

■シェフ・パティシエ募集【令和6年度採用】



【シェフ・パティシエ募集コンセプト】

東北芸術工科大学の「大学食堂」及び「BAKERY & CAFE COPAiN (コパン)」は、大学では珍しく、大学が直営しており、シェフ・パティシエは大学の職員です。

シェフ自らが食材を選び調理し、そのまま大学内で提供するということは、もっとも安全で安心な食堂であることを意味します。「直営」の利点を活用し、独自のメニュー・サービスを開発し、大学食堂の枠を超えた満足度の高い食堂をめざしています。

【本学で働くシェフの声（職場の特長）】

●運営企画やメニュー開発にチャレンジできる

学生が喜ぶメニューや仕掛けを考え提案・実行できる環境と雰囲気があります。例えば、シェフが各々得意とするメニューで腕をふるい、楽しく美味しい料理で、食べる人の感性に働きかける、そんな楽しいチャレンジも大歓迎。

●充実したワーク・ライフ・バランス

学生の授業日程に合わせて、日曜祝日休、年末年始・夏季の長期休暇があり、営業時間も19時まで（長期休暇期間16時まで）。やりがいや充実感を持って働きながらも、家庭での役割や家族と過ごす時間を大切に、仕事とプライベートを両立しています。

●学生達の「美味しい！」の一言が何より嬉しい、頑張る力になる

提供する料理で、学生が美味しい！と笑顔になる。その瞬間に立ち会えるのが醍醐味です。

※食堂シェフのインタビューをアップしていますので、ご覧ください。

Web マガジン：<https://www.tuad.ac.jp/gg/interview/87/>

●頑張りやが成果となり、評価されるやりがい

賞与（年2回）や退職金制度が整っています。飲食関連業界で同様の待遇を期待するのは難しいと思います。「もっとこうしたい！」とやりがいを見出し、安心して働くことができる待遇です。

《募集要項》

1. 募集職種

シェフ・パティシエ

2. 主な業務の内容

学生食堂・カフェの運営業務全般（※雇入れ直後及び変更の範囲は下記のとおり）

- ▶ メニュー・サービス企画開発、メニュー開発
- ▶ 食材発注、仕込み、調理全般（和食、洋食、中華）
- ▶ 利用者対応（学生教職員、一般客等）
- ▶ 売店運営・管理
- ▶ その他附帯業務（PCによるデータ資料作成等）

3. 募集人数

若干名

※ジャンルを問わず、意欲あふれるシェフ・パティシエを求めています。実務経験や過去の実績、強みを存分にアピールしてください。

4. 配属先

食育推進室（大学食堂及びBAKERY & CAFÉ COPAiN）

5. 応募資格

- (1) 大学設立の理念『東北芸術工科大学生い立ちの記』に共感できる方
（本学のホームページよりダウンロードしてください。）
- (2) 【シェフ・パティシエ募集コンセプト】に共感して、ご自身の能力をさらに発揮できる方
- (3) 高等学校卒業以上で調理師免許を有する方、または採用日までに取得見込みの方
- (4) 学生食堂の多様な業務に活かすことのできる実務経験を有する方が望ましい。

6. 応募方法・提出書類

以下の応募書類に必要事項を記入の上、簡易書留など配達時の授受が確認できる方法で提出してください（持参不可）。なお、封筒の表には「シェフ・パティシエ採用試験受験申込書在中」と朱書して提出してください。

- (1) 受験申込書（兼）履歴書（様式1）：本学ホームページよりダウンロード（片面記載）
- (2) 志望理由書（様式2）：本学ホームページよりダウンロード（片面記載）し、自筆で記載してください。
- (3) 職務経歴書（様式任意）：これまでの経験や実績について、A4版の用紙2枚以内で詳しくまとめてください。（片面記載） 社会人経験の無い方は提出不要です。
- (4) 書類選考結果返信封筒：長3封筒に結果送付先住所と氏名を記入の上、344円分の切手（速達料金）を貼付してください。

※原則として上記提出書類は返却いたしません。応募者の個人情報は採用選考の目的にのみ使用します。

7. 応募書類受付期間・選考方法

※随時募集

(書類選考を通過された方に、以降の選考(面接)予定をお知らせいたします。)

8. 勤務地

(雇い入れ直後) 学校法人東北芸術工科大学 山形県山形市上桜田三丁目4番5号

(変更の範囲) 本学が定める場所とする

※就任後は、山形市もしくはその近郊に居住し、本学業務に専念できる方

9. 採用予定日

※応相談(早期に就任いただける方を求めています。)

10. 待遇等

| | | |
|---|---|--|
| 給 | 与 | 実務経験等を考慮し決定(参考:大学新規卒業者 基本給200,000円) |
| 諸 | 手 | 役職手当、通勤手当、住居手当、扶養手当、超過勤務手当など |
| | 当 | 本学規程に基づき支給 |
| 賞 | 与 | 年2回(4か月分) 初年度は勤務期間に応じた減額調整あり |
| 退 | 職 | 金 勤務年数に応じて支給 |
| 試 | 用 | 期 間 6か月 |
| | | 年間変形労働制による(前年度実績) |
| 勤 | 務 | 時 間 平日:6時30分~19時30分(休憩45分)の内、6~9時間(シフト制) |
| | | 土曜:5時間 |
| 休 | 日 | 等 年次有給休暇、年末年始休暇、特別休暇など |
| 社 | 会 | 保 険 日本私立学校振興・共済事業団、雇用保険、労災保険等に参加 |
| 定 | 年 | 制 度 60歳に達する年度の末日 |

★一般の方の学生食堂の利用は、平日14時以降とさせていただきますが、応募を検討されるための試食や見学の為にご利用を希望される場合には、下記へご相談・お問い合わせください。

【食育推進室】 電話番号 023-627-2273

11. 応募書類送付・問い合わせ先

東北芸術工科大学 総務課

〒990-9530 山形県山形市上桜田3-4-5

電話 023-627-2000(直) E-mail: soumu@aga.tuad.ac.jp

URL: <http://www.tuad.ac.jp/>

大学直営の学食

元ホテルシェフらを大学職員として雇用し、安く、おいしく、美しい料理を提供。

お財布にやさしく、美味しいのは当然。

それでいて、味も見た目も、ワンランク上の料理を提供したい。

【のぞいてみよう！】 学生食堂の一日 編 / 東北芸術工科大学

<https://youtu.be/hXR6UJVGlf>

【東北芸術工科大学】「TUAD TALK」Vol.5 (ダイジェスト版) 学生食堂シェフ 直島幸司 × 学生食堂シェフ 猪倉 健 × 学長 中山ダイスケ

https://youtu.be/QGon7_K-tWs

【学生レポート】食欲の秋！本学が誇る一流シェフと「食べること」を考える / TUAD TALK レポート

<https://www.tuad.ac.jp/gg/report/9994/>

