



府中市上下町で受け継がれてきた伝統の洋酒ケーキを一緒に作りませんか。



ケーキの生地作り



鉄板に生地を流し込みます



オーブンで焼く

★寸胴・鉄板の扱いは体力を要します。



焼き上がり！



焼き上がったら上下裏返しに



棚に並べます

★オーブンから慎重に取り出します。中はまだ熱いです！

面接時工場見学
あります。

未経験者歓迎！！

先輩からの声

毎日同じ生地を焼きます。一見退屈そうに見えるかもしれませんが、季節によって温度・湿度など変化があります。その状況に応じてオーブンの温度調整を行ったり、工夫をしながら、同じ品質の商品を作ることはとてもやりがいを感じます。

こんな方を求めます

異業種からの転職者ばかりです。

- モノづくりが好きな方
- 体力に自信がある方
- 新しいことに挑戦したい方
- もちろんケーキが好きな方
- 長く勤務してくださる方

20代～40代の職員が活躍中です！

洋酒ケーキ製造正社員募集中！！

お問い合わせは

ハローワーク府中
職業相談窓口
☎0847-43-8609

事業所訪問感想

製造工場は、想像していた、いちごやマロンなどで装飾するパティシエのお仕事とは全く違った印象でした。新しくきれいな工場で、それぞれのスペースでケーキ作りを黙々とされていらっしゃいました。皆さん未経験からのスタートだそうです。一から丁寧に指導してくださるようです。



令和6年1月事業所訪問させていただきました。