

# CRIOLLO

by Antoine Santos

[ 2026年度卒対象 新卒パティシエ職 ]

外食大手 コロワイドグループに仲間入り！  
安心・安定して働ける企業に成長していきます。  
「時代に合ったおいしいもので幸せに」を企業理念に、  
お客様だけでなく、従業員も幸せに働ける会社を目指しています！！

## 【1】募集要項

- ①募集職種 パティシエ
- ②募集人数 5名程度（2025年卒 採用実績3名）
- ③応募資格 製菓学校や調理学校、またはそれに類する学部、学科を卒業する専門学校生、大学生
- ④仕事内容 生菓子、焼き菓子、チョコレート、ゼリー、パン等の製造。  
材料、包材などの発注管理。清掃など。
- ⑤雇用形態 正社員
- ⑥勤務地 クリオロ本店  
東京都板橋区向原3-9-2  
(最寄駅…東京メトロ有楽町線・副都心線 小竹向原駅より徒歩3分)
- ⑦勤務時間 6時00分～15時30分  
上記範囲内で実働8時間
- ⑧給 与 月給242,930円以上（試用期間3ヵ月あり）  
※月30時間分の残業手当は月給に含む。それ以上の残業手当は別途支給されます。  
※試用期間も労働条件に変更はありません。
- ⑨手 当 交通費：月額30,000円まで  
住宅手当、子供手当（※ともに支給要件あり）
- ⑩賞 与 年2回（7月・12月）
- ⑪昇 給 あり
- ⑫加入保険 各種保険完備(健康保険、厚生年金、雇用保険、労災保険)
- ⑬休 暇 シフト制・月9日休み（週休2日確保できます）  
有給休暇  
夏季休暇(有給と公休合わせて最大連続9日)、冬期休暇(最大4日連休)  
忌引休暇、産前産後休暇、育児休暇、介護休暇  
仕事もプライベートも充実。夏休みを利用して海外旅行に行く人もいます！
- ⑭福利厚生 ◆健康診断 ◆制服貸与 ◆社員割引あり（20%OFF）◆確定拠出年金  
◆労働組合による各種優待制度（レジャー施設・テーマパーク割引など）、  
◆食事会…手作りカレーパーティーやボジョレー会等、年2回ほど開催。  
◆各種通信教育制度 ◆英会話無料  
◆研修制度…新入社員研修はもちろん、企業理念や会社への理解を深めるための研修や  
リーダー研修など、ステップアップに合わせた各種研修をご用意しております。  
しっかり勉強しながら成長していきますよ！  
コンクールに参加するスタッフも多く、練習も自由にできる環境です。

## 【2】主な仕事内容等

入社後、以下のいずれかのポジションに配属され、生菓子、焼菓子、チョコレート、ゼリー、パン等の製造を行っていただきます。

- ポスト・アントルメ（生菓子）
- ポスト・ビスキュイ（焼菓子）
- ポスト・ショコラ（チョコレート）
- ポスト・ヴィノワズリー（パン）

製造だけでなく発注や在庫の管理など幅広く業務に携わって頂きます。

ゆくゆくはポジションのリーダーやサードシェフ、スーシェフなどキャリアアップ可能です！

商品開発、製造管理などにも携わりたいという方大歓迎です！

## 【3】こんな人求めています！

- ◎臨機応変な対応が出来る方
- ◎素直で向上心のある方
- ◎クリオロの事を好きになってくれる方
- ◎会社に関心を持ち、一緒に盛り上げていきたい方

素材や食感にこだわり、日本とフランスのいいところを融合させたスイーツがクリオロのこだわり。

シェフのサントスは、世界パティスリー2009で「最優秀味覚賞」を受賞するほど、天才的な味覚の持ち主。

スタッフもクリオロの商品が大好きで自信を持って製造を行っております。

新しいアイデアやスタッフの意見は積極的に取り入れる、とても風通しの良い会社です。

研修などもしっかり設けているので、自分のやる気次第でどんどん成長できる環境です。

「明るく・楽しく・元気良く！」をモットーにやる気いっぱいスタッフが働く元気な職場。楽しいイベント盛りだくさん。

あなたもクリオロの一員として活躍しませんか？

スタッフに楽しく気持ちよく仕事をしてもらわないと美味しいケーキは作れません。

スタッフが充実した毎日を送ることができる会社と一緒に作って頂ける方、大歓迎です！

## 【4】会社説明会

下記の日程で会社説明会をZOOMにて実施します。(約1時間30分)

**4/22(火) 15:00~16:30**

**4/26(土) 15:00~16:30**

応募を検討している方はぜひお気軽に参加ください。

詳細は、ご応募頂きました方に別途ご連絡致しますので、参加希望の方は弊社HPからご予約をお願いします。

**※予約の締切は各回前日の12:00です。**

▼会社説明会のご予約はこちら



『2026年卒新卒採用HP』

▼働く人を紹介するWEBメディア



『クリオロのレシピ』

## 【5】応募方法

応募は随時受け付けております。下記住所宛てに「履歴書(写真添付)」を送付下さい。

履歴書には必ず「パティシエ希望（2026年3月卒業見込み）」とご記入下さい。

尚、応募書類は当社で管理するため返却できかねます。ご了承下さい。

不採用の場合は、こちらで責任を持って破棄させていただきます。

※履歴書の提出締切は**5月11日(日)必着分**までとなります。それまでに応募書類をお送り下さい。

## 【6】選考スケジュール

2026年新卒選考スケジュール		
選考フロー	パティシエ職	販売職
書類選考	5/11(日) 必着	
通過者連絡	5/12(月)	
1次面接	5/22(木) 14:00~17:00 5/24(土) 14:00~17:00	個別で日程調整を行います
通過者連絡	5/26(月)	
2次面接(役員面接)	6/5(木) 14:00~16:00 6/7(土) 13:00~15:00	
通過者連絡	6/9(月)	
製造職：製造実習(3日間) 販売職：販売実習(1日間)	6月中旬~7月中旬	
内定	7月中旬	6月中旬

状況により選考スケジュールが変更になる場合がございます。  
ご不明な点などございましたら、お気軽にお問い合わせください。

### 【書類送付先・お問合せ】 エコール・クリオロ株式会社

- 書類送付先 〒173-0036 東京都板橋区向原3-9-2
- 人事採用担当 丸山・村上      ○電話番号 03-5917-5037
- 受付時間 9時~18時      ○ホームページ <http://www.ecolecriollo.com>