

太平洋クラブってどんな会社？

全国に18のコースを持つ会員制ゴルフクラブ

太平洋クラブは創業40年以上の歴史を持ち、会員数約1万7000人を有する、国内最大級の
共通会員制ゴルフクラブです。全国に18コースを展開する上に、海外には23の名門コースと提携しています。

各コースのクラブハウスには、それぞれレストランが併設されています。

世界中から集まる一流のお客様をおもてなしする場所ですから、レストランの格式も料理も一流。

緑に囲まれた最高峰のレストランで、一流の料理人を目指してみませんか？

まずは、お問い合わせください。

Q.1 調理師免許がなくても大丈夫？

A. 調理師免許の未取得者はもちろん、調理経験がまったくない方でも、高度な技術を持った上司や先輩社員がイチから教えます。調理師免許を持っていない方は、入社後に取得していただきます。これから調理師を目指す方でも安心して働ける職場です。

Q.2 福利厚生は？

A. 充実しています。なかでも社宅と賃料補助は最大の魅力です。物件は規定に基づき会社で選択しますが、敷金・礼金を会社で負担するだけでなく、引越し費用も全額会社負担としています。家賃の個人負担は、月額家賃の10%のみです。

募集要項

【給 与】 月給(大学卒)19万2500円 (専門学校卒)17万4000円 (高校卒)17万3000円

【諸 手 当】 通勤手当、時間外手当など

【昇 給】 年1回(4月)

【賞 与】 年2回支給(7月、12月・他、決算賞与あり)

【勤 務 地】 全国のゴルフ場17コース

【勤務時間】 実働7時間45分(勤務開始・終了時刻はシフトローテーションにより変動)

【休日休暇】 週休制(年間101日/シフト制、変形労働時間制採用)

年次有給休暇、母性健康管理のための休暇等、出産休暇、結婚休暇、看護休暇、
介護休暇、育児休業、介護休業

【保 険】 雇用保険・労災保険・健康保険・厚生年金保険

【福利厚生】 借上社宅・寮制度有

ゴルフ場従業員優待料金・ホテルの優待利用(ホテルはリゾートコースに限る)
従業員食堂など

【募 集】 全学科※普通免許要(誕生月が1月2月3月の方は、応相談)

【問 合 せ】 メール・電話にてESCS推進部採用担当まで

Tel:03-6430-2026 Fax:03-6430-2041 E-mail:saiyo@taiheiyoclub.co.jp



株式会社太平洋クラブ 〒105-0013 東京都港区浜松町1-31 文化放送メディアプラス6F TEL.03-6430-2031(代)

TAIHEIYO CLUB  CLUB HOUSE CHEF

調理師募集のご案内

世界のゴルファーを“食”でおもてなしする。

クラブハウス・シェフ募集



太平洋クラブ
総料理長
松平直人さん

江南コース
調理師
鈴木泉介さん

一流のお客様が集まるゴルフ場のレストラン。ちょっと敷居が高そうに
思うかもしれませんが、じつは“調理師デビュー”に、とても適しているんです。

緑に囲まれながらクラブハウス・シェフを目指してみませんか？



「ゴルフ場のレストランで働くこと」を選ぶメリットは？

クラブハウスのレストランが一般のレストランや料亭などと大きく違うのは、お客様が「ゴルフを楽しみにいらした方」だということ。それだけに、お客様の特性や時間帯に特徴があります。料理の基礎をしっかり身につけたい人、同時に自分の時間も大切にしたい人にメリットの大きい職場です。

和洋中、あらゆるジャンルが学べます！

世界中からお客が集まる場所ですから、和食・洋食・中華など、あらゆる料理を扱っています。料理はジャンルによって使う技術が違うので、そのすべてが学べるというのは、料理人を目指す方にとっては大きな利点ですね。また「料理人にはなりたけれど、ジャンルを決めていない」という人でも、ひと通り経験してから決められます。



天せいろそば



国産和牛ハンバーグ季節野菜添え



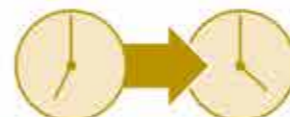
モッツアレラチーズとトマトの Pasta



中華焼

夕方には、 仕事が終わります！

ゴルフ場のレストランですから、ディナータイムは基本的にありません。後片付けや次の日の仕込みを含めても、午後4時～5時に終わることがほとんどです。またゴルフ場は予約制で、その日の来客数が事前にわかっていますので、突然の残業もありません。自分の時間を存分に生かします。



寮完備なので、 生活費が節約できます！

自宅から遠い、または県外就職を希望している方は、職場に通いやすい場所にある寮を利用できます。引越し費用は会社が負担しますので、その身一つでOKです。しかも家賃は何と会社が90%負担。生活にかかる費用は最小限です。稼いだお金は貯金や自分の趣味のために使いましょう。



思う存分、 ゴルフが楽しめます！

太平洋クラブの社員ならば、社員割引制度を使ってゴルフ場でプレイできます。社員のなかには、レッスンプロやプロを目指す研修生もいるので、アドバイスが聞けるというのも太平洋クラブならではの打っっぱなし練習場は社員なら無料で利用できますし、ゴルフの腕前がメキメキ上達しますよ。



レストラン 常連の キャディさんに聞きました。

Q. おすすめの料理は？

A. カニのあんかけラーメンが絶品！

主なメニュー(江南コース)



ビーフストロガノフ



はまぐりの陶板焼



安海老の揚げそば



菌と春野菜のアクアパッツァ



たんめん

オフの日はよくキャディ仲間とコースを回りますが、その時は必ずクラブハウスでランチします。メニューは季節で変わるので、何度行っても飽きません！去年食べた「カニのあんかけラーメン」、もう一度食べたいなあ...



江南コースキャディ
手島胡桃さん

キッチンで 指揮する シェフに聞きました。

Q. どれくらいで一人前になれるんですか？

A. 3年でひと通り作れるようになります。



江南コースシェフ
石田智一さん

年間約6万食と、一般的なレストランと比較するとかなりお客様が多いので、成長速度がまるで違います。包丁を握ったことのない方でも、3年もいれば、和・洋・中あらゆるジャンルの基礎が身につきますよ。しっかり教えます！

見習い中の 若手調理師に聞きました。

Q. 現場の雰囲気はどうですか？

A. とても和やかで親身に教えてくれます。

3年前まったくの未経験者でしたが、先輩の教えのおかげで、今では刺身を切ったり、和食の部分では重要な作業をさせてもらっています。今度、自分の提案した料理がメニューに入ることになりました！(下写真/KOSUKEバーガー) 将来はここでシェフになりたいですね。



江南コース調理師
鈴木卓介さん



一流のお客様と
一流の技術が両立した
太平洋クラブのレストランだからこそ
“本物の料理人”に成長できます。



太平洋クラブ 総料理長
松平直人

料理人に大切なのは、お客様へのおもてなしの心と、それを“料理”という形で表現できる基礎と技術です。そのどちらかが欠けても本物の料理人ではありません。一般的なレストランでは、半調理品を使うなど簡素化されている店が増えていますが、世界中から一流のお客様がお越しになる太平洋クラブのレストランでは、手間ひまかけてイチから仕込んでいます。10年もいれば、自分の店を持てるほどの技術が身につくと自負しております。ぜひ太平洋クラブで“本物の料理人”を目指してください。