

株式会社ポポラマーマ

求人内容

職種名	・店舗運営スタッフ:店長候補		
募集の背景	<ul style="list-style-type: none"> ・腰をすえて長く活躍できる環境が整備されていて、定着率が90%以上となっています。そのため、ちょっと年齢層が高くなってきています。 ・また、店舗数を増やしてより多くの方々にパスタを通して「日常の小さな感動」をお届けしたいと計画しています。 ・このため、今回、当社のこれからは担ってくれる方をお迎えすることになりました。 		
職務内容	【業務内容】	必要なスキル・経験	【MUST】
	○当社の調理・接客を経験しながら、店舗運営、売上管理、スタッフ採用人事管理教育等を担当していただきます。		・学歴、経験不問 ※入社後の研修でゼロから学べますので、未経験の方も歓迎です。 ※再入社の方も歓迎しています。
	○スタッフとして調理・接客		【期待する人物像】
	○新入社員研修の後、配属店舗で、先輩スタッフのOJT研修を受けながらお客様への接客や簡単な調理をお任せします。		・人に喜んでもらうことに、喜びを感じる事が出来る方。 ・飲食に関わる仕事がしてみたい方。 ・ポポラマーマが好きな方。 ・会社から言われるのではなく自ら現場を変えようとする方。
○「調理や接客技術を認定する「パスタ・イオ(初級・中級)」や「接客マイスター(初級・中級)」の資格があり、早い方で入社3ヶ月で初級を取得することができます。			【WANT】以下の知識・経験・スキルをお持ちの方歓迎
○店長のサポート			・飲食店をはじめ、接客・サービスの経験がある方。
○基本的なオペレーションを覚えたら、キャスト(アルバイト)の教育や管理、売上管理など、店長をサポートしながら 店舗運営業務を覚えていただきます。			・飲食店での調理経験のある方。
○店長へ			・飲食店の運営経験がある方。
○その後、規模や客層も違う複数店舗を経験した後に、3~4年で店長へなることも出来ます。			※いずれもアルバイトでの経験でも可。
○その先			
・エリアマネージャーやSV、人事、メニュー開発など本部スタッフとして長く活躍することができます。また社内独立制度も整っております。	雇用形態		・正社員
【会社・この仕事の魅力】	募集人数		・24名
・長く働ける環境づくりにこだわっている会社です。定着率は90%を超えており、再入社の方も結構いる環境です。	年齢		・20歳~35歳
・行動基準をクリアすれば、昇給・昇格できる明確・公平な評価制度があり、着実なステップアップが可能です。			
・教育ツールも完備されているので、少し時間はかかっても、調理技術をしっかりとマスターできます。			
・幅広い世代、様々な客層に対する接客スキルをアップすることができます。			
勤務地	学歴		・不問
・東京都・千葉県・埼玉県・神奈川県内の各店舗 ※希望勤務地を考慮します。			
就業時間	給与		<ul style="list-style-type: none"> ・月給24万4000円 ※上記金額には、みなし残業手当が35時間分(5万円)が含まれています。超過分は追加支給します。 ※給与額は経験等を考慮の上、決定いたします。 ・給与改定年1回(8月)
・AM10:00 ~ PM11:30(実働8時間、シフト制) ※所属店舗により異なります。			
・残業:有(月平均35時間) ※深夜営業、サービス残業は一切ありません			
社会保険	手当		<ul style="list-style-type: none"> [モデル年収例] ・345万円:25歳(社員・経験2年) ・405万円:26歳(店長・経験2年) ・528万円:33歳(マネージャー・経験4年)
・厚生年金、健康保険、雇用保険、労災保険			<ul style="list-style-type: none"> ・交通費 全額支給、時間外手当、転居手当、家族手当 ・インセンティブ(予算達成・ミステリーショッパー・衛生管理)
制度・福利厚生	選考		<ul style="list-style-type: none"> ・書類選考⇒1次面接⇒最終面接⇒内定 ※応募書類:履歴書、職務経歴書 ※筆記試験:無し
<ul style="list-style-type: none"> ・持株会、従業員貸付制度、永年勤続表彰制度、慶弔見舞金制度 ・食事補助(60%割引で食べられます) ・独立支援制度、海外研修 ・産休、育児休暇制度、時短勤務制度 ・定期健康診断、社員旅行 ・社内サークル(フットサル、野球、ゴルフ等) 			
試用期間	備考		<ul style="list-style-type: none"> 【教育制度】 ●新入社員研修:すべての新入社員が参加する研修です。 ・会社概要、業礼、接客、メニュー、レシピ、調理、オペレーション全般を習得します。途中にテストがあり、習得状況を確認しながら進みます。 ・実際の店舗を訪問して昼食をとりながら、先輩のオペレーションを学びます。 ●OJT研修 ・新入社員研修後、実際に店舗に配属され、接客、調理、計数管理をはじめオペレーション全般について先輩社員から直に学びながらトレーニングします。 ●調理研修 ・新ブランドメニュー、季節のお勧めメニューなど、新しいメニューの調理方法をメニューの最高責任者であるキッチンマイスターから店長がトレーニングされ、店長は、自店のスタッフに対してトレーニングを行います。
・有:3ヶ月(期間中の給与・待遇は変わりません。)			
休日			
<ul style="list-style-type: none"> ・週休2日制(月9日 ※シフト制、2月のみ月8日) ・有給休暇(初年度10日) ・慶弔休暇 ・年間休日:107日 ※連休の取得も可能です。多くの社員が家族と過ごしたり、旅行を楽しんだり、休暇中にしっかりとリフレッシュをしています。 			
賞与			
・年2回(6月、12月)			

【会社情報:株式会社ポポラマーマ】

事業内容	<ul style="list-style-type: none"> ■ゆであげ生パスタ専門店『ポポラマーマ』『ぼぼらまーま』の運営 ■スイーツ&パスタカフェ『アンジェ』の運営 ■PASTA&WINE『ポポラマーマ パル』の運営 ■その他飲食店の経営及びFCの開店指導 ●グループ会社 株式会社生パスタ工房 [事業内容] パスタ類の製造及び販売、小麦加工食品の製造及び販売 	設立	・1995年8月7日	売上高(連結)	・37億8,774万円 (2018年6月期)
		資本金	・5,000万円		
		従業員	・1281名 (正社員:157名)		
企業情報	<ul style="list-style-type: none"> ・ポポラマーマは創業以来、「おいしい生パスタを、いつも、もつと。」をキャッチフレーズのもと、一貫してデュラム小麦の中心部分の粗挽きである高品質セモリナ粉を原料とする生パスタにこだわり、定番のトマトソースから自慢の和風スタイルまで40種以上の品揃えのメニューにこだわり、パスタイオの調理によって生まれるお値打ちパスタ料理の提供にこだわり、居心地のよい空間で、お客様に楽しんでいただくことを生業としてまいりました。 ・そして「ゆであげ生パスタ ポポラマーマ」に加え、「和ばすた ぼぼらまーま」、「スイーツ&パスタカフェ アンジェ」、「PASTA&WINE ポポラマーマ パル」を出店し、ポポラマーマは地域の皆様の支持を頂戴し、店舗数は100店舗を超えるまでに成長してきました。 ・これからも私たちは、店舗数200店舗を目指し、より多くの方々にパスタを通して「日常の小さな感動」をお届けするチェーンを目指してまいります。 				
住所	〒134-0083 東京都江戸川区中葛西3-34-9	会社説明資料	http://sp.sasaki-group.co.jp/new/popo.pdf		
応募先	<ul style="list-style-type: none"> ■人材紹介会社/株式会社SPマネージメントシステム ■所在地:千葉県柏市柏三丁目7番17号 ■電話:04-7128-5631 				
応募フォーム	https://sp.sasaki-group.co.jp/?page_id=405	履歴書・職務経歴書送付先	info@sasaki-group.work		