

採用案内



シー・アンド・エスの理念

お客様から「ありがとう」と言われる人間になろう
お客様から「ありがとう」と言われるサービスをしよう

人と人とのつながりは、「ありがとう」という言葉から生まれます。お客様から「ありがとう」と言われたときのうれしさは、一層のサービス向上へ向けての大きな原動力、仕事のやりがいになります。私たちは、このことを大切にして、これからもお客様に大きな声で「ありがとう」と言っていただけのように、スタッフ間でも、ともに学び成長し、素直に「ありがとう」と言い合える会社を目指しています。



シー・アンド・エスはこんな会社です

私たちシー・アンド・エスは、群馬県を中心に介護事業を展開している法人グループを母体に誕生しました。現在はグループ施設の給食業務はもちろん、渋川市赤城町でグループホーム（3ユニット）も運営しています。



シー・アンド・エスはこんな会社です

高崎支店（問屋町）では、高齢者向けの配食サービス事業を行っており、高崎市や前橋市、伊勢崎市など自治体からの委託も多く受けています。また、配食サービス事業においてISO9001（品質マネジメントシステムに関する国際規格）を認証取得しています。



地元密着で事業展開しています！

グループ施設での勤務が多いため、長期間安定して働くことができ、着実にステップアップできます。また、群馬県内で地元密着で事業展開していますので県外等への転勤もなく、自宅から通勤できるので安心です。



確かな専門性、先進性

PAZ（パース）グループには、医療系人材を養成する専門大学である群馬パース大学や福祉専門学校、群馬パース病院等があり、臨床・教育・研究の一貫した教育体系があります。



PAZ Group

群馬県内で医療系大学や福祉専門学校、病院などを運営するPAZグループも関連グループのひとつです

子育ても安心！

産休はもちろん、育児休業・介護休業制度が整っており、取得実績もあります。また、前橋市昭和町と高崎市問屋町には託児所もあります。平成30年2月には「群馬県いきいきGカンパニー（ゴールド認証）」を受けました。少子化が進むなか、このような育児支援は社会貢献のひとつであるとも考えています。



新入職員も安心！

人材育成に「メンター制度」を導入しています！

メンター制度とは、新入職員等（メンティ）が早期に自立できるようにするために先輩職員等（メンター）が、個人的なキャリア形成や人間関係・業務上で発生する悩みなどの解消、人間的な成長などの支援を行うために導入した制度です。

初めての職場、初めての仕事、初めての役割と多くの不安を少し先に乗り越えた心強い先輩のサポートが、当社には制度・仕組みとして整っています。

頑張りは報われます！

年1回の料理コンテストを実施し調理技術の向上を図り優秀チームを表彰しています。



優良事業所表彰も実施しており、表彰事業所はディズニー研修に参加できます！

栄養士はこんな仕事をします

高齢化社会が進み、老人ホームで活躍する栄養士の存在意義はますます高まっています。栄養バランスのとれた食事をおいしく食べていただき、お客様のすこやかな生活をサポートします。



栄養士を目指す皆さまへ

先輩からの メッセージ



私の勤める老人ホームでは、ご入居者の皆様とコミュニケーションをとる機会がとても多く、楽しくお話をさせて頂いています。皆様の声に耳を傾け、献立作成や調理業務に反映させ、食事提供を工夫したりしています。その結果、「美味しい」「いつもありがとう」と声をかけてくださることが、何よりの励みになります。今後もご入居者の皆様に喜んで頂ける、安全で安心な食事提供を日々心掛けていきたいと思えます。

(グランヴィル前橋 清水栄養士)
(東日本栄養医薬専門学校卒)

先輩からの メッセージ



新卒で入社してから数年間は大量調理の現場で栄養士としての基礎となる調理技術を磨きました。結婚、出産を機に一度栄養士の職を離れましたが、子供が2歳になった時に託児所を利用して栄養士の仕事に復帰しました。今は当初の経験を活かして献立作成や発注業務に携わっていますが、食べる方のことを一番に考えるように努めています。今後も子育てと仕事の両立ができる職場環境であることに感謝し、栄養士として頑張っていきます。

(本社 狩野管理栄養士)
(国際学院埼玉短期大学卒)

栄養士のキャリアステップ

調理担当

事業所で基本的な調理や現場のオペレーションを学びます

栄養管理担当

事業所で献立作成や発注業務を行います

事業所責任者

責任者として事業所を運営管理します

栄養スーパーバイザー

栄養管理の専門家として栄養士の指導を行います

各ステップでの研修

接遇・マナー研修
衛生管理研修

栄養士研修

事業所責任者研修
マネジメント研修



献立作成担当栄養士が集まる栄養士研修では積極的な意見交換も！

調理師はこんな仕事をします

私たちシー・アンド・エスの調理フィールドは、おもに高齢者向けの給食サービスです。介護食の専門家として、安全はもちろん、食の喜びを与えられる食事をお客様にお届けします。



先輩からの メッセージ



現在、前橋市内の介護老人保健施設で責任者として働いています。やはりご入居者から「おいしかった」と言われると本当にうれしいですね。以前外食産業で働いていたのですが、長期に安定して働ける職場を求めて平成15年に入社しました。当社は給食受託会社ですがグループ施設が多く、群馬県内のみで事業展開しているの、家族も安心ですね。研修に参加したり先輩スタッフからアドバイスをもらいながら学べるので安心して働けるとおもいます。

(青梨子荘事業所 中村所長)

調理師のキャリアステップ

調理担当

事業所で基本的な調理や現場のオペレーションを学びます

事業所責任者

責任者として事業所を運営管理します

調理スーパーバイザー

調理の専門家として調理スタッフの指導を行います

各ステップでの研修

接客・マナー研修
衛生管理研修

調理技術研修
事業所責任者研修

マネジメント研修



研修センターでの
off-JTではマナーの
研修もあります！



調理技術研修では出汁
の取り方や魚のさばき
方まで教えます！

リクエスト・ワーク（兼業）

当社の働き方改革の一環として、スキルアップや資格の活用、十分な収入確保等、様々な目的から兼業を希望する職員には、当社および関連法人の別の事業所にて兼業することができる、リクエスト・ワーク（グループ内兼業制度）があります。この制度活用により、活躍の可能性がさらに広がっていきます。

時間を有効に
活用したい！

やりたい仕事に
挑戦したい！



収入を
増やしたい！

新たな自分を
発見したい！

自分がやりたい仕事に挑戦でき、自己実現を追求できます！

調理パートはこんな仕事をします

全ての事業所には正職員の栄養士または調理師が配置されており、そのスタッフが調理したものを盛り付けたり、トレーに配膳したり、食器を洗浄するなどの補助業務を行っていただきます。

家庭の主婦(夫)が活躍しています！



野菜を切ったり

食器に盛り付けたり



トレーに並べたりするお仕事です



調理パートのキャリアアップ

はじめは短時間の調理補助パートからスタートし、自身のライフスタイルの変化にあわせてフルタイムパート、また正職員への登用も可能です。パートからスタートして調理師免許を取得し、正職員として活躍している方もたくさんいます！

先輩からの メッセージ



午後パートとして入職し、自分のライフスタイルの変化にあわせて、会社と相談しながら途中からフルタイムパートへ変更、そして正職員となり現在は責任者として働いています。

子供の成長にあわせて働き方も相談できるので、働きやすい職場だと思います。これからも入居者様に喜んでいただけるような食事づくりを続けたいと思います。

(ベルジ箕輪別館事業所 保坂チーフ)

職場体験のすすめ

就職にあたっては、「先輩スタッフは優しいだろうか」「この仕事が本当にできるのだろうか」「長く続けられるのだろうか」と不安を抱かれることと思います。

職場の雰囲気はどうか、調理現場の実態はどうかなど、より深く“職場”を理解していただき、就職のミスマッチを防ぐことができるように、入職前に2～3日程度の就職先への職場体験をおすすめしています。職場体験をしていただくことにより、入職前に抱くネガティブなイメージを大きな期待に転換することができます。





職場の体験もできますのでお気軽にご連絡下さい。
みなさんのご応募をお待ちしています！

