

調理 補助者



Q.調理補助者の仕事内容は？

- A. ・炊飯、汁物などの簡単な調理
- ・料理の盛り付け
 - ・食器や調理器具の準備、洗浄
 - ・料理の配膳、下膳
 - ・調理場の片付けや清掃



Q.どんな人が向いてる？

- A. ・立ち仕事の為、体力がある方
- ・チームワークがある方
 - ・腰や膝に不安がない方
 - ・ルーティンワークが好きな方
 - ・効率よく作業をするのが好きな方

Q.調理補助者の魅力は？

- A. ・未経験でも安心して業務が出来ます
- ・調理補助の半数が未経験者です
 - ・丁寧な指導で皆が一丸となって働いています
 - ・その方に準じた業務をご提案致します
 - ・スキルに応じて時間給もUPが可能です



求人情報はこちらからご確認ください！



IMS(イムス)グループ 医療法人 三愛会

三愛会総合病院

〒341-0003 埼玉県三郷市彦成2丁目342番

TEL：048-958-3160(総務課採用担当：藤原/志賀/篠木)

<https://ims.gr.jp/sanaikai/>



1日の流れ

盛り付け係



8:30

果物カット
盛り付け

9:30

ベルト配膳

10:30

ご飯/主菜/副菜/汁物
担当ごとに分かれて
盛り付け作業

昼礼後
休憩

13:30

主食盛り付け再開

15:00

後片付け

15:30

終業

洗浄係



8:30

配膳車掃除

9:00

前日夕食の
食器洗浄
(食器洗浄機使用)

10:00

朝食の残飯処理/
食器洗浄

12:00

休憩

13:00

配膳車掃除/
残飯処理/
食器洗浄

15:00

掃除

15:30

終業

遅番



15:00

夕食の
ベルト配膳

16:00

翌朝食の
ベルト配膳

17:00

後片付け

18:00

配膳/配膳車掃除

19:00

夕食の残飯処理/
一部食器洗浄
(食器洗浄機使用)

20:00

終業