

魅力ある求人票づくりのポイント

どんな仕事をするのかイメージしやすい求人票を作って、求める人材にめぐり会いましょう



Point

「仕事の内容」欄を活用しましょう！

求人票の「仕事の内容」欄は、求職者が一番注目している項目です！
求職者が具体的なイメージを描けるように、①就業場所（社員食堂orレストランor居酒屋等）
②具体的な作業内容③料理の系統（和食or洋食等）については、必ず記載しましょう！

記入例

◇保育園での給食調理全般
0～2歳児までの子供と職員の昼食・おやつの調理
・食材の下洗いやカッティング
・食器洗い（食洗機使用）等
* 子供50食、職員15食
* 調理スタッフは2名体制です。
レシピにそって調理していただきます。
未経験者歓迎！お気軽にお問合せください。

飲食店などであれば客層や席数、食堂などであれば食数を書いてあると、具体的にイメージしやすくなります。
裏面も参照ください。



Point

「求人に関する特記事項」欄を使って、会社のアピールをしましょう！！

歩合給のことや、福利厚生制度のこと、社員食堂の有無など、各欄に書ききれなかったことは、「求人に関する特記事項」欄に記入することができます。

記入例

- ＊考案したメニューが採用された場合は報奨金あり！
- ＊雨い付
- ＊独立開業支援制度あり！

＊完全週休2日制！
夏休み、春休み、冬休みあり！
（その期間は別の就業場所のご案内をすることも可能です）

「他社との違い＝貴社のアピールポイント」
をどんどん書きましょう！！



Point

写真やパンフレットを登録しましょう！！

『求人者マイページ』を開設していただくと、「画像情報の登録・公開」が可能になります。
(登録できる画像情報は10ファイルまでです。サイズ：1ファイルにつき2MBまで
形式：JPEG、GIF、PNG、BMP ※ハローワークで確認後に公開します。)
「うまく言葉で表現できない。」「求人票には書ききれない!」「職場の雰囲気を見てほしい」
そんな時は是非、ご登録ください!!

社屋の外観や作業風景、取扱商品など、
求人票以上の情報を求職者に伝えましょう!



画像情報の登録方法など『求人者マイページ』の操作方法については、
ヘルプデスク(電話番号:0570-077450)にてご案内しております。
『求人者マイページ』の開設方法がご不明な場合は、ハローワークまで
ご相談ください!

～「仕事の内容」欄 文例集～

給食調理補助

- ・学校給食(270食)調理の補助です
- ・給食調理をスムーズに行う為、下準備や後処理などの調理補助のお仕事です。
(〇〇名体制)
- ・厨房内清掃もお願ひします。
- ・食物アレルギーに関する知識が必要となります。
丁寧に指導しますので、安心して応募してください

調理補助

- ◇社員食堂での調理
(昼食のみ、80食程度)
- 仕込み、盛り付け、配膳、洗浄
- (3定食+小鉢5品を調理、3名体制)
- 慣れてきたら、発注業務もお願ひします。
未経験者歓迎!

和食調理人(中見習い)

- ◆当店は本格的な手打ちそば専門店です。
- ・調理場で料理・盛り付け、並びに食器の洗浄を担当して頂きます。
- ・料理は、小鉢、天ぷら等和食が中心です。
- ・座席は40席でランチタイムには100人位の来店客があります。(ランチは定食になります)
ランチ〇〇名体制、ディナー〇〇名体制
- ・そば打ちの習得も出来ます。

調理人(創作和食)

- ・魚中心の日本料理・フレンチを取り入れた本格的創作和食料理。
- ・顧客層は、40代～70代まで高い年齢層です。
造り、煮方、焼き物、揚げ物など
- 仕込みから仕上げまで4人で担当
- ・食器洗浄・開店・閉店準備もお願ひします。
- ・将来自営業を目指す方、スキルアップに最適!
- ・月1回メニューの考案会などもあります。
- ・未経験者も調理人としての基本から教えます。