

- 新卒者対象
- 既卒者対象
- 新卒者・既卒者ともに対象

求 人 票

30 年 5 月 8 日

受付No.
企業コード
事業所数
工場数

求人者	フリガナ	ユ) ポンレヴェック			企業コード			
	名称	有限会社 ポンレヴェック			事業所数			
	書類提出先	〒497-0050	TEL (0567) 96 - 6646		Fax (0567) 96 - 6646			
		愛知県蟹江町学戸2-38						
	本社所在地	〒497-0058	TEL (0567) 96 - 6646		Fax (0567) 96 - 6646			
		愛知県蟹江町富吉1-522 (登記上、社長の自宅が本社になっています)						
代表者	(役職)代表取締役	フリガナ おおやましん (氏名) 大山 伸	人事担当者	(役職)代表取締役	フリガナ おおやましん (氏名) 大山 伸			
事業内容	パン屋と併設するカフェの運営				従業員	男	女	合計
設立	1992 年 6 月	資本金	億 400 万円	年商	1 億0 万円	本社卒	人	人
URL (ホームページ)	http://pont-leveque.jp				本校卒	人	人	人

求人者数	人数	職種	職務内容	必要技能・免許
	4~5	パン職人	パンの製造	なし
	1~2	調理師	カフェでの調理、サンドウィッチの製造	なし

採用条件	勤務地	海部 市 蟹江 区		市 区 町	市 区 町	
	初任給	卒業年次	1年次卒業	2年次卒業	勤務時間	平日 AM 6:00 ~ PM 6:30
		職種	パン職人、調理師	パン職人、調理師		土日祝 AM 6:00 ~ PM 6:30
	現行	基本給	155000 円	155000 円	休日	月・火・水・木・金・土・日・祝日
		*残業手当	20000 円	20000 円		週休2日制 <input checked="" type="checkbox"/> 有 (毎週・隔週・月2~3回) ・無
		手当	円	円		年間休日 106 日 有給休暇 初年度 4 日 最高 12 日
		*住宅手当	10000 円	10000 円		交通費 全額支給・月額 10000円まで
	予定	合計(税込)	185000 円	185000 円	車通勤	<input checked="" type="checkbox"/> 可 ・ 否 自宅外通勤 <input checked="" type="checkbox"/> 可 ・ 否
		賞与	年 2回・年約 2月 昇給	年 1回・年 8% 円	社宅	有 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 無 住宅手当 <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ 無
		保険	<input checked="" type="checkbox"/> 健康・厚生・雇用・労災その他()		試用期間	<input checked="" type="checkbox"/> 有 3か月 残業手当 <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ 無

応募・選考要領	会社訪問	<input checked="" type="checkbox"/> 可 ・ 否 (電話予約 <input checked="" type="checkbox"/> 要 ・ 不要)		体験入社	方法	<input checked="" type="checkbox"/> 書類・面接 適性検査・健康診断	
	会社説明会	日時	月 日 時 分 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 随時		筆記	一般常識・作文・専門科目・国語 数学・英語・その他()	
		場所	愛知県海部郡蟹江町学戸2丁目38番		持物	<input checked="" type="checkbox"/> 筆記具 ・ 印鑑 ・ その他()	
		受付期間	5 月 1 日 ~ 9 月 30 日まで 月 日以降随時		日時	随時	
		応募書類	<input checked="" type="checkbox"/> 履歴書 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 卒業見込証明書 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 成績証明書 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 健康診断書 ・ <input checked="" type="checkbox"/> その他(または自己紹介書)		場所	愛知県海部郡蟹江町学戸2丁目38番	

その他補足事項

- *住宅手当は自宅を離れてアパートを借りる者に支給されます。他に養育手当、役職手当。
- *賞与は 正社員になって2年目より
- *休日は 毎週水曜日ともう1日 (ある程度希望出せます)
- *選考にあたり体験入社を行っております。本人の希望により1日より数週間まで受け入れています。
- *残業手当は固定で付与されます (試用期間を除く)
- *採用連絡は 10月初旬

所在地の地図

最寄駅・バス停(JR蟹江)から徒歩 15 分

就職担当者様

こんにちは
ポンレヴェックの大山と申します。
日頃は大変お世話になっております。

おかげさまで 一昨年は9名、昨年4名、本年3名の新入社員を 迎え入れることができ
本年度から完全週休2日制を 導入することができました。

また、来期は 年中無休営業を 目指し 数名の増員を 考えております。
どうか、本年も元気な 若者をご紹介いただけますよう お願いいたします。

また、昨年、本年と、名古屋市内の製菓製パン専門学校で
就職に関するガイダンスを 承り たいへんご好評を頂きました。

人生で どうしても必要なお金。

よく聞く言葉で ぼちぼちとやっていければ それでいい。と言う若者の言葉。
じゃ、ポチポチって、どのくらい？ 実際 どのくらいお金がいるの？
定年を迎えたり、引退して働けなくなった時 ポチポチ生きるためには 実際いくら持って
なきゃいけないの？

と言う切り口で
大企業、中小企業、個人店を就職先として決める メリット、デメリット。
独立開業を目指す生き方。そのために必要な資金。その借り方やヒット商品の作り方など
具体的に 実例を取り入れて お話いたしました。

先生のお話によると ガイダンスの後 就活にすぐ動きだす生徒が増え、就職先の選考に
大変役立ったようだとの 評価を頂いております。

当店へ 人材を 勧誘することが大きな目的の一つでもあります、
折角この職業を選んで 人生を歩んで行こうとする若者の為に 1人でも2人でも 共感し
人生のよきスタートを切るためのお手伝いができるのであれば とても幸せなことだと思い
積極的に 講師を 引き受けることにいたしました。

カリキュラムに組み込むことができるチャンスがあればぜひご連絡いただければ幸いです。
どうか本年も よろしくお願いいたします。

497-0050

愛知県海部郡蟹江町学戸2-33

TEL 0567-96-6646、 携帯 090-3564-7636

(有)ポンレヴェック

代表取締役 大山 伸

パンレビュー概要

当店はハード系のパンを中心に 70~80種類のパン焼きだしております。
一番人気は バゲットで多い日には400本ほど売れることもあります。
また、あんドーナツやサンドウィッチなども製造しバラエティーに富んだラインナップです。

酵母も数種のドライイーストやライ麦のサワー種を使い分け
粉も国産小麦、フランス小麦等 製品によって使い分けております。

製法はストレートやオーバーナイト、成形も手成形からパネオトラッドによる効率的な成型まで
一つにこだわらず、パンのおいしさ。ということを大事に いろいろな方法を用いております。

また併設のカフェでは ルクルーゼやストウブで仕込んだシチュー等のココット料理が大変好評を
いただいております、多い日には100名を 超えるお客様に喜んでいただいております。

スタッフは 独立を目標にしているものが多く、士気は高く はつらつと働く者ばかりが集まっています。

小さな個人店では 労働環境がかなり厳しく、かといって大型店では 独立に向けての技術習得に
物足りない点や時間がかかってしまいがちが多いとおもいますが
社員7~10人の当社は 良いとこどりの技術を身につけるには もってこいの環境だと思います。

就職の選考に関して

就職を希望する者に 1日以上体験入社を 行うようにしています。
本人の希望で 何日間でも大丈夫ですが、

この会社で本当に働きたいか？
パン屋という職業を 体力的にもやっていけそうか？ 等を
自分が納得いくまで体験してください。

その上で入社希望を 改めてお伝えください。

体験入社時の様子を参考に 選考を させていただきます。
遠方の方は 会社訪問、面接、体験入社を 同日に行うことができます。

選考は面接、体験入社終了後 10月初旬を 予定しています。

将来、独立を目標にする者には パン作りだけにとどまらず、店づくり、立地、収支、開業予算等
の借入方法の指導、また、営業全般に関するスキルを高めることを目標に 多くのことが学べる環境が整っていると思います。

長い間、修行するのではなく 少しでも早く独立開業できるスキルを身につけ 早く商売を
始め 儲かるお店を 開業してください！！

先輩の中には 3年半で繁栄店を開業した者もいます！

当店では すこしでも早い独立を薦め 後ろ押ししていきます。

代表 大山 伸の略歴

昭和34年5月

名古屋市中村区にて生まれる

昭和53年3月

愛知県立松陰高等学校卒業

昭和53年4月

愛知工業高校 建築工学科 入学

昭和55年8月

同校 中途退学

昭和55年8月

カフェテラス ノヴァンブル 勤務
他、多数の飲食店で勤務

昭和56年4月

名鉄グランドホテル 製菓製パン科 入社

昭和62年11月

名鉄ニューグランドホテル 製パン科 配属

平成4年5月

同社 退職

平成4年6月

ブーランジェ ポンレヴェック 開業

平成8年6月

洋食堂 ポンレヴェック 併設開業

平成12年6月

ビストロ ポンレヴェック 開業

平成14年8月

ビストロ ポンレヴェック、閉店

平成22年9月

蟹江町学戸へ移転

近年は モバック、中部パックなどの製パン関係展示会にて パン製造のデモンストレーションを行ったり長崎、熊本、福岡、ソウル、カンナムでのデモ、講師、実地指導 新店の開業のお手伝い等を行ったりしております。