

業種：宿泊業・飲食サービス業

ブース番号：C-5

グランドプリンスホテル大阪ベイ (株式会社ホライズンホテルズ)



○何をしている会社なの？(事業内容・企業理念)

【事業内容】

ホテル業

└ホテル、ホテルレストランを訪れるお客様への対応



○社員はどんな風に働いているの？(業務紹介)

【業務紹介】

レストランや宴会、ルームサービスなどお客様へ提供する料理の調理およびメニュー開発を担当いただきます。

各レストラン調理では、旬の食材や季節感を活かした楽しい料理を3か月ごとに提供しています。宴会調理では、正確さとスピード感を大切に、見た目の美しさにもこだわり、宴会のスムーズな提供を支えています。

全ての調理において、一皿一皿の美しさと品質にこだわり、常に高い水準を追求しています。

○先輩社員・若手社員の声(社員インタビュー)

現在は料飲部の宴会キッチンに所属しています。

温製と冷製のチームに分かれていますが、全体で一つのチームとして連携し、繁忙時にはお互いにサポートしながら業務を進めています。

担当する料理は、身近なメニューからメインまで幅広く、仕込みの段階で担当を決めて準備を行います。

入社当初は、忙しさのあまり、頭が真っ白になり、失敗することもありました。0からのスタートであったため、当然です。しかし、多くの経験する今では、「明日は忙しいから今日はこう準備しよう」と、先を見据えて動けるようになりました。こうした、段取りを意識して業務を進められるようになったこと、そしてミスが減少してきたことに、自身の確かな成長を実感しています。

最もやりがいを感じる瞬間は、お客さまへ料理をお届けする時です。その一瞬のために時間をかけて準備を重ねていることを実感できる、非常に魅力的な仕事です。

○どんな待遇なの？(福利厚生・制度)

【福利厚生・制度】

- ★ 社会保険各種完備
- ★ 定期健康診断
- ★ 1年間食事1食無料
- ★ 西武グループ従業員割引制度
- ★ 各種研修制度

従業員が笑顔で安心して働ける環境を整えています。

○将来どうなるの？(キャリアモデル)

【1～5年】基本業務を一人で担当、小規模チームのリーダー

【5～7年】後輩指導・育成、大規模宴会などの責任者

【7～10年】職場のマネジメント、人員や品質管理

【10年～】料理長をめざして調理における専門知識を高める

挑戦したい人は、どんどんチャンスが広がる環境です！