

地元就職応援シート

事業所名 林産業株式会社

〒 860-0803

所在地 熊本市中央区新市街8-18

企業HP <https://havashi-sangyo.jp/recruit/>

自社の強み（こんな会社です）

- 熊本市内に『とんかつ勝烈亭』を4店舗展開しております。
- トリップアドバイザー熊本市で1位を獲得中
- 2016年に食ベログ「Japan Restaurant Award 2016 熊本県」1位受賞
- 食ベログ100名店に選出
- ミシュランガイド「熊本大分合同版」に掲載
- 調理・接客ともに研修が充実！今後のキャリア形成が優位に
- 10代～50代まで幅広く在籍
- 頑張りがしっかり評価される会社



先輩からのメッセージ（この会社を選んだきっかけ、入社後の印象など）

- この会社を選んだきっかけ
勝烈亭は家族や友人と何度か行ったことがありました。
活気に溢れながらも上品さがある勝烈亭の雰囲気懂得て入社を決意しました。
- 入社後の印象
料理へのこだわりも非常に高いのですが、接客にも力を入れており、非常にレベルが高いと感じました。自己成長ができる環境だと思います。



働きやすい職場づくりへの取組

- 完全週休2日制も選べます
→希望休や有給休暇があるので、プライベートの予定も組みやすくなっております
- 新婚旅行休暇や子供行事休暇、夏季休暇など福利厚生や手当も充実★

未来図（標準的なキャリアパス ～企業での業務経験や異動等について～）

入社直後



- キッチンスタッフの場合
とんかつの盛り付けや野菜のカットなどの調理補助スタッフとして先輩社員のサポートをしていただきます。
- ホールスタッフの場合
お客様のご案内・お料理の提供・レジ業務など、接客業務全般をお願いいたします。

(1) 年後



- キッチンスタッフの場合
お肉の仕込み・とんかつ調理・衛生管理・発注搬入業務などキッチンスタッフの業務を徐々にこなしていただきます。調理のスキルや知識がついてくるので仕事が楽しくなってきます。
- ホールスタッフの場合
接客業務に加えて、新人スタッフの教育などもお任せします。常連のお客様が出来てきて顔を覚えていただけるのも魅力の1つです。

(7) 年後

- 店長コース
・店舗責任者として、店舗の売上管理やお客様満足度UPのために様々な取り組みを実践します。一緒に働くスタッフの面接・研修・面談などもお任せします。
- 料理長コース
・キッチンの最高責任者として調理業務に加えて、調理スタッフの育成・食材の仕入れ先との交渉など、店舗の中心となってお仕事をしていただきます。

