

CRIOLLO

Qualité et Simplicité

2027年度対象 新卒パティシエ職 2次募集

外食大手コロワイドのグループ企業。

安心・安定して働ける企業に成長しています！

「時代に合った 美味しいもので 幸せに」を理念に、
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

募集職種	パティシエ	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)
募集人数	5名程度(2026年卒 採用実績7名)	休 暇	・シフト制 / 月9～10日休み(週休2日確保可能) ・有給休暇 ・夏季休暇(有給と公休を合わせて最大9日) ・冬期休暇(最大4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。 夏休みに海外旅行に行く人もいます！
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	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…年1回ほど開催 ・各種通信教育制度 ・英会話無料など ・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為の 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けます！ 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。
仕事内容	生菓子、焼き菓子、チョコレート、ゼリー等の 製造。材料、包材などの発注管理。清掃など。		
雇用形態	正社員		
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		
勤務時間	6時00分～15時30分 上記範囲内で実労働時間8時間		
給 与	月給250,300円(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。 ※住宅手当、子供手当 支給あり (ともに支給要件あり) ※試用期間も労働条件に変更はありません。		
交 通 費	月額30,000円まで		
賞 与	年2回(7月・12月)		
昇 給	あり		

2.主な仕事内容

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]



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いただきます。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！

働く人を紹介する
WEBメディア



「クリオロレシピ」

<https://ecolecriollo.com/sp-blog/>

3.こんな人を求めています！

臨機応変な対応ができる方
素直で向上心のある方
クリオロの事を一緒に盛り上げていきたい方

4.会社説明会

クリオロに興味のある方、まずは会社説明会に参加してみませんか？
会社説明会では、役員が会社の事を説明したり、直接質問したりする事も可能です！
ご参加希望の方は会社説明会申込フォームより、ご予約をお願いします。

下記の日程でZOOMにて実施します。(約1時間30分)

8/7 (金) 18:00～19:30

8/11 (火) 14:00～15:30

予約の締め切りは、各回前日の12:00となります。

応募を検討している方は、是非お気軽にご参加ください。
詳細は、ご応募いただきました方に別途ご連絡いたします。

会社説明会の
ご予約はこちら



2027年卒新卒採用HP

<https://ecolecriollo.com/newgraduates/>

5.新卒採用 応募方法

応募は随時受け付けております。

下記住所宛に「履歴書(写真添付)」をご送付ください。

履歴書には必ず「パティシエ希望(2027年卒業見込み)」と、ご記入ください。

書類送付先・お問合せ

エコール・クリオロ株式会社

〒173-0036 東京都板橋区向原3-9-2

人事担当 / 村上・神戸 宛

03-5926-3444 受付時間:9時~18時

—— 応募締切 ——

8/23(日) 必着分まで

それまでに応募書類をお送りください。

応募書類は当社で管理するため返却いたしません。予めご了承ください。

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。

—— パティシエ職 2027年新卒選考スケジュール ——

書類選考

応募締切 8/23(日)

通過者ご連絡
8/24(月)頃

1次面接

9/7(月)14:00~17:00 または
9/10(木)14:00~17:00

通過者ご連絡
9/12(土)頃

製造実習 及び 最終面接

9月中旬~10月中旬

内定 10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、お気軽にお問合せください。

—— あなたもクリオロの一員として活躍しませんか? ——

素材や食感にこだわり、日本とフランスの良い所を融合させたスイーツがクリオロの特徴です。

創業者のサントスシェフは、世界パティスリー2009で「最優秀味覚賞」を受賞するなど、数々の実績をもっています。

スタッフもクリオロの商品が大好きで、毎日自信をもってスイーツをお届けしています。

また、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他、研修などもしっかり設けているので、

パティシエとしてどんどん成長・チャレンジできる環境です。

『クリオロのスイーツが好き』『お菓子作りが好き』。

そのまっすぐな気持ちを活かして、私たちと一緒に働きませんか?

少しでも興味をお持ちいただけましたら、ぜひご応募ください!