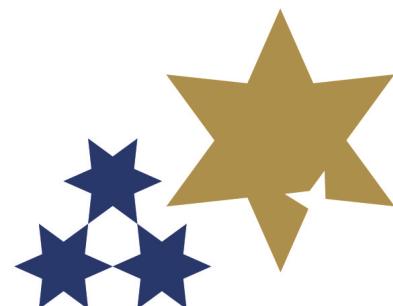


株式会社 隠岐プラザホテル

業務内容（調理）



OKI PLAZA HOTEL
GROUP

隠岐の新鮮な魚介

古くから漁業の島として栄えてきた隠岐諸島。沖合の海域は、対馬海流（暖流）とリマン海流（寒流）の混交域のおかげで、日本有数の好漁場に恵まれており、様々な海産物が水揚げされています。当社では、その時その時の旬を一番大切にし、お客様をおもてなしています。



調理

当社では、離島ならではの海産物をふんだんに使った料理を提供しています。お客様の中には料理を一番の楽しみにくる方もいらっしゃるので、ホテルの看板となる業務です。調理スタッフは、新鮮な食材を仕入れて、野菜の皮むきや魚の下処理などの仕込み作業を行い、食事の提供時間に合わせて調理を行います。ホテルの調理は飲食店と違い、食事の時間やメニュー、予約数があらかじめ決まっているため、一度に大量の料理を提供する必要があります。繁忙期や宴会の場合、一度に何百人分を準備する必要があるため、料理の味や見た目に加えて、効率的な作業が求められます。



Copyright Okipalazahotel, Inc. All Rights Reserved.



教育体制を整えているので、料理初心者の方でも安心して就業できます。また、料理に必要な資格は取得支援をしています。



調理や盛り付けの他に、お客様が食事で使った食器や、調理で使った鍋などの調理器具を洗う業務もあります。