年 花吉兆（現・京都吉兆 HANA吉兆）が誕生 / 株式会社 京都吉兆として独立
- 1997年 京都吉兆 グランヴィア店が誕生
- 2002年 京都吉兆 松花堂店が誕生
- 2007年 京都吉兆 名古屋店が誕生
- 2020年 創業90周年

会社概要

会社名	株式会社 京都吉兆
本社所在地	京都市右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町 58
代表者	代表取締役社長 徳岡 邦夫
創業者	湯木 貞一
創業	1930年 11月 21日
設立	1991年 8月 13日
資本金	3,000万円
社員数	129名 [男性68名 / 女性61名] (2019年 12月末)
事業内容	日本料理店の経営 惣菜・弁当・食料品の製造・販売

組織図



京都吉兆の各企画・イベント紹介

吉兆茶事

毎年、京都吉兆主催の茶事を嵐山本店で開催しています。

開催時期に合わせた道具組、献立作成など、準備段階から役員・従業員が一丸となって行います。茶事本番は役員がお点前、従業員が裏方を務め、お客様をもてなします。



おせち料理

年末は各事業所・部門からスタッフが集まり、協力しておせち料理を作ります。

お客様に素敵な年始を迎えて頂くよう、一品一品心を込めてお作りしています。

大変ありがたいことに毎年多くの注文を頂いています。



各店舗イベント

各店舗の特徴を生かしたイベントを開催しています。

特に松花堂店では、地域の方々と繋がりを作るイベントを毎年開催しています。夏に開催する「納涼祭 | 鮎とビールの会」は大変好評で、2019年は13回開催し、約200名のお客様にお越しいただきました。

中には、若手スタッフからの提案で実現したイベント・企画もあります。



海外イベント

世界各国からも様々な依頼を頂き、食事提供、講演会、デモンストレーションなどしています。

2017年～2019年は、ハワイの某レストランのシェフとコラボイベントを開催。環境が異なり、水・食材・文化・言葉の壁など、様々な課題もありましたが、現地の方の協力もあり、イベントを成功させることができました。2020年も同じイベントを承る予定です☆



料亭店舗紹介

京都・嵐山 嵐山本店



名勝嵐山を借景に、最高級の旬の食材を他にない贅沢な演出で。舟遊び、お茶事、舞妓さん同席のお席や、海外のお客様など様々なお席に対応しています。

昼 52,800円 / 1名様～
夜 66,000円 / 1名様～
2名様以上の完全予約制

京都・祇園 HANA吉兆



京都の花街祇園・先斗町・宮川町の中心に生まれ、その名がつけました。全4階それぞれのフロアに趣向を凝らし、京都吉兆で唯一、カウンター席もあります。

昼 7,260円 / 1名様～
夜 14,520円 / 1名様～
各種単品料理もあり

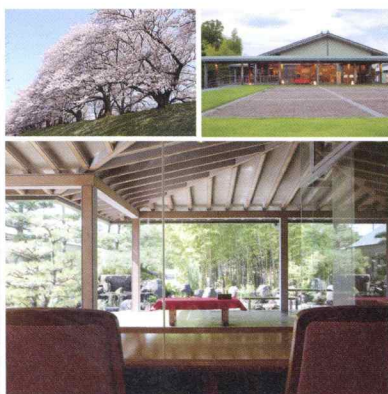
京都駅直結 グランヴィア店



京都駅に隣接する“ホテルグランヴィア京都”内にあります。店内に一步足を踏み込めば、落ち着きある空間で美しい日本料理の世界をお楽しみいただけます。観光帰りや各種接待利用にも最適です。

昼 10,000円 / 1名様～
夜 20,000円 / 1名様～

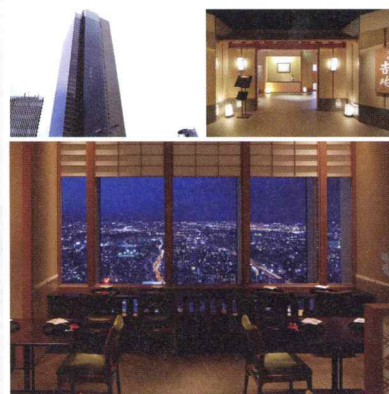
八幡・松花堂庭園内 松花堂店



吉兆創業者・湯木貞一が考案した“松花堂弁当”をきっかけに八幡の地に誕生。ご家族でもお気軽にお愉しみいただけます。隣接する松花堂庭園や美術館もおおすすめです。
※ 庭園は一部 休園中

松花堂弁当 5,100円 / 1名様～
コース料理 13,300円 / 1名様～

名古屋駅直結・41階眺望 名古屋店



名古屋駅直結 高層ビル“ミッドランドスクエア”41階にある眺望がすばらしい店舗です。京都・愛知を中心とした厳選素材から生まれる美しい料理の数々が、大変喜ばれています。

昼 9,075円 / 1名様～
夜 14,520円 / 1名様～

オフィシャル SNSアカウント



@kyotokitcho_official

料理・設えなど、各店の移ろいゆく季節の景色や日常の一コマを発信しています。



京都吉兆の贈りもの

京都吉兆の商品や販売店舗情報をご案内。また、今後はメディアサイトを新設し、より魅力的な情報発信を目指します。

物販店舗紹介

百貨店 店舗 ジェイアール京都伊勢丹店



ジェイアール京都伊勢丹・地下一階にある京都吉兆 物販商品の販売店舗。京都吉兆の主力商品が、京都駅すぐの好立地な場でお買い求めいただけます。

進物や京都土産など、様々な用途でご利用いただけます。持ち帰りのほか、商品の発送なども承っています。

百貨店 店舗 大丸京都店



大丸京都店地下一階にあり、物販商品全種を取り扱う販売店舗。季節に応じ年に2回、売場の壁面を衣替えします。

こよみシリーズと題し、様々な歳時記にあわせた企画や月に一度の総料理長・徳岡によるトークイベントも実施。また、販売員がお客様の要望に合わせ商品提案をしています。

京都吉兆 オリジナル商品

京都吉兆では、『日本料理を通じた世界や未来の人々に必要とされる日本文化の創造』を使命とし、料亭での日本料理の提供だけでなく、家庭料理における和食の楽しみ方を提案していきたいと考え、あらゆる食の開発も行っています。

“本物の味”を気軽に愉しめる和食品シリーズ

近年、添加物など余分なものを含まない“本物の味”を、ご家庭で気軽に取り入れていただける商品の開発に力を入れています。国産の天然素材のみで仕上げただしパック『吉兆のだし』や、10年の歳月をかけて完成した即席めん『にゅうめん』。国産食材のみをブレンドした『国産 ごま七味』など、お客さまにも大変ご好評いただいています。



気負わず渡せる “ささやかな贈りもの”

料亭のイメージから、商品についても敷居が高い印象を持たれることが多いですが、1,000円以内で購入いただけるラインナップも多数展開しています。主に、お菓子や調味料などの商品になりますが、日頃から感謝を形に表す日本人らしい、“心遣い”としてご利用いただいています。



料亭の味をご家庭で

長年、多くのお客様よりご用命いただいているのは、料亭の味をそのままご家庭で愉しむことのできる商品です。吉兆のルーツともいえる鯛茶漬『御鯛茶漬』や、かつて店の献立にもあった鍋物『地鶏水炊き』、年末に嵐山本店で調理人が製造し、大晦日にご家庭に届けられる各種『おせち』など、季節毎に展開をしています。



京都吉兆の仕事を知る

創業者・湯木貞一は、「工夫して心くたくる想いには 花鳥風月みな料理なり」という歌を残しています。

“お客様のことを想い、料理・おもてなしの事を考え抜く。もしその情熱がたとえ伝わらなくてもあきらめてはいけない。” 一期その創業者の想いを社員が様々なフィールドで形にしています。一人ひとりが自分の仕事に誇りと責任を持ち、日々精進して各職種・部門の社員が力を合わせ、お互いを支えることで、さらに大きな成果、新しい価値を作り上げています。仕事を通してそれが京都吉兆の仕事です。

一会のおもてなしの心を大切にしたい、創業者の想いです。

様々な知識や技術に触れることができ、自身の新たな可能性を開く事ができる。

調理場の仕事

名古屋店所属 7年目の場合

- 09:00 朝の準備
・ 備品準備など
- 10:00 煮焚物 / 胡麻豆腐練り
- 11:00 営業開始準備
昼営業 開始
・ 調理
・ 料理出し
- 12:00 夜営業の仕込み
・ 片付け
- 13:00
- 14:00
- 15:00 休憩・昼食
- 16:00
- 17:00 夜営業開始
・ 調理
・ 料理出し
・ 翌日の仕込み
・ 片付け
- 18:00
- 19:00
- 20:00
- 21:00 片付け
夕食
- 22:00 帰宅



山田 涼平

2013年入社
名古屋店 所属

京都吉兆ではお客様に前回来店していただいた時と同じ献立を出すことはありません。一人ひとりに合わせた新しい料理、趣向などを常に創意工夫する。それが調理場の仕事であり、やりがいです。

入社時は部署に就かず様々な業務に携わり、その後担当部署が決まります。私は煮方で出汁を引いたり、炊き物の味付けを担当。お店の味に直接関わることができ、その責任と重要性にやりがいを感じています。

社内にはライバルであり、本音で話せる同期がいるので情報を共有し、人を思いやれる気持ちで新たな料理に挑戦しています。



サービスの仕事

松花堂店所属 4年目の場合

- 09:00 出勤
着物に着替える
掃除・朝の準備
- 10:00 ミーティング
- 11:00 昼営業 開始
・ 接客
- 12:00
- 13:00
- 14:00 片付け
休憩・昼食
- 15:00
- 16:00 喫茶営業
夜営業準備
おしぼり巻・箸確認
イベント準備など
- 17:00 夜営業開始
- 18:00
- 19:00 片付け・翌日準備
- 20:00
- 21:00 夕食・着替え
- 22:00 帰宅



山下 記歩

2016年入社
松花堂店 所属

サービス職の業務は、料理や飲み物の提供、備品管理、部屋のセッティングなど多岐に渡ります。しかし同じ仕事の繰り返しではなく、お客様一人ひとりのニーズを感じ取り、臨機応変に対応します。お客様と向き合う中で“心配り”を身に付け、様々な経験を通して接客技術を磨き、人としての魅力を高めていきます。

京都吉兆の料理や空間は、日本ならではの風習や文化、生産者の想い等が凝縮され、創り上げられています。その想いや魅力を伝える事もサービス職の役割の一つです。

常に新たな発見があり、自身の視野を広げる事ができる、とても奥深い仕事です。



フロントの仕事

HANA吉兆所属 5年目の場合

- 09:00
- 10:00 出勤
清掃 / レジ開設
ミーティング
- 11:00 昼営業 開始
・ お客様お出迎え
・ 予約受付 / 電話対応
・ 伝票入力
- 12:00
- 13:00
- 14:00 会計業務
片付け
- 15:00 休憩・昼食
- 16:00
- 17:00 清掃
夜営業 開始
・ データ入力
・ 予約受付 / 電話対応
・ 翌日の予約確認
・ 顧客管理
- 18:00
- 19:00
- 20:00
- 21:00 会計業務
- 22:00 レジ締め・売上報告
帰宅



青柳 志保

2015年入社
HANA吉兆 所属

フロント職の業務は大きく分けて予約受付、会計、事務処理の3つです。予約・来店・お帰りの時とあらゆる段階でお客様のお声を聞き、各部署と連携し、その方に合わせたおもてなしの準備を整えます。お客様と最初に接点を持つ部署のため、京都吉兆の顔とも言えるポジションです。

サービス業務を兼任することもあり、幅広い知識、スキルを身に付けていきます。最近は海外のお客様も増え、英語での電話対応の機会も増えました。他国の食文化や習慣など、細かいことにも気を配るなど、様々な視点からお客様に合ったおもてなしを生み出すことができ、それが自分を磨く事にも繋がります。



京都吉兆のヒトを知る

#001 調理場スタッフ



小谷 懐都 2018年入社 名古屋店所属



調理師は、小学生からの夢でした。「京都吉兆」を目指したのは、高校時代のアルバイト先のご主人が京都吉兆出身だったことがきっかけでした。ご主人は、常に、料理だけでなく、厨房内や機材を使う際も綺麗な仕事を心掛けている方で、同じ環境に身をおき学びたいと考え進路を決めました。

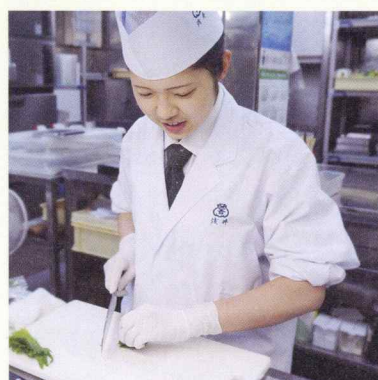
入社後も、常に“綺麗な仕事”を意識していますが、加えて、自分磨きも重要であると思うようになりました。最近は茶道を始め、できれば華道や英会話も学んでみたいと思っています。

任される仕事も少しずつですが出てきました。これからも同期や先輩と切磋琢磨しながら、料理の道を極め、人としても成長していきたいと考えています。

#002 調理場スタッフ



浅井 莉恵 2016年入社 嵐山本店所属



私は、当初から調理職希望でしたが、入社後はサービス職配属となりました。接客技術・部屋の設え・季節の趣向・器など様々な事が身に付き、お客様のお声も直接聞くことができたため、振り返ると大変貴重な経験でした。

入社3年目に調理職へ異動。現在は八寸場を担当しています。職種が変わり、業務の進め方などが異なり戸惑う事もありますが、少しずつ自分で考え動くようになってきました。日々、食材の下準備など、基本的な業務ばかりですが、それでも調理したものがお客様に届く事が嬉しく、責任も感じます。また最近、八寸の盛付けに挑戦させて貰える機会も出てきました。これからも、積極的に様々なことに挑戦していきたいと考えています。

#003 調理場スタッフ



垣内 翔吏 2015年入社 HANA吉兆所属



最初の配属は嵐山本店。特に印象に残っている仕事は“玄関番”です。お客様のお出迎え・庭の手入れ・竹細工の製作など業務は多岐に渡るうえ、お客様と接するため、礼儀作法や歩幅、声のかけ方などあらゆる事に気を配ることを学びました。一昨年にはHANA吉兆へ異動となり、今は“味の要”である煮方を担当しています。

社会人になると、教えられた事をただ実行するだけではなく、自分で考え、最善の判断をしなければならぬ事が多くありますが、様々な経験を重ねる事で、判断する時の選択肢や発想、アイデアの幅がどんどん広がり、やりがいにも繋がっています。これからも多くの経験を積んでいきたいと思っております。

#004 サービススタッフ



松岡 祐美 2018年入社 嵐山本店所属

「人と接する仕事が良いのでは」と周りからの助言があり、接客に興味を持ち始め、京都吉兆を知りました。会社説明会で“日本文化やおもてなしの心を伝えていく仕事”と知り、その想いに強く共感したため、入社しました。

1年目は、主に裏方の仕事や先輩のサポートを担当。一人でお客様のお席を任されることはありませんが、“接客”一つにも、それ程の経験値と責任が伴うことを知りました。2年目になりお席を任されるが増えると、“接客とは明確な正解がなく、一人ひとりのお客様に応える方法を見つけ、実践することの積み重ねである”ということに気がつき、仕事がいよ楽しくなりました。休日には、お茶のお稽古に通い、美しい所作や知識を身につけ、お稽古での学びも、接客に活かしていきたいと考えています。



#005 フロントスタッフ



阿部 千佳 2018年入社 グランヴィア店所属

小学生の時から習っていた茶道と華道の経験を活かしたいと考え、京都吉兆を志望し入社しました。1年目は、地元(北海道)から京都へ来たこともあり、環境の変化に不安や戸惑いもありましたが、先輩方がとても優しく、仕事や生活に慣れることができました。2年目になっても、まだまだ作法や知識が足りないと、日々感じますが、お客様からいただく「阿部さんの電話対応が丁寧でとても良かった。」「ありがとう。また来るね。」などのお褒めの声が、何よりも励みとなっています。

休日は、見識を深めるために博物館や美術館に出掛けたり、友人と食事に行ったり。また、北海道の家族とSkypeで近況報告などもよくしています。

これからも努力を重ね、任せてもらえる仕事を増やしていきたいです。



#006 サービススタッフ



前田 晴菜 2016年入社 HANA吉兆所属

学生時代、サービスのアルバイトをしていた経験から、“もっと丁寧な接客をしてみたい”と考えるようになり入社。接客の基本や食材・飲み物の知識など、幅広いことを学ぶ中で、私は、お酒やワインに興味を持つようになりました。社内の講習会や本・雑誌、そして日々の接客から、サーブ方法や各料理に合う銘柄選びができるようになり、仕事において、楽しさも感じています。

また、知識だけでなく、失敗も含めて様々な経験を積むことで、ようやく自信をもってお客様とお話ができるようになってきました。お客様の中には、顔を覚えてくださる方もあり、先日は、私の所作に対しお褒めの言葉も頂き、自分のおかれた環境やお客様に、心から感謝しています。



女性の活躍事例

#007 サービススタッフ



佐々木 香絵観 2015年入社 グランヴィア店所属



学生時代に接客のアルバイトを経験し、飲食業に興味を持ちました。アルバイトを通してこの業界の厳しさも知っていましたが、説明会に参加し、社員の方々の雰囲気を見て、風通しの良い職場ではないか、と感じたため京都吉兆を志望しました。

入社当時は北海道の店舗に配属され、サービス職・フロント職両方を経験しました。お客様に最高のおもてなしを提供するためには、チームとして連携することが大切です。両方の職種を経験したことで、相手が求める情報・タイミング、業務の進め方などを計れるようになり、結果スタッフ間の連携がスムーズにできるようになりました。

2018年（入社4年目）に京都・グランヴィア店に異動。

グランヴィア店に来店されるお客様は年代や来店目的等が幅広く、お客様からの質問内容も観光、風習、歴史など多岐に渡ります。時には私では答え

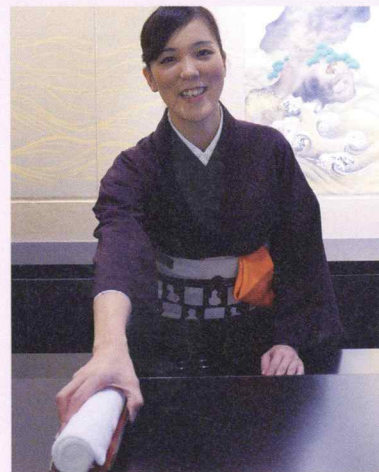
られない質問もあり、業務を通して日々勉強、日々成長を繰り返しています。新しい環境で働くと自信がなくなったり、不安になることもあります。でもそれ以上に新しい発見や出会い、経験など、得られるものもたくさんあると感じています。

将来的には他の店舗でも働き、さらに人としての深みや余裕を身に付けていきたいと考えています。私がいるだけでその場が落ち着いた空間に変わる、そんなサービススタッフになりたいと思っています。

#008 サービススタッフ



内藤 万起子 2012年入社 HANA 吉兆所属



学生時代のアルバイト経験から、京都吉兆との「ご縁」が始まりました。入社してから今まで、常に「接客のプロ」を目指し、季節の料理・趣向・設えなど様々な事を身に付けるながら、一人一人のお客様と向き合ってきました。入社当時はお茶の淹れ方すら分からず、お客様にどのように接すればよいのか悩んだ事もありました。先輩や時にはお客様から沢山の事を教えて頂き、今では後輩を指導する立場となりました。人によって感じ方が異なるため、何を伝えるか、いつ伝えるかなど、指導・育成ほど難しいものはないと、今は感じています。

入社当時から何度か接客させていただいたお客様より、「成長したなあ。今度来るときも会いたい。」とお声を頂いた時は、大変嬉しく、お客様との「ご縁」に改めてやりがいを感じました。指導・育成の場でも、知識や技術だけでなく、サービス職ならではの喜びや経験も、伝えていきたいと考えています。

最近では配属店舗だけでなく、他の店舗へお手伝いに行くことも増えました。店舗によって顧客層や立地条件が異なり、接客スタイルも違うため、新たな発見・学びに繋がることも多く、良い刺激になっています。

キャリアを重ねる中で、業務の幅も広がり、店舗全体の事を考えたり、出張料理での調理場スタッフとの準備や段取りなどを任されるようにもなりました。時には大変な事もありますが、何事もプラスに捉え、自分自身の成長にも繋げていきたいと考えています。

各種制度 概要

妊娠中	妊娠中の体調や環境に合わせて勤務時間や業務内容を調整することができます。
出産	産前産後休暇 育児休暇 ※ 最長2歳まで育児休暇を取得することができます。
育児中	短時間労働制度 1日の勤務時間を6時間に短縮することができる制度。子どもが中学生になるまで。 雇用形態変更制度 正社員雇用からパート雇用に変更することができる制度。
実績	令和元年産休・育休取得者数：2名 令和元年産休・育休復職者数：3名

Pick up!

サービススタッフ

中西 彩乃

2011年入社
HANA 吉兆 配属



フロントスタッフ

松田 絵里

2008年入社
松花堂店 配属



大学院修了後、HANA吉兆所属のサービススタッフとして入社。5年目で結婚、6年目で出産を経験し、産休・育休を経て復職。今は、家族のサポートを受けながら、HANA吉兆の支配人として働いています。

子供が生まれた後は、生活リズムや時間の使い方、物事に対する考え方で、自分の中で様々なことがガラリと変わりました。

仕事上で特に気をつけるようになったことは、“職場内での報告・連絡・相談の強化”と、“先を見据えたくて行動をすること”。子供の体調不良で急に休みをいただくこともあるため、気づいた点でしたが、とても重要で大きな気づきであったと感じています。

職場には、子育てをしながら長く働いてこられた先輩方もいますし、困ったときに相談できる周りのスタッフの存在もあり、とても感謝しています。

チームで仕事をする事の大切さを日々感じながら、若いスタッフにできること、力になれることも、日々考え取り組んでいます。

松花堂店オープニングスタッフとして入社しました。その後、結婚を機に一度退職しましたが、子どもが2歳になる前に復職（再入社）しました。

復職後は短時間労働勤務で働き、子どもの成長を見ながら会社と労働時間の調整を話し合いました。昨年からフルタイムでの勤務をしています。

仕事をする事で子どもとの時間は短くなり、何度なくくじけそうになったこともありましたが、私が京都吉兆で働いていることに子どもが誇りを持ってくれているため、その想いに応えられるよう頑張っています。

業務面でも育児を経験することで、視野が広がりお客様に合わせた、より細やかな対応を考えられるようになったと感じています。また長く務めるとお客様に顔を覚えて頂く事ができ、お客様との繋がりも生まれ、それがやりがいにもなります。

これからも、会社や社員の理解と協力に感謝しつつ、業務に励みたいと思います。

福利厚生

お稽古補助金制度・書道教室実施

茶道・華道・書道において社員の自己啓発を支援する制度です。
嵐山本店に毎週書道の先生が来店され、お稽古を受ける事ができます。

まかない料理

昼食・夕食は調理場スタッフが作ってくれる美味しい“まかない料理”を食べることができます(一部店舗は異なる)。リクエストした料理を作ってもらえることも♡

永年勤続表彰制度

勤続年数に応じて、当社オリジナル金券が支給されます。営業店舗での会食や自社商品等の購入で使用することができます。

独身寮

店舗ごとに男子寮・女子寮があります。建物形式(一軒家・マンション)は寮により異なります。共同生活となるためスタッフ同士の親睦も深まり、鍋パーティや誕生日パーティを開催していることも♪

*入寮者は水道光熱費補助もあり。

その他

- 社会保険完備
- 交通費支給(上限あり)
- 退職金制度
- 財形貯蓄制度
- 社員割引制度
- 健康診断
- インフルエンザ予防接種
- 産前産後休暇
- 育児休暇
- 介護休暇
- 育児短時間勤務制度

研修制度

入社前研修 [サービス・フロント職 内定者 対象]

ビジネスマナー、着物の着付け、所作、危機管理など、接客業務に必要な基礎知識・技術を身につけるための研修制度です。知識や技術を身につけることはもちろん、グループワークなどを通し、内定者同士の繋がり・コミュニケーションを図ることも目的の一つです。研修は各営業店舗で開催されるため、店舗の特徴・雰囲気・コンセプトを知る機会にもなっています。

インターン研修制度 [全職種 内定者 対象]

内々定が出てから入社までの期間、各店舗でアルバイトとして働くことができる制度です。あらかじめ業務内容や職場の雰囲気などを体験し、入社後のギャップがないようにしています。基本的には希望した店舗での研修が可能です。

*当社は衛生管理の関係上、インターン研修制度を内々定者に限定します。

新入社員研修 [全職種 対象]

ローテーション研修 [サービス・フロント職 対象]

店舗ごとに異なる・客層・料理・雰囲気を体感するため、配属先以外の店舗へ研修に行く制度です。お客様に全店舗についてご案内、説明できるようになることはもちろん、店舗ごとの接客の特徴を学ぶ事で接客技術の幅を広げることができます。また、他の配属先の同期や先輩と交流を持つ貴重な機会となっています。

勉強会 [幹部社員 対象]

幹部社員を対象とした研修で、経営・マネジメント・WEB活用など様々な分野を学ぶ研修会です。

管理職に求められる時代の流れに適応した判断、部下の育成、経営戦略の立案などの役割を遂行するための能力・知識を身に付け、実践の場で活用できるように実施しています。

募集要項

募集職種

調理職・サービス職・フロント職

勤務地

全店舗(京都府・愛知県名古屋市)

勤務時間

10:00～22:00 *シフト制

休日休暇

調理職 | 月9日休

サービス・フロント職 | 週休2日以上

全職種共通 | 有給休暇(初年度10日)・特別休暇・特例休暇

諸手当

役職手当・残業手当・深夜残業手当・通勤手当 [上限あり]

配属・転勤

・入社後、最初の配属は原則「店舗営業部門」となります

・人事異動あり

・配属された店舗からの異動願を出すことも可能です

採用に関するお問い合わせ先

株式会社 京都吉兆 文化創造部 文化企画課(採用担当)

住所

〒600-8234

京都市下京区南不動堂町 805-802

電話番号

075-548-1040

E-mail

recruit@kyoto-kitcho.com

URL

www.kyoto-kitcho.com