


求人票 = 栄養士 =

グループ内の病院に、新調理システムで作った美味しい給食を提供するお仕事です！

求人先	名称	かぶしがいいしゃ めでいかるぷらんと 株式会社 メディカルプラント	代表者	高橋映子		
	所在地	〒335-0026 埼玉県戸田市新曽南3-3-13 TEL 048-433-5831 FAX 048-433-5827	設立	昭和60年8月		
	事業内容	病院給食等の受託業務 医療法人高仁会の給食業務を一手に引き受けています。	資本金	1,000万円		
			年商	非公開		
	書類提出先	〒335-0026 埼玉県戸田市新曽南3-3-13 株式会社メディカルプラント 総務部総務課人事担当宛	従業員数	男	女	計
	担当者	人事担当 次長 山崎 宏行 Tel 048-433-5831 兼 給食責任者		78	84	162
勤務地	戸田病院 (戸田市新曽南3丁目) 「コスモス苑」(戸田市新曽南)、 「川口病院」(川口市西川口)があります。					
採用条件	募集職種	栄養士 管理栄養士を目指している方歓迎	給与	初任給(2024年4月) 概算		
	雇用形態	正社員	基本給	175,600 円		
	採用人数	4名 (採用が決まり次第締め切り)	職種手当	10,000 円		
	勤務時間 (実働7.5時間)	1. 午前 6時 30分 ~ 午後 3時 00分	給与 家族手当(規定により)、年末年始手当 通勤費 全額支給(但し月額15万円迄) 賞与 年2回(5月・11月) ※年間 約2.5ヵ月分 昇給 年1回(4月)	(栄養士手当:2年目以降5年目まで、2,500円ずつ増額)		
		2. 午前 7時 00分 ~ 午後 3時 30分		早出遅出手当(月22日)	19,800 円	
		3. 午前 10時 30分 ~ 午後 7時 00分		(左記1~4のシフト勤務時に一日あたり900円支給)		
		4. 午前 9時 45分 ~ 午後 6時 00分		精勤手当	5,000 円	
		5. 午前 8時 45分 ~ 午後 5時 00分		(欠勤 1日-1,000円、2日-2,500円、3日以上で支給無)		
		6. 午前 9時 30分 ~ 午後 5時 45分		合計	210,400 円	
	※初年度は1~4が中心	残業手当は別途支給。月間平均1~2時間です。				
主な仕事内容	・患者様に提供のお食事の食形態ごとの準備・調理・提供 ・病棟への配膳車運搬、食器洗浄作業、厨房内衛生管理 ・厨房関連の事務管理業務(2年目以降:発注、献立管理)	昇給	健康保険・厚生年金・雇用保険 労災保険・退職金制度あり			
休日	週休2日制、夏期休暇3日、冬期休暇5日 年間休日112日	福利厚生	交通機関			
休暇	年次有給休暇(初年度のみ特別有給休暇1日付与) 慶弔休暇、産休、育休 など	交通機関	JR埼京線 戸田公園駅下車 徒歩15分			
会社訪問・説明会	随時実施。いつでもお気軽にお問合せください。 厨房をご見学いただけます。	交通機関	 <p>戸田公園からの道順 ① 戸田公園駅西口を出て、駅を背にして直進 ② 大通りを右に進み「大前」交差点を越える ③ 「S-パーキング」先の用水沿いの道を左折 ④ 直ぐまっすぐ進み、オレンジ色の建物を右折。病院の駐車場の前がメディカルプラント本社です。</p>			
採用試験	試験日	受け付け順に実施させていただきます。 時間は事前にご連絡させていただきます。				
	場所	本社(戸田市新曽南3-3-13)				
	選考方法	1. 書類選考 2. 面接				
	提出書類	1. 履歴書 2. 成績証明書 3. 卒業見込証明書 4. 健康診断書 5. 栄養士免許取得見込証明書				
	提出方法	本人持参または郵送				
備考	ホームページもご参照ください。「メディカルプラント」で検索 または https://medical-plant.jp/					

【当社の特徴】

同年代の栄養士が多く在籍しており、休日もしっかり取得できるので、充実したワークライフバランスが実現できる。
~毎年(2011年から)新卒で採用した栄養士が、戸田病院を中心に、現在20名在籍しています。(2名育休中)
交代で役割分担するので、「休めない・」「帰れない・」といったことはありません。
また、栄養士は3年計画で病院栄養士としての基本を習得できるように教育します。
2023年4月には管理栄養士試験に1名が合格。6月より介護老人保健施設コスモス苑に転籍しました。

地域に根ざした医療法人のグループ会社なので、転居をとまなうような転勤はありません。
~最初の勤務地は「戸田病院」。550床の病院で、一日約2,000食の調理を、約50名のチームで行います。

真空調理を中心とした「新調理システム」を採用しており、調理を科学的に取り組める環境にあるので、栄養士の知識を調理作業に活かせます。
~最新型のスチームコンベクションオープンや真空包装機、自動ごはん盛りロボットなどの調理器具を完備。
適時適温給食に不可欠な温冷配膳車は、片手でスイスイ操作ができるパワーアシスト式配膳車です。

【主な採用実績校】
女子栄養大学短期大学部、戸板女子短期大学、国際学院埼玉短期大学(専攻科含む)、新渡戸文化短期大学、東京家政大学短期大学部、東京家政学院大学、武蔵野栄養専門学校、織田栄養専門学校、服部栄養専門学校、東京栄養専門学校、華学園栄養専門学校 ほか

自分の目で見て、感じてください
会社訪問 随時受付中!



弊社WEB