

企業の魅力発信シート

よみがな(法人格は略)	しづか	企業サイトURL		
事業所名	有限会社 志津香	https://kamameshi-shizuka.jp/	業種	M 宿泊業, 飲食サービス業
所在地	奈良県 奈良市 登大路町59-11	電話番号	0742-27-8030	
		企業のアピールポイント		
		<p>志津香は奈良で創業65年の釜めし専門店。「奈良に美味しいものをつくりたい」という初代の想いから生まれたのが「直火炊きの釜めし」であり、それから65年にわたり、一釜ずつ直火で炊く、つくりたての釜めしを提供し続けています。現在、奈良公園と新大宮に店舗があります。</p> <p>私たちは、美味しい釜めしを食べることでその空間が「団らんの間」となるような、コミュニケーションを提供する店であることを、大切にしてきました。</p> <p>お客様とスタッフの“心のつながり”を大切に奈良に住む人、奈良を訪れる人に愛していただける店作りをしていきたいと思っています。</p> <p>最近では自社ブランドの商品開発、販売(釜めしの素、冷凍釜めし等)も行っています。</p>		

マッチングに関する企業情報

※データ更新日を確認の上、御利用ください。

データ更新日

2024/6/5

求める人物像など (重視項目)	お客様とのコミュニケーション、スタッフ同士のチームワークなど、人と人とのつながりを大切にできる方。 いま自分ができることは何かを考えて行動できる方。															
	学業成績	出席状況	委員活動	部活動	人柄	体力	職業観	コミュニケーション力	協調性	リーダー性	積極性	責任感	誠実さ	忍耐力	持続力	従業員数
					○				○		○		○			44人(男6人、女38人)
高卒採用実績	R2.3卒	-	R3.3卒	-	R4.3卒	-	R5.3卒	○	R6.3卒	-						
採用予定職種	・厨房スタッフ ・ホールスタッフ															
仕事の内容	厨房業務(洗い場、仕込み、盛付、調理等)、ホール業務(パッシング、配膳、レジ、オーダーなど)															
5年後、10年後に期待する社員の姿	(5年後) 厨房・ホール問わずさまざまなポジションを経験し、飲食店経営について多面的な知識や技術を身につけていただくことを期待しています。 (10年後) 店長、調理長として、スタッフ育成や店舗経営をお任せできることを期待します。															
採用生徒の近況や離職状況	R5に年入社した社員は、この1年でさまざまなポジションを経験し、スタッフ皆のムードメーカーとして日々着実に成長しています。															
高校生に望むこと	いろいろ考えるよりもまずは実際にやってみることが大事だと思います。職場見学もできますので、一度来店してみてください。															
補足事項	観光地が近く、日本全国はもちろん、海外からのお客様も多く来店され、コミュニケーションのエリアがますます広がっています。															

採用試験に関するアドバイス

面接 アドバイス	種別	個人	時間	30分程度				よく質問する内容は、下の○印の項目です。								職種(複数可)	厨房スタッフ ホールスタッフ				
	志望動機		職業観・社会人意識			自己PR				高校生活						日常生活					
	志望理由	企業研究(我が社の魅力)	働くとは	社会人になる心構え	入社後の抱負	アルバイト・インターンシップ経験	長所	趣味特技	友人対人関係	リーダーシップ	資格検定	一番の思い出	頑張ったこと	学んだこと	得意な科目等	出席状況	生徒会活動等	部活動	一般常識・時事問題	感動したこと	将来の夢
	○				○	○	○	○			○	○		○			○			○	
気負わずいつも通りの心持ちで大丈夫です。 これまでの学生生活や日常の経験をもとに、自分の考えを素直に表現していただければと思います。																					
筆記 アドバイス	(一般常識) なし																				
	(国語) なし																				
	(数学) なし																				
	(英語) なし																				
	(作文) なし																				
	(その他) なし																				
適性検査	なし																				
その他	特になし																				