

和東家



【募集要項】

- ・時給1000円
- ・交通費支給なし
- ・従業員無料駐車場あり
- ・アルバイト契約（週19時間労働まで）

和東家のアルバイトを募集しています！

和東家では【郷土料理体験教室和東家】と【茶蕎麦専門店和東家】の2つのサービスを行っております。

いずれも同じ店舗での勤務となり勤務地は和東町石寺となります。

店舗HP

<https://wazuka.fujiya-taiken.com/>

<https://wazukatya.com/>

①郷土料理体験教室和束家

京都の郷土料理である茶蕎麦や京うどんを作る体験教室のインストラクターの求人募集です。

■業務内容

茶蕎麦、京うどん、柿の葉寿司や八ツ橋作りなどの体験インストラクター。
接客、調理説明、準備、片付け、配膳など。

茶蕎麦を1から作っていただく体験教室で、お客様の接客を主に行っていただきます。

全国各地から和束町に観光で訪れるお客様に和束町の歴史を知っていただき、食を通して文化を体験していただくというコンセプトのサービスです。

友達同士、家族連れ、団体、学生さんなど様々なお客様が来店されますが、通常の飲食店というよりアミューズメント施設のような形なので「楽しもう」という意識を持ってお客様は来店されます。

そのため職場はワイワイ楽しい雰囲気です。
料理が好きな方におすすめですが、料理経験なくても構いません。

■勤務時間

10時～16時のいずれか。
2時間～8時間のうちで要相談でお願いしています。
土日だけなど希望のシフトを出していただけますので、面接時にご相談ください。

■仕事の流れ

体験の流れとしては、①体験メニューの説明→②麺の生地を作る→③生地を伸ばす→④生地を切る→⑤食事がおおまかな流れになります。

作り始め～食事の時間を含めておおよそ2時間ほどになります。

お客様に調理の説明などを行っていただきますが、スキルや資格も必要なく、また力仕事でもありませんのでどなたでも安心して働ける環境です。

②茶蕎麦専門店和東家

施設内では和東茶蕎麦のランチ営業も行っております。

和東茶を使用した茶蕎麦生麺を使用しております。
茶蕎麦生麺は急速冷凍で製麺工場から出荷頂いているので茹でるだけの比較的簡単な作業となります。

体験教室の営業時間とあわせてランチ営業を行っているため、体験教室のインストラクターとランチホール業務を兼用していただきます。

■業務内容

簡単な調理、接客、配膳、準備、片付けなど。

主に来店されたお客様を席にとうして注文を聞いていただき、できあがった料理を提供、お会計、お席の片付けが業務内容となります。

■募集している人

人を喜ばせることが好きな方
人を笑顔にすることが好きな方
接客が好きな方

■採用までの流れ

《電話またはメッセージ》

直接電話またはメッセージにてまずはお気軽にご相談ください。
090-3058-0261

《面接》

店舗で採用責任者が面接をいたします。

履歴書をご持参ください。

働き方など話し合い双方納得できればご採用とさせていただきます。

お問い合わせは24時間受け付けております。