

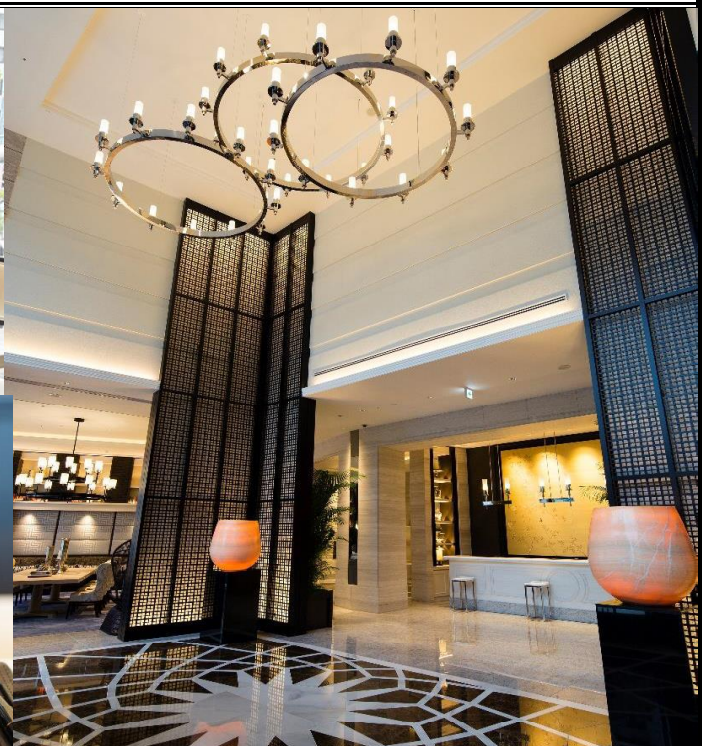
業種

宿泊業・飲食サービス業

配席No.

C-11

株式会社ケン・ホテルマネジメント大阪



・何をしている会社なの？(事業内容・企業理念)

大阪の南森町駅すぐの場所にあるプレミアムホテル-CABIN PRESIDENT-大阪の運営を行っています。

いつも変わらぬあたたかな笑顔とおもてなし、ワンランク上の快適さへの追求を続け、より洗練された空間・サービスと、記憶に残る朝食を提供します。

お越しいただく皆さまに喜んでいただけるよう、サービス向上に努めております。若手スタッフのアイデアも取り入れ、スタッフ丸となり進化を続けるホテルです。

・社員はどんな風に働いているの？(業務紹介)

総合職は入社後に適性などを考慮し、フロント・レストランサービスどちらかの配属となります。どちらの部署もお客様に直接関わることで、ホテルスタッフとしての経験を重ねていくことができます。

調理職はホテル内のレストランにて調理業務全般を行っていただきます。朝食やランチ、ラウンジまで時間帯によって異なるお料理を提供しておりますので、幅広い能力が身につきます。

・先輩社員・若手社員の声(社員インタビュー)

【総合職】

出来るようになるまでしっかりと研修を行い、わからないことがあれば周りに相談できる環境です。接客の仕事を通して、お客様に喜んでいただけるサービスがしたい！という方にはホテルスタッフのお仕事がぴったりです。

【調理職】

朝食ブッフェはクチコミで高評価をいただいております、お客様に喜んでいただけるお料理をつくることができ、色々な仕事を体験することで料理人としてもレベルアップできます。

・どんな待遇なの？(福利厚生・制度)

わたしたちは国内・海外に36ホテルを展開するケン・ホテル&リゾートホールディングスというグループの一員です。グループホテルの従業員特別割引を利用できますので、旅行が好きな方はご活用いただけます。安定した経営基盤のもと、安心して長く働くことができます。

・将来どうなるの？(キャリアモデル)

経験を重ねて、ご自身の能力が認められればどんどんキャリアアップが可能です。実際に新卒入社6年目でレストランマネージャーとなった方もいます！