

ベーカリー製造スタッフ

月給18万円～34万円
(年収300万円～500万円)
※経験・能力等考慮の上優遇
※オールスクラッチでの製造経験者優遇
※研修試用期間3ヶ月有

勤務DATA

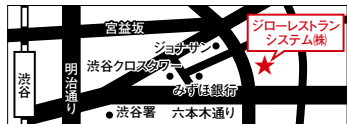
勤務地▶①ジロー玉川学園店(東京都町田市玉川学園
2-21-9 小田急マルシェ玉川学園1F)
②ジロー鶴川駅前店(東京都町田市能ヶ谷町
1-187-1 小田急マルシェ鶴川1F)
③ジロー竹の塚店(東京都足立区竹の塚5-17-1
イトヨーカドー竹の塚店1F)
勤務時間▶6:00～21:00(シフト制・休憩有)
待遇▶交全支給、制服貸与、食事補助、各社保完、
※年1回、賞年2回、役職・深夜・残業手当有、
保養所有、退職金制度、財形貯蓄制度、社員
割引制度、社内融資制度、小田急グループ共
済組合(買物・ホテル・旅行等の各種割引)
休日休暇▶月8～10日(年間105日)、年次有給、特別有給

会社DATA

設立▶昭和48年8月11日
資本金▶3億円 従業員数▶488名(2009年7月現在)
年商▶131億円(2008年度直営店舗)
店舗数▶108店舗(2009年7月現在)

応募DATA

☎03-6418-5222
e-mail saiyu@giraud.co.jp
担当/森田 受付/10:00～18:00(平日)
応募/☎の上、履歴書(写付)を及び職務経歴書を郵送
※応募書類は返却いたしません
郵送先/〒150-0002 東京都渋谷区渋谷2-12-24
東建長井ビル4F
交通/各線渋谷駅徒歩7分



149C-59



“小田急グループ”という抜群の安定性の中
あなたのベーカリー製造経験を活かしませんか!



各店舗ごと、粉から生地を作り、一つひとつ丁寧な作業でパン作りをし、お客様に提供しています。こだわりのオールスクラッチ製法で作られたパンは各店舗での販売はもちろん、一部は当社の別業態の店舗でも提供されています。100種近くに及ぶパンは現場からのアイデアで生まれ、また各々が企画を考え、新メニューの考案にも精を出しています。今後も展開を考えていますので、チャンス・やりがい十分に詰まった環境で、あなたのスキルを存分に活かしませんか!

<http://www.giraud.co.jp>



当社は「小田急グループ」という大きなバックボーンのもと、現在35業態108店舗を展開する外食企業です。お客様に「食の楽しさと喜び、そして感動」を感じていただくため、手作りこだわります。職場環境・福利厚生充実にも力を入れ、スタッフ一人ひとりが長く安心して働ける会社を目指しています。

様

株式会社ジェイオフィス東京 飲食人の仕事情報誌「グルメキャリア」

号掲載(月 日発売)

- 本社
TEL:03-5524-2239 FAX:03-3561-0123
- 池袋支社
TEL:03-5928-5738~9 FAX:03-5391-0216

締切/月 日 :

担当/

※この原稿は拡大120%になります。
※締切が過ぎてご連絡が取れない場合、上記求人内容の原稿で校了とさせていただきます。
※電話番号・住所・給与等全ての表記に関して弊社でも十分な確認をさせていただきますが、誤りを未然に防ぐ為、お客様においても再度ご確認頂きます様、お願い申し上げます。

オペレート	入稿日	コーナー	在 新	再 初
<input type="checkbox"/> 佐々木 <input type="checkbox"/> 足立 <input type="checkbox"/> 田淵 <input type="checkbox"/> 桐野 <input type="checkbox"/> 岡田 <input type="checkbox"/> 田中 <input type="checkbox"/> 和田	返却日	原稿NO.		