令和８年度【調理助手スタッフ】

調理師資格保有者募集

☑調理師免許の資格のみでスタート OK
　指導経験不問。人柄を重視します。
☑契約職員→正職員への登用あり
　ほぼ３年ほどを目安に昇格できます。
☑残業ほぼなし！平均 10h/月程度
　プライベートの時間を多くもてます。
☑調理師の資格・調理経験を活かせます！

【仕事内容】
野田鎌田学園杉並高等専修学校にて、「調理高等科」の調理実習などの助手として、調理コース授業の補助などをお任せします。

【主な業務】
☑調理実習中の講師の補助
☑集団調理実習の補助
☑授業前の調理器具の準備・レシピの確認
☑事前の仕込みや調味料の準備・
　調理器具の管理
☑実習後の片づけ・外部の講師への実習依頼
☑様々な料理コンクールや
　コンテストへ参加する生徒の支援
☑出欠確認・課題の採点　　など

　日本料理・西洋料理・中国料理・製菓を学習し、その他にも「総合調理実習（集団調理）」など、全ジャンルの授業に補助として携わっていただきます。
　授業以外にも高等専修学校の運営に必要となる仕事、例えばクラス運営や学校行事、委員会活動などにも携わっていただくこともあります。

【職場環境】
✨経験と知識を存分活かせる！私たちは、皆さんがこれまで調理現場で培ってきた
　豊富な経験と専門知識を高く評価しています。ここでは、そのスキルを活かして、
　未来を担う生徒たちの成長を食の面から支えることができます。

✨プライベートも充実の休暇制度！
　当校は学校のスケジュールに準じるため、夏季・年末年始にはまとまった休暇が取得しやすい環境です。これにより、ご家族との時間や趣味に充てる時間をしっかりと確保でき、仕事とプライベートのワークライフバランスを大切にしながら働けます。

✨残業は少なめ！メリハリのある働き方！
普段の業務では、行事などの繁忙期を除き、残業はほとんどありません！
業務時間内に集中して働き、定時で帰宅できる日が多いので、規則正しい生活を送ることができます。
在校生は高校生の年代となり、コミュニケーションをとる機会も多くあります。
幅広い年代の教職員も多く活躍しています。

✨生徒の成長を間近で感じる「縁の下の力持ち」
実習が終わり、充実した表情の生徒たちを見る時、大きなやりがいを感じます。
生徒たちの成長を間近で感じながら、彼らを支える「縁の下の力持ち」として活躍したい方、ぜひ私たちと共に働きませんか？

【働きながら“教育”に関われる】
学校全体の行事運営にも関わるため、教育の現場に携わりたい方にもおすすめです。

【雇用形態】
契約社員

【職場環境の補足説明】
アットホームな雰囲気で心地よい職場です

【求める人材】
＜必須＞
・高卒以上
・調理師免許の資格をお持ちの方
・調理の実務経験 2 年（※調理学校にて技術考査に合格した方は応相談）

＜歓迎する人物像、経験＞
・将来の調理師を
育てることに興味がある方
・人に教えることが好きもしくは上手な方
・指導未経験 OK
・学校の先生になりたい方
・レストラン、社員食堂、飲食店等で勤務された経験のある方
・調理補助等の経験がある方

【飲食業、フードサービス業からの転職者歓迎】
給食調理、調理師、栄養士、管理栄養士、惣菜調理、弁当調理、ホテル調理、病院調理、介護施設調理、飲食店、居酒屋、レストラン、医療機関、福祉施設、給食会社、学校、食品メーカーでの勤務経験など、今のお仕事の業種は問いません！
※性別不問

TEL	03-6913-5655	E-mail	info-ns@noda-kamada.ac.jp