

働きながら、技術を学ぶ! **第4期**

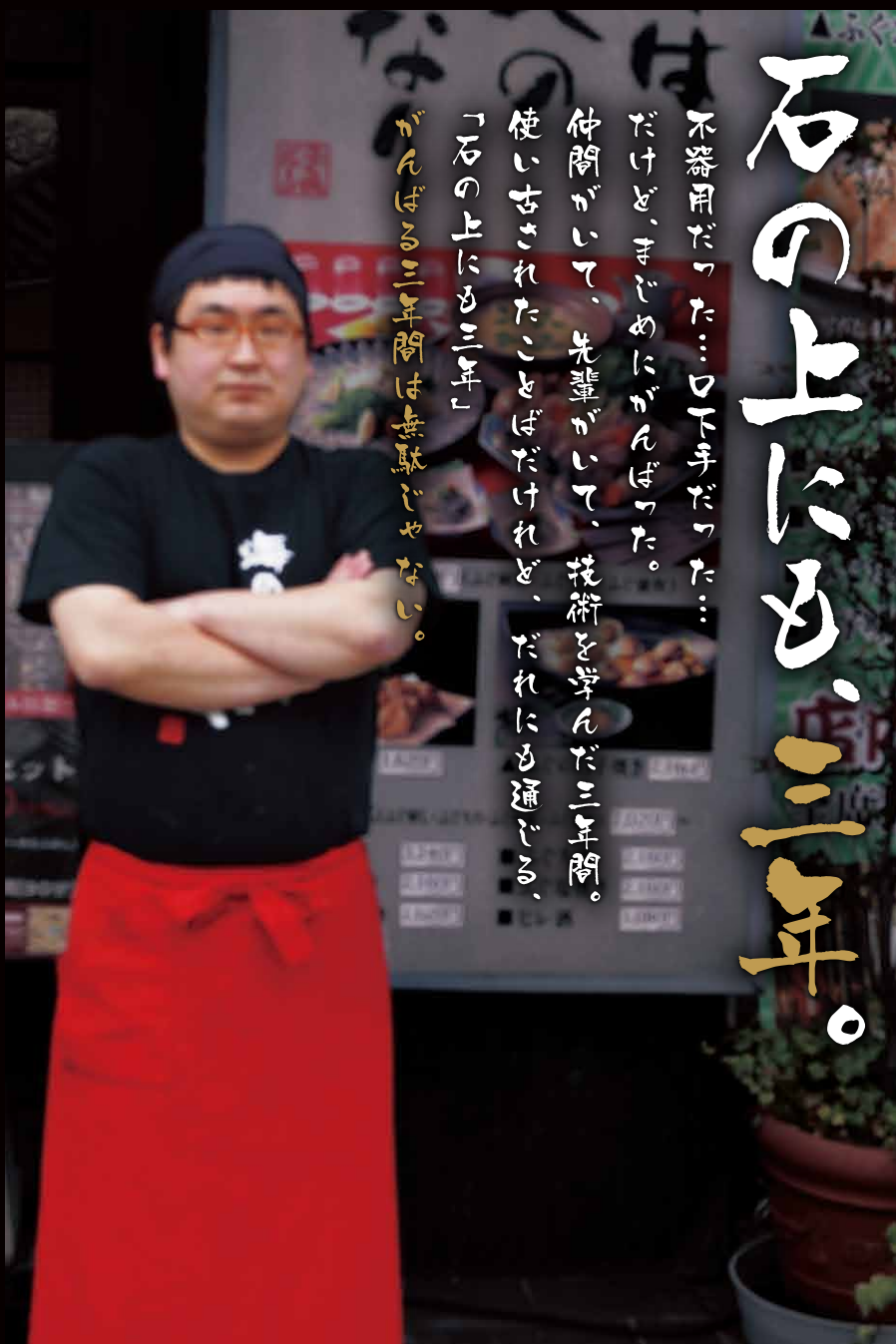
研修社員 募集!!



社内でふぐ刺しの
レベルチェック



ふぐ処理師の免許を取得後、
社長や店長たちと



石の上にも三年。

不器用だった...ロ下手だった...
だけど、毎日がんばった。
仲間がいて、先輩がいて、技術を学んだ三年間。
使い古されたことばだけれど、だれにも通じる。
「石の上にも三年」

有限会社 三共水産 ふぐ良グループ

研修生として働きながら ふぐ処理師の免許を取得します。

調理経験がなくてもOK。包丁の持ち方から丁寧に指導します。研修期間は三年間。大分市内三店舗の中で働きながら学べます。
また、大阪店での研修や臼杵卸部でのふぐの実技講習、学科試験の指導、社内レベルチェックなど、充実した研修プログラムで、免許取得までフォローします!

ふぐ卸、料理専門店として40年の実績のあるふぐ良グループで、しっかりとした技術を身につけませんか?

(免許取得に関する費用は会社が負担します。希望者には調理師免許応援!)

免許を取得後は、能力に応じて正社員として登用あり、大分三店舗や大阪店舗、又は卸部門に配属 専門職としてさらに技術アップを目指します。

※社保完備、夏期休暇あり(入社1年目7日間) ※月収140,000円~(経験により)/時間 10:00~23:00の間でシフト制
※裏面の応募用紙に必要事項を記入して、下記までFAXにてお申込みください。後程、詳しい資料を送りいたします。(面接日は追ってご連絡します。)
※他県からの研修生には、亮他のご相談に応じます。

ふぐ良

グループ

申し込みFAX番号
(裏面FAX応募用紙送信用)

097-532-3536

お問い合わせTEL.097-538-2941 担当/小野まで
住所/大分市中央町3-2-24(ぶるーむ2階) 営業時間/17:00~22:00(月曜定休)

裏面FAX
申し込み面
あり