

M A Y A

■ キッチンスタッフ / MAYA募集要項

■ MAYAにいらっしゃるお客様は幅広い方達です。ご家族連れ、親戚の集まり、会社のメンバーでの合宿、ご婚礼など、お客様が求める料理は異なります。

MAYAでは、どんな料理をご提供するかということも大切にしていますが、それよりも「どんな食事の時間を提供するか」を大切にしています。そのためにシェフはお客様とコミュニケーションを取りながら、メニューや提供方法などを考え、実践していくことが求められます。

■ とある宿泊のお客様の話

東京都内にお住まいのご家族でした。お子様が2名いらっしゃる、料理にも興味があるお客様でしたので、魚を捌く体験をご提案しました。普段はスーパーなどでは購入できない魚が思い出に残ると考え、マグロのブロックを仕入れ、お客様と一緒にマグロを捌きながらサクにして、お刺身の盛り合わせを完成させました。

お子様は大変喜ばれて、初めてみるマグロのブロックや、初めて触るマグロの皮に大興奮。それを見たご両親は「普段は見れない子供の様子が見れました」と喜んでいらっしゃいました。

■ とあるご婚礼のお客様の話

MAYAのご婚礼のメニューは炭火焼きをメインにし、お客様の目の前で調理を行うスタイルです。ご参加されたお客様からは「こんなに記憶に残る結婚式の料理は初めてだ」というお言葉をいただく事も多く、これまでの婚礼料理の常識にとらわれず、美味しい料理を出す婚礼を目指してメニュー開発を行ってきたことがお客様に伝わる瞬間が何よりも幸せです。

■ 募集要項

正社員 月給32万円～

ボーナス・賞与あり

交通費支給

経験者歓迎

7:00～22:00

実働8h・シフト制・休憩1hあり

月8日 完全週休2日制

月に1回の土日休み

年末年始・有給休暇・産前産後休暇・育児休暇

社保完備

制服貸与

<<主な仕事内容>>

◎食材の仕入れ

◎仕込み

◎調理

◎盛り付け

それぞれの日やお客様のご都合に合わせて、仕入れや仕込み・調理を行います。

あなたの多彩な経験・知識を活かし、お客様の特別な一日の中で記憶に残るような、素敵なお料理をお願いします。

▼ どんなジャンルでもOK！経験を活かして働けます ▼

フレンチ、イタリアン、和食、どのようなジャンルの経験でもOK◎

また、レストランやホテルなど活躍していた場所も問いません！

大切なのは、【創意工夫を持って取り組めること】。

美味しく美しく、創造的で意義のある…。

そんな、「特別な日」を彩る「特別な料理」をお願いします。

【こんな方を大歓迎】

- ・ 創意工夫を持って取り組める方
- ・ ホテルやレストランで調理経験がある方
- ・ お客様に向きあい、じっくりお料理をつくりたい方
- ・ ジャンルを問わず、調理経験のある方