



浙江龙吟大江户 餐饮管理有限公司



招聘岗位及薪资（前厅）

酒管、旅管、空乘、高铁、邮轮等服务类专业优先

岗位	具体要求
前厅储备	女生身高 155cm 以上，男生身高 160cm 以上，形象气质佳（五官端正，无染发或染发颜色较浅，外显处无纹身），笑容亲切，性格开朗，有亲和力，能吃苦耐劳，团队荣誉感强，责任感强，热爱餐饮行业。女孩子为主。

储备干部（大专实习）的薪资待遇

1、薪资待遇：

入职：3500 元/月+酒水提成，综合4000左右；本科+300学历补贴

第一次考核通过，4000 元/月+酒水提成，综合4500左右；2个月

第二次考核通过，5000 元/月+酒水提成，综合5500左右；2个月

第三次考核通过，6000 元/月+酒水提成，综合7000左右；2-3个月

招聘岗位及薪资（前厅）

酒管、旅管、空乘、高铁、邮轮等服务类专业优先

岗位	具体要求
前厅储备	女生身高 155cm 以上，男生身高 160cm 以上，形象气质佳（五官端正，无染发或染发颜色较浅，外显处无纹身），笑容亲切，性格开朗，有亲和力，能吃苦耐劳，团队荣誉感强，责任感强，热爱餐饮行业。女孩子为主。

储备干部（中专实习）的薪资待遇

1、薪资待遇：

入职：3000 元/月+酒水提成，综合3500左右；

第一次考核通过，3500 元/月+酒水提成，综合4000左右；2个月

第二次考核通过，5000 元/月+酒水提成，综合5500左右；2个月

第三次考核通过，6000 元/月+酒水提成，综合7000左右；2-3个月

福利及食宿

二、员工的福利待遇

- 1、享有国家规定的节假日、安全及劳动保护；
- 2、满实习期报销来回路费；
- 3、提供全套床上用品；
- 4、日本旅游一周（工作满2-3年）；
- 5、实习期间缴纳雇主责任险；
- 6、每天工作 8.5小时，上六休一（月休 4 天）；
- 7、内部员工门店用餐 6 折优惠政策；
- 8、内部员工推荐人才奖励机制；（推荐成功，奖励 1000 元/人）
- 9、工作满一个月后免费内部日式料理体验餐 300 元/人；
- 10、新员工团建、生日会、季度聚餐、女神节、端午、中秋、圣诞等节日福利；
- 11、虚拟餐厅免费学习。

三、食宿方面（免费）

- 1.衣：提供制服；
- 2.食：提供工作餐；
- 3.住：提供住宿 4 - 6人/间（距离门店1.5公里范围内，步行15分钟以内）；（空调、无线 WiFi、洗衣机、热水器等）公司每月提供300元月水电燃气补贴。

城市经理

285-360万/年

大区厨师长

139.2-240万/年

大区经理

103.2-172.5万/年

小区厨师长

49.9-94.3万/年

小区经理

38.5-70.9万/年

资深厨师长

19.8-27.6万/年

资深店长

18.6-23.4万/年

厨师长

15.5-21.5万/年

店长

14.3-19.1万/年

厨房主管

5500-9000/月

主管/副店

7-10万+酒水提成/年

综合厨师

5500-8500/月

三星服务员

5000+酒水提成/月

各台位厨师

4000-8500/月

二星服务员

4700+酒水提成/月

厨房学徒

3200-3500/月

一星服务员

4500/月+酒水提成/月

更多岗位
虚位以待！
欢迎了解！

包吃包住+带薪年假+生日会/员工聚餐+培训旅游



目录 CONTENTS



行业前景

宁波介绍

企业概况

人才体系

校企合作

行业前景

- 1、食材更新鲜：基本食材都是空运当天到货，先杀现做
- 2、以健康为诉求点：日本料理提倡原汁原味，追求食物本身的味道，《福布斯》曾刊文称，在世界 饮食健康榜上，日本料理排名第一，食物导致肥胖率仅为1.5%。
- 3、精致的菜品和禅意的摆盘：出于民族性的原因，日本这个民族实在太过细致，追求完美任何日本人觉得有意思的东西都会发展成一种文化，而日本的传统神道教也认为万物有灵，日本料理也有类似于一种道的东西存在。很多料理大师到了中年岁数之后往往会更加钟爱自己的手艺，并以之求道。日本有很多神：寿司之神、鳗鱼之神、天妇罗之神等
- 4、高端的消费体验：日料的服务体验及环境体验
- 5、文化影视引导：《深夜食堂》、《我的前半生》影视剧的播出；日本文化及日本旅游



总部介绍

宁波，简称“甬”，是浙江省副省级市、计划单列市，国务院批复确定的中国东南沿海重要的港口城市、长江三角洲南翼经济中心。宁波是中国著名的“院士之乡”，截止到2017年底，宁波籍两院院士的总数达115位。城市口号“书藏古今 港通天下”书藏古今指的是天一阁，是中国现存最早的私家藏书楼，也是亚洲现有最古老的图书馆和世界最早的三大家族图书馆之一。港通天下指的是宁波舟山港，成为目前全球唯一年货物吞吐量超11亿吨的超级大港，并连续11年位居全球港口第一；完成集装箱吞吐量超2753万标准箱，排名位居全球前三。18年GDP破万亿，到目前为止千亿企业10家。

- 1、工业2025试点城市
- 2、长三角一体化南翼核心城市
- 3、甬金、甬舟铁路开通、沪甬跨海铁路
- 4、共同富裕示范省
- 5、7条地铁线路，已开通4条



企业介绍

- 大江户日本料理创立于2011年，菜品以刺身、寿司、炉端烧为主；
- 公司总注册资金一千万元；
- 目前拥有20来家门店，分布于：宁波、杭州、舟山、温州、无锡、嘉兴、武汉、南昌等城市；
- 集日式居酒屋、龙吟高端日料、日式烧肉、高端水产、料理学校、中央工厂于一体的餐饮企业；
- 公司多数食材进口于原产国最佳地域，采用日本传统的做法制作而成；
- 推行“食鲜味美、物超所值”为使命；
- 以浓郁的日本风情，正宗的日本口味，独具一格的经营方式，高质量的出品和服务得到了广大消费者的认同，使大江户成为宁波日本料理的代名词，餐饮界最杰出的代表之一。

旗下品牌

大江戸
居酒屋



三味大江戸

網元水産
つなもと

名炭焼肉
やきにく

品牌介绍



2011年第一家大江户居酒屋，适合朋友聚餐、约会。

已开设：① 和义路店 ② 彩虹店 ③ 凯洲店 ④ 中山国际店 ⑤ 奥莱店 ⑥ 万象汇店 ⑦ 南商店 ⑧ 余姚店



品牌介绍



2015年第一家龙吟大江户开业，环境豪华，适合商务宴请。

已开设：①华侨豪生店 ②鄞州店 ③金融中心店 ④无锡万象城店 ⑤嘉兴南湖店 ⑥宁波万象城
⑦ 黄龙店 ⑧ 舟山店 ⑨ 温州2店



品牌介绍

三味大江户

2018年10月，第一家三味大江户，适合年轻时尚消费。

已开设：① 来福士店 ② 温州店



品牌介绍



2016年第一家名炙烧肉开业，主打纯正的日式烤肉，食材均由澳洲牧场直供，让客人体验现场烤肉的乐趣。

已开设：① 和义店 ② 鄞州店



品牌介绍

網元水産
つなもと

2017年12月，第一家網元水产开业，主打帝王蟹、龙虾等高档水产，蟹的料理专家

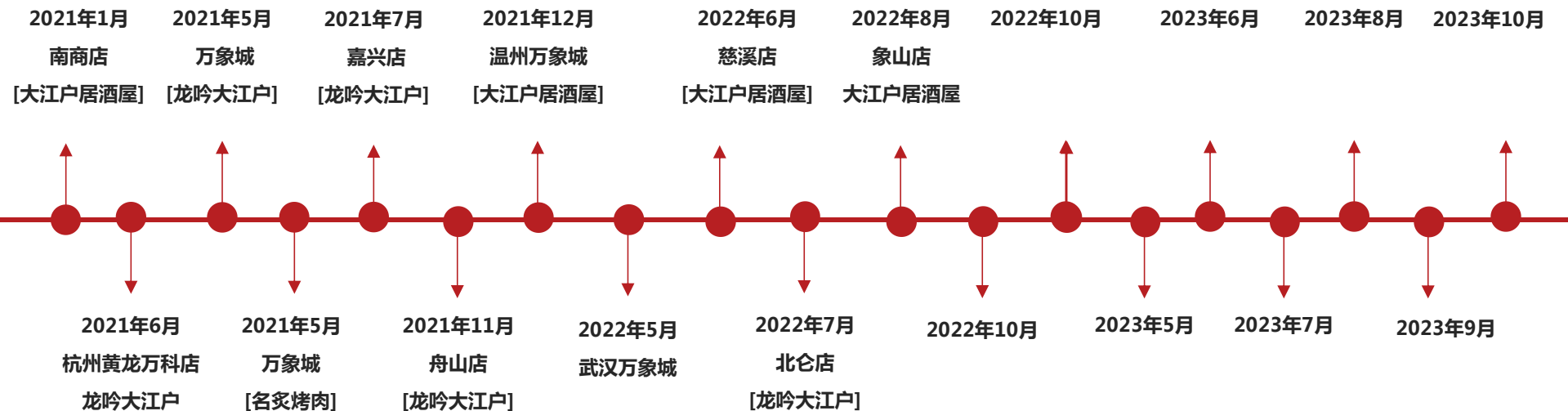
已开设：鄞州店



发展历程



发展历程



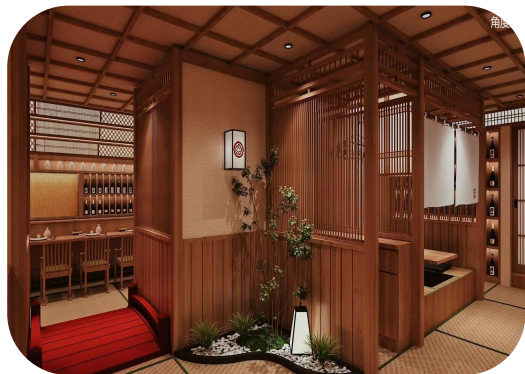
我们的菜品



我们的菜品



门店环境

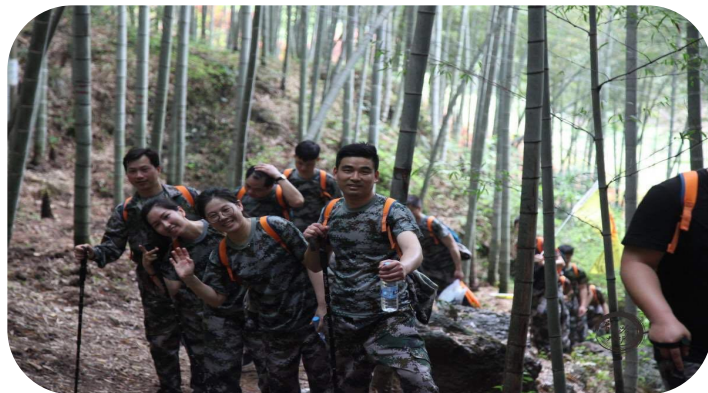


宿舍环境



- 1、距离门店1.5公里范围内，步行15分钟以内，周边小区，三室一厅或两室一厅；
- 2、4人/间，配备1-2个卫生间，客厅、沙发、茶几、鞋柜、阳台、厨房、洗衣机、当地移动/联通网络、房间独立空调、灯具水电齐全；

主题毅行



拓展培训



门店团建



日本旅游



公司活动



虚拟餐厅



培训制度

人才发展系列

精鹰计划（管理层：门店负责人）

通用素质：精鹰特训

通用技能：办公软件

通用能力：情绪与压力管理、性格测试及应用

专业技能：人力资源常识、财务常识、营销策划及组织

专业能力：门店管理、领导力

飞鹰计划（中层骨干：三星及以上服务员、二级及以上厨师）

通用素质：飞鹰特训

通用技能：职场心态、应急救护

通用能力：演讲与口才、人际关系与沟通

专业技能：前厅：配菜、客诉处理、当班、订货收获盘点、考勤、收银开票做账、人员带训、客情维护

厨房：刀具保养、简单设备维修

专业能力：人员管理

雏鹰计划（基层员工：学徒、一星、二星、一级厨师）

通用素质：雏鹰特训

通用技能：消防安全、职场礼仪、职业规划

专业知识：前厅：日语、英语基础、日料知识、食物成分、酒水知识、企业文化及规章制度

厨房：各台位知识、企业文化及规章制度

专业技能：设施设备使用及维护

总部带薪入职培训（5-7天）



通用素质



通用技能



专业知识



专业技能



专业技能



专业技能

定制培养计划

岗位学习单（一星、二星）（90天） 编号：YX9									
门店：	华桥	姓名：	陈晨	带训师傅：	杨铭	入职时间：	2021.9.17	学习科目	培训科目
时间阶段	类别	时间	学习内容	学习科目	培训科目	验收科目	学员签字	带训人签字	验收人员
第一周	入职培训 2天	1天	餐厅介绍（前、后负责人介绍、营业时间、餐厅环境（餐位、布局、企业文化（公司愿景、使命、发展战略、价值观）（试学）	店长介绍	9.17	✓	陈晨	杨铭	陈晨
		1天	规章制度（考勤制度、规章制度、宿舍制度）（试学）	规章制度	9.17	✓	陈晨	杨铭	陈晨
		1天	仪容仪表、礼节礼貌	仪容仪表	9.17	✓	陈晨	杨铭	陈晨
		1天	基本日语	基本日语	9.17	✓	陈晨	杨铭	陈晨
第二周	准备工作 1天	1天	厨房用具	厨房用具	9.18	✓	陈晨	杨铭	陈晨
		1天	厨房用具	厨房用具	9.18	✓	陈晨	杨铭	陈晨
		1天	厨房用具	厨房用具	9.18	✓	陈晨	杨铭	陈晨
		1天	厨房用具	厨房用具	9.18	✓	陈晨	杨铭	陈晨
第三周	水吧台 7天	7天	水吧台	水吧台	9.24	✓	陈晨	杨铭	陈晨
		7天	水吧台	水吧台	9.24	✓	陈晨	杨铭	陈晨
		7天	水吧台	水吧台	9.24	✓	陈晨	杨铭	陈晨
		7天	水吧台	水吧台	9.24	✓	陈晨	杨铭	陈晨
第四周	吧台 7天	7天	吧台	吧台	9.24	✓	陈晨	杨铭	陈晨
		7天	吧台	吧台	9.24	✓	陈晨	杨铭	陈晨
		7天	吧台	吧台	9.24	✓	陈晨	杨铭	陈晨
		7天	吧台	吧台	9.24	✓	陈晨	杨铭	陈晨
第五周	绩效考核 1天	1天	绩效考核	绩效考核	9.24	✓	陈晨	杨铭	陈晨
		1天	绩效考核	绩效考核	9.24	✓	陈晨	杨铭	陈晨
		1天	绩效考核	绩效考核	9.24	✓	陈晨	杨铭	陈晨
		1天	绩效考核	绩效考核	9.24	✓	陈晨	杨铭	陈晨
第六周	菜品知识 1天	1天	菜品知识	菜品知识	9.24	✓	陈晨	杨铭	陈晨
		1天	菜品知识	菜品知识	9.24	✓	陈晨	杨铭	陈晨
		1天	菜品知识	菜品知识	9.24	✓	陈晨	杨铭	陈晨
		1天	菜品知识	菜品知识	9.24	✓	陈晨	杨铭	陈晨
第七周	吧台 1天	1天	吧台	吧台	9.24	✓	陈晨	杨铭	陈晨
		1天	吧台	吧台	9.24	✓	陈晨	杨铭	陈晨
		1天	吧台	吧台	9.24	✓	陈晨	杨铭	陈晨
		1天	吧台	吧台	9.24	✓	陈晨	杨铭	陈晨
第八周	吧台 1天	1天	吧台	吧台	9.24	✓	陈晨	杨铭	陈晨
		1天	吧台	吧台	9.24	✓	陈晨	杨铭	陈晨
		1天	吧台	吧台	9.24	✓	陈晨	杨铭	陈晨
		1天	吧台	吧台	9.24	✓	陈晨	杨铭	陈晨

新员工入职后严格按照流程培训，学习计划导入行灯系统；

培训开始，进度根据实际完成情况可以调整，整体进度在90天内完成即可；

岗位学习单（一星、二星）（90天） 编号：YX9									
门店：	华桥	姓名：	林小龙	带训师傅：	郭慧敏	入职时间：	2021.7.22	学习科目	培训科目
时间阶段	类别	时间	学习内容	学习科目	培训科目	验收科目	学员签字	带训人签字	验收人员
第一周	入职培训 2天	1天	餐厅介绍（前、后负责人介绍、营业时间、餐厅环境（餐位、布局、企业文化（公司愿景、使命、发展战略、价值观）（试学）	店长介绍	7.22	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
		1天	规章制度（考勤制度、规章制度、宿舍制度）（试学）	规章制度	7.22	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
		1天	仪容仪表、礼节礼貌	仪容仪表	7.22	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
		1天	基本日语	基本日语	7.22	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
第二周	准备工作 1天	1天	厨房用具	厨房用具	7.23	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
		1天	厨房用具	厨房用具	7.23	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
		1天	厨房用具	厨房用具	7.23	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
		1天	厨房用具	厨房用具	7.23	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
第三周	吧台 7天	7天	吧台	吧台	7.24	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
		7天	吧台	吧台	7.24	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
		7天	吧台	吧台	7.24	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
		7天	吧台	吧台	7.24	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
第四周	吧台 1天	1天	吧台	吧台	7.24	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
		1天	吧台	吧台	7.24	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
		1天	吧台	吧台	7.24	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
		1天	吧台	吧台	7.24	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
第五周	吧台 1天	1天	吧台	吧台	7.24	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
		1天	吧台	吧台	7.24	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
		1天	吧台	吧台	7.24	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
		1天	吧台	吧台	7.24	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
第六周	吧台 1天	1天	吧台	吧台	7.24	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
		1天	吧台	吧台	7.24	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
		1天	吧台	吧台	7.24	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
		1天	吧台	吧台	7.24	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
第七周	吧台 1天	1天	吧台	吧台	7.24	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
		1天	吧台	吧台	7.24	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
		1天	吧台	吧台	7.24	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
		1天	吧台	吧台	7.24	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
第八周	吧台 1天	1天	吧台	吧台	7.24	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
		1天	吧台	吧台	7.24	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
		1天	吧台	吧台	7.24	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙
		1天	吧台	吧台	7.24	✓	林小龙	郭慧敏	林小龙

新员工入职后严格按照流程培训，学习计划导入行灯系统；

培训开始，进度根据实际完成情况可以调整，整体进度在90天内完成即可；

理论考试的需要附试卷并交到办公室存档，实操测试的由负责人验收，带训师签字；



校企合作保障

一、专人负责

二、独立体系（实习生管理制度、实习生留用制度）

三、培养体系（入职培训、学徒制一对一、定制培养计划、实操、考级、结业留任）

四、安全制度

1、宿舍管理（消防设施配备、线路检查、寝室长制度）

2、商业险

3、入职培训（规章制度、安全意识、企业文化）

五、沟通机制（实习生问卷调查、实习生表现评估表、实习生面谈表、与家长沟通）

校企合作剪影



随着公司的发展越来越多的院校与大江户建立了长期稳定的合作关系，建立了实习基地：吉首大学、昆明学院、张家界航空工业职业技术学院、重庆旅游职业学院、九江职业技术学院、江西财经职业技术学院、九江职业大学、长江艺术工程职业学院、浙江农业商贸职业学院、湖南旅游技师学院、湖州职业技术学院、浙江工商职业技术学院、浙江商业技师学院、海南省华侨商业学校、余姚技师学院、四川泸州职业技术学院、云南楚雄技师学院、保山技师学院、贵州电子工程学院、甬江职高

校企合作剪影



实习生
座谈会

校企合作剪影



实习生结业会