

求人票〈新卒〉

No.

■会社(店舗)概要

*事務処理欄

会社名	カナ	代表者	フリガナ 氏 名
店舗名	カナ	従業員数 (アルバイト含む)	男 女 人 計 人
会社所在地	〒 -		
	TEL	FAX	
事業内容	URL		
	備考		

▼募集内容①

▼募集内容②

▼募集内容③

職務内容 ※該当するものを 塗りつぶしてください (例) ●	○調理(和食) ○調理(仏料理) ○調理(伊料理) ○和菓子製造 ○洋菓子製造 ○パン製造 ○接客 ○販売 ○その他()	○調理(和食) ○調理(仏料理) ○調理(伊料理) ○和菓子製造 ○洋菓子製造 ○パン製造 ○接客 ○販売 ○その他()	○調理(和食) ○調理(仏料理) ○調理(伊料理) ○和菓子製造 ○洋菓子製造 ○パン製造 ○接客 ○販売 ○その他()
勤務先 (配属店舗)			
募集人数と 求人対象校	京都調理師専門学校 名 京都製菓製パン技術専門学校 名	京都調理師専門学校 名 京都製菓製パン技術専門学校 名	京都調理師専門学校 名 京都製菓製パン技術専門学校 名

■就労・雇用条件

▼2年制学科

▼1年制学科・夜間部

給与	基本給		通勤手当	例) 通勤手当なし、全額支給、月額8千円支給 など
	() 手当		住居・社員寮	例) 寮費月1万円、住み込み など
	() 手当		賞与	
	() 手当		試用期間	なし ・ あり()ヶ月
	計		加入保険	雇用保険 ・ 労災保険 ・ 健康保険 ・ 厚生年金保険 その他()
勤務時間	パターン①(: ~ :) パターン②(: ~ :) 【実働 時間】 【休憩 時間】		備考	例) 雇用形態、最寄り駅、交通機関、その他の手当 など
休日・休暇	例) 定休日、長期休暇 など 【月 日休み】 【年間休日数 日】			

■応募・選考

選考日	随時実施 ・ 選考実施日 [20 年 月 日]	応募書類	履歴書 ・ 成績証明書 ・ 卒業見込証明書 その他()
選考会場		書類提出先 住所	〒 -
選考方法	面接: 個人面接 ・ 集団面接 ・ その他() 筆記: なし ・ 一般常識 ・ その他() その他の選考:()	備考	例) 説明会(開催日時・申込締切・申込方法) など
応募受付	随時 ・ 締切 [20 年 月 日]		
応募方法	例) 電話、メール、就職ナビから応募		

■採用担当者

採用担当	部課(役職) フリガナ 氏 名	採用担当の 連絡先	電話 (- -) メール (@)
------	-----------------------	--------------	-------------------------



【問い合わせ・提出先】

京都調理師専門学校・京都製菓製パン技術専門学校 就職部
〒616-8083 京都府京都市右京区太秦安井西沢町4番5
Tel 075-822-0090 (就職部直通) Fax 075-822-0099 (就職部直通)

求人申込みはWeb申込みが便利です。
(郵送提出不要)



【就職部からご案内】①最低賃金額を必ずご確認ください。(https://pc.saiteichingin.info/) ②学生の授業・学校行事・就職活動にご配慮願います。
③学校法人大和学園グループ校の京都栄養医療専門学校(075-872-8535)、京都ホテル観光ブライダル専門学校(075-241-0191)でも求人を受付けております。

求人票 〈新卒〉

ホテル・ブライダル

*分類		No.	
*受付年月日	20 . .	*年度	/DL
*事業所番号		*求人番号	

■会社(店舗)概要

*事務処理欄

会社名	カナ	代表者	フリガナ 氏 名
店舗名	カナ	従業員数 (アルバイト含む)	男 女 人 計 人
会社所在地	〒 -		
	TEL	FAX	
事業内容	URL		
	備考		

▼募集内容①

職務内容 ※該当する○を 塗りつぶしてください (例) ●	<input type="radio"/> 洋食・和食兼務 <input type="radio"/> 洋食 <input type="radio"/> 和食 <input type="radio"/> 中華 <input type="radio"/> 製菓・製パン兼務 <input type="radio"/> 製菓 <input type="radio"/> 製パン <input type="radio"/> 調理・製菓兼務 <input type="radio"/> その他()
勤務先 (配属店舗)	
募集人数と 求人対象校	京都調理師専門学校 名 京都製菓製パン技術専門学校 名

▼募集内容②

職務内容 ※該当する○を 塗りつぶしてください (例) ●	<input type="radio"/> 洋食・和食兼務 <input type="radio"/> 洋食 <input type="radio"/> 和食 <input type="radio"/> 中華 <input type="radio"/> 製菓・製パン兼務 <input type="radio"/> 製菓 <input type="radio"/> 製パン <input type="radio"/> 調理・製菓兼務 <input type="radio"/> その他()
勤務先 (配属店舗)	
募集人数と 求人対象校	京都調理師専門学校 名 京都製菓製パン技術専門学校 名

▼募集内容③

職務内容 ※該当する○を 塗りつぶしてください (例) ●	<input type="radio"/> 洋食・和食兼務 <input type="radio"/> 洋食 <input type="radio"/> 和食 <input type="radio"/> 中華 <input type="radio"/> 製菓・製パン兼務 <input type="radio"/> 製菓 <input type="radio"/> 製パン <input type="radio"/> 調理・製菓兼務 <input type="radio"/> その他()
勤務先 (配属店舗)	
募集人数と 求人対象校	京都調理師専門学校 名 京都製菓製パン技術専門学校 名

■就労・雇用条件

▼2年制学科

▼1年制学科・夜間部

給与	基本給		通勤手当	例) 通勤手当なし、全額支給、月額8千円支給 など
	() 手当		住居・社員寮	例) 寮費月1万円、住み込み など
	() 手当		賞与	
	() 手当		試用期間	なし ・ あり(ヶ月)
	計		加入保険	雇用保険 ・ 労災保険 ・ 健康保険 ・ 厚生年金保険 その他()
勤務時間	パターン①(: ~ :) パターン②(: ~ :) 【実働 時間】 【休憩 時間】		備考	例) 雇用形態、最寄り駅、交通機関、その他の手当 など
休日・休暇	例) 定休日、長期休暇 など 【月 日休み】 【年間休日数 日】			

■応募・選考

選考日	随時実施 ・ 選考実施日【20 年 月 日】	応募書類	履歴書 ・ 成績証明書 ・ 卒業見込証明書
選考会場			その他()
選考方法	面接： 個人面接 ・ 集団面接 ・ その他() 筆記： なし ・ 一般常識 ・ その他() その他の選考：()	書類提出先 住所	〒 -
応募受付	随時 ・ 締切【20 年 月 日】	備考	例) 説明会(開催日時・申込締切・申込方法) など
応募方法	例) 電話、メール、就職ナビから応募		

■採用担当者

採用担当	部課(役職) フリガナ 氏 名	採用担当の 連絡先	電話 (- -) メール (@)
------	-----------------------	--------------	-------------------------



【問い合わせ・提出先】

京都調理師専門学校・京都製菓製パン技術専門学校 就職部
 〒616-8083 京都府京都市右京区太秦安井西沢町4番5
 Tel 075-822-0090 (就職部直通) Fax 075-822-0099 (就職部直通)

求人申込みはWeb申込みが便利です。
(郵送提出不要)



【就職部からご案内】①最低賃金額を必ずご確認ください。(https://pc.saiteichingin.info/) ②学生の授業・学校行事・就職活動にご配慮願います。
 ③学校法人大和学園グループ校の京都栄養医療専門学校(075-872-8535)、京都ホテル観光ブライダル専門学校(075-241-0191)でも求人を受付けております。

求人紹介カード

フリガナ 会社名	フリガナ 店舗名
-------------	-------------

※会社名と店舗名が異なる場合や、募集店舗が複数ある場合にご記入ください。

■業種（主として該当するものに○をお付けください）

調理分野

【日本料理】		【西洋料理】	【その他専門料理】	【ホテル・ブライダル】	【集団給食】	【その他】
料亭	旅館	フランス料理	中国料理	ホテル洋食	保育園・幼稚園給食	フードカフェ
割烹	仕出し	イタリア料理	スペイン料理	ホテル和食	給食会社	調理学校
寿司	麺類	洋食レストラン	アジア・エスニック	ホテル中国	病院給食	クッキングスクール
				ブライダル	社会福祉給食	研究、商品開発

製菓分野

【洋菓子】	【パン】	【和菓子】	【ホテル・ブライダル】	【カフェ】	【その他】
パティスリー	ベーカリー	上菓子	ホテルパストリー	カフェ(洋菓子)	レストラン
ショコラトリー	ファクトリー	餅菓子	ホテルベーカリー	カフェ(和菓子)	製菓学校
ファクトリー	インスタベーカリー	饅頭菓子	ブライダル	カフェ(パン)	クッキングスクール
					研究、商品開発

その他【

※該当する項目が無い場合は、その他にご記入ください。

■貴社（店）の特徴について 例：人気商品、雰囲気、お店作りのコンセプトなど

■求める人材像や新規採用者に期待すること

■入社後の育成計画や新規採用者の仕事内容について

■備考欄（自由にご記入ください）

■在職中の本校卒業生について（いらっしゃったらご記入ください）

氏名（役職）	卒業年	氏名（役職）	卒業年
	年		年
	年		年
	年		年