



歴史あるホテルで、普段を最上に。より快適なひとときを。

採用職種



総合職 宿泊(フロント・ベル・アッシャー) / 宴会(サービス・クローク) / レストラン(ホール・バーテンダー) / ブライダル / セールス(宿泊・宴会・海外) / フィットネス / 総務・人事・経理・施設・購買・システム管理・企画 ほか

調理職 洋食調理・和食調理・中国調理・製菓・製パン ほか ※配属先は本人の志向・適性などを総合的に勘案して決定いたします。

「伝統」と「ホスピタリティ」を、未来へと受け継ぐ。

選考方法

会社説明会(オンライン または リアル)に参加後、エントリーシートのご提出をお願いいたします。

マイナビ2025にて
会社説明会の予約受付
イベント情報を掲載!



STEP
01



書類審査

応募書類
エントリーシート、成績証明書

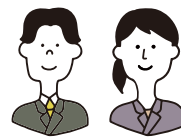
STEP
02



適性検査・人事面接

提出書類
卒業見込証明書 ほか

STEP
03



最終面接

採用情報

ホテルエを極める、身につくスキル。

- 勤務地** 京都市 | ホテルオークラ京都・からすま京都ホテル 東京都港区 | 東京営業所 など
- 初任給** 大学4年制卒 | 200,000円 短大・専門2年制卒 | 184,000円 ※初任給に研鑽手当含む 別途時間外手当あり
- 賞与・昇給** 賞与 | 年2回 昇給 | 年1回
- 勤務時間** 1日実働 7.5時間(シフト制交替勤務、職種により夜勤あり)
- 休日** 年間111日(公休96日、春夏休5日・秋冬休5日、有給休暇法定取得5日を含む)、有給休暇(初日より10日付与)、慶弔休暇 など
- 福利厚生** 各種社会保険、団体生命保険・持株・財形貯蓄・共済会・退職年金・従業員割引 など
- その他** 各種研修、自己申告書、定年60歳(再雇用65歳まで)、独身寮(京都市)、労働組合 など

※掲載情報は2024年1月現在のものです。採用情報は予告なく変更することがありますのでご了承ください。 ※詳細については気軽にお問い合わせください。