



株式会社 アルピーノ

募集職種:調理師(フランス料理) 正社員(2024 年卒)

未来につながる技術習得、基本を大切にした労働環境

【フランス料理アルピーノ 概要】

素材から作り上げる丁寧な料理づくりをモットーに、基本となるフォンや生地等も素材から店内で手作りをしています。当店は 1969 年から 54 年以上の歴史を持つ老舗ですが、現在のキッチンスタッフは平均年齢 20 代半ばと若手揃いで、とてもフレッシュです。老舗にありがちな、年功序列の厳しい縦社会ではなく、若手の価値観で自由な社風の中で共に切磋琢磨しながら働いています。また、弊社 OB には独立しオーナーシェフになった方、フランスに渡り修行を続けている方、都内でミシュラン星付きシェフになった方なども多数おり、当店での経験が将来の夢の実現、キャリアアップにも繋がるかとおもいます。他にもまだまだ魅力がいっぱいのお店です。是非一度、会社訪問にお越しください！



当社が求める人物像

『目標をしっかり持った方』

10 年後に料理長になりたい！フランス、海外で活躍したい！
独立し自分のお店を持ちたい！等、将来に夢のある方を望みます。

『チームでも力を発揮できる方』

フレンチはチームプレイです、前菜を作る人、肉を焼く人、デザートを作る人、ワインを出す人…
いろんな役割の人がレストラン内にはいます。その中でチームワークを大切に、積極的にコミュニケーションを取って頑張れる方、大歓迎です。

『埼玉出身で埼玉が大好き、地元で働きたい方』

アルピーノでは地産地消への取組ももちろん行っています。
生まれ育った埼玉でトップクラスと呼ばれる当店で料理人としての腕を磨きませんか？
もちろん、他県の方も大歓迎です。社員寮も完備しておりますので、
埼玉県民にこれからなりたい人も是非お待ちしております！



募集情報

募集職種	調理師(フランス料理)およびサービスマン、ソムリエ希望者
募集人数	3 人
募集区分	正社員(2024 年卒)
応募資格	2024 年 3 月までに卒業見込みの方 心身ともに健康に気を遣える方 食べる事、料理する事が大好きな方！
応募締切	2024 年 03 月 31 日
勤務地名	全店舗、JR さいたま新都心駅付近(徒歩 8 分)
勤務地	埼玉県さいたま市大宮区
勤務時間	午前 9 時~午後 9 時(目安)所定労働 8 時間
休日	隔週 2 日制(月 8 日程度) ただし繁忙期を除く(36 協定に基づく)
休暇	年末年始、夏季休業
給与	月給 専門学校 1 年生 200,000 円 2 年生 210,000 円 予定 個別面談後確定(入社試験があります)

交通費	全額支給
諸手当	食事手当、交通費手当、社員寮あり
昇給	年 1 回
賞与	年 1 回
福利厚生	健康保険、厚生年金、雇用保険、労災保険
試用期間	なし
控除	健康保険、厚生年金、雇用保険、介護保険、住民手当、所得税 【入社(店)1 年目の仕事内容】 基本技術の習得、調理補助

従業員育成モデルプラン

【入社3年後の役割と仕事内容】
セクションリーダー、後輩育成をしながら
各自、将来設計を行い それを目指した技術習得
【入社 10 年後の職位と仕事内容】
独立や弊社グループ内での役職獲得など
業界全体の流れを意識した活動
及び海外での修業など

応募書類	履歴書 学校指定卒業見込み証明書(あれば構いません) 【ご応募の流れ】
------	---

採用の流れ

直接店舗にお電話をください。
その際、電話にて簡単な質疑応答をさせていただきます。
その後、日時を決めてご来店頂きます。
その際は履歴書をご用意ください。

説明会・企業実習希望の方

会社訪問・個別説明会について

- ・ 内 容:・私達のアルピーノ村の紹介、ご挨拶
・将来の夢や希望を伺いながら、気軽に質問タイム
・実際に働く現場を見学(希望者は体験も可)

求人要項やデータでは伝えられない事が沢山あります。
是非、皆様に弊社の魅力を知って頂きたいです。

- ・ 大規模な説明会などはありませんので、
まずはお気軽にご連絡ください。
- ・ ご要望の日程に合わせて個別に対応させていただきます。

- ・ 開催方法:会場
 - ・ 開催県:埼玉県
 - ・ 開催場所:『株式会社アルピーノ(本店)』
最寄り:JR さいたま新都心駅
アドレス:さいたま市大宮区北袋町 1-130-1
 - ・
 - ・ 持参物:・筆記用具
・履歴書(あれば構いません)
 - ・
 - ・ 開催日: 毎週月曜日、木曜日 (その他の曜日を希望の方は応相談)
 - ・ 時間帯: 午前 10 時頃 もしくは 午後 3 時頃
 - ・
 - ・ 注意事項:・詳しい日時、時間等は応相談
(店舗営業状況によりご希望に沿えない場合がございます)
・火曜定休の他、月に 2 日不定休日があります
 - ・
 - ・ 申込方法:店舗直接 TEL(048-647-9489)
 - ・ 担当者:中居 寛之慎
-

企業実習について

- ・ 内 容:実際の厨房で調理補助をしながら、体験して頂きます。
面談だけでは分からない現場の様子、雰囲気をご覧いただけます。
- ・ 開催場所:フランス料理 アルピーノ 厨房
- ・ 持参物:・筆記用具
・学校のコックコート、実習着等の一式
- ・ 実施期間:2023 年 06 月 01 日 ~ 2023 年 08 月 31 日
- ・ 申込締切日:2023 年 08 月 01 日
- ・ 注意事項:1 日だけでも、2 日間でも 3 日間でも、好きな日数で参加 OK です
申込方法:直接店舗にお電話下さい(TEL:048-641-9489)
担当者:中居 寛之慎

会社情報

美味しさと幸せは一緒

私たちのお店には一軒家レストランとしては珍しい程の広い厨房と多くの調理師が働いています。それは、本物の料理という物は手間暇がかかるもだからです。既製品は使わず、フォンや生地も素材から一つ一つ手作りという仕事をしています。美味しい事は当たり前、本当の料理を作りたいと考えています。本物の美味しさがおお客様の幸せにつながると信じて、またそうして培った技術や経験で、更に上の美味しさを目指す それが私達の考え方です。

県内屈指のレストラン

私達アルピーノは 1969 年創業、50 年以上の歴史のあるレストランです。まだ日本ではオムライスやハンバーグが洋食として一般であって時代から、正しいフランス料理を広めたいという思いでオープンしました。現在では、ここ埼玉で地元屈指のレストランとして愛されて続けています。これまでに輩出した OB の先輩達も東京だけではなく、国内各地はもちろんの事、フランス等海外でも独立や活躍しています。新入社員の方々にも弊社の歴史を共に歩み、未来を担う料理人、サービスマンを目指して頂きたいと思えます。

会社情報

社名・店名 株式会社アルピーノ

郵便番号 〒 330-0835

本社所在地 埼玉県さいたま市大宮区北袋町 1-130-1

アクセス JR さいたま新都心駅より徒歩 8 分 宇都宮線(東北線)・高崎線・上野東京ライン 京浜東北線

TEL 048-641-9489

FAX 048-647-0977

URL <https://www.alpino.co.jp/>

事業内容 レストラン(フランス料理)

代表者名 阪 泰彦

設立 1969 年

資本金 40,000,000 円

年商 38 百万円(株式)

事業所数 5

従業員数 30 人(パート 40 名)

寮・社宅 一部会社負担(社員負担:20,000 円、光熱費込み)

関連会社 イタリア料理 イルクオーレ・パティスリー お菓子屋さん
パティスリー お菓子屋さん コクーン店・ギャラリー 楠楠
フランス料理アルピーノ

事業所 〒330-0835 埼玉県さいたま市大宮区北袋町 1-130-1 048-641-9489

JR さいたま新都心駅より徒歩 8 分 JR 北与野駅から徒歩 15 分