

雇用契約書

第1条(契約の種類)

甲は乙を**正社員(試用期間付き)**として雇用する。

第2条(試用期間)

1. 試用期間は**6ヶ月間**とする。
2. 試用期間中は、給与その他の労働条件は本契約に準ずる。
3. 試用期間中、または終了後、甲が乙の勤務成績・能力等を総合的に判断し、本採用の可否を決定する。
試用期間中のスキル取得の有無(別紙参照)が判断の目安になります。

第3条（業務内容）

乙の業務内容は以下の通りとする:

- ラーメンの調理や補助・接客・仕込み・清掃等の店舗業務全般
- SNS投稿補助、冷凍ラーメンの梱包・発送補助(適性に応じて)
- 店主不在時のオペレーション管理(昇格後)

第4条(勤務地)

宮崎県延岡市安賀多町4丁目1-12「らぁめん風や」

第5条(勤務時間・休憩)

【パターン1】

- 勤務時間: **9:00～18:00**(実働8時間、休憩1時間)

【パターン2】

- 勤務時間: **12:00～22:00**(実働9時間、休憩1時間)
※シフト制(週5日勤務、週2日休み)

シフト編成は、シフトの希望や営業状況に応じて決めるものとする。

第6条(賃金)

- 【基本給】試用期間中(6ヶ月): 月額 **220,000円**スタート(残業代含む固定制)
6ヶ月後、月額**260,000円**(残業代含む固定制)
 - 【昇給制度】スキル合格に応じて段階昇給
 - 別紙参照
 - 【交通費】支給あり(上限: 月6,000円)
-

第7条(賞与・手当)

- 業績・本人の貢献度に応じて年1回賞与支給の可能性あり
 - 食事補助、業績手当など支給の可能性あり
-

第8条(休日・休暇)

- 毎週木曜定休＋シフトにより週2日休(営業状況に応じて、今後変更の可能性あり)
 - 年次有給休暇:労基法に基づき付与
 - その他:慶弔休暇・育児介護休暇(要相談)
-

第9条(社会保険等)

乙は以下の保険に加入する。

- 健康保険、厚生年金保険、雇用保険、労災保険
-

第10条(秘密保持)

乙は業務上知り得た機密情報を第三者に漏洩してはならない。

第11条(その他)

- 本契約に定めのない事項については、労働基準法その他法令に従う。
 - 本契約の改定は、甲乙協議の上、書面にて行う。
-

令和○年○月○日

甲:らあめん風や 代表 _____(署名)

乙: _____(署名)

別紙①:勤務シフトモデルパターン(早番・遅番)

名称:勤務シフトモデルパターン表
適用対象:正社員(らあめん風や)

パターン	勤務時間	休憩時間	実働時間	特記事項
早番A	9:00～18:00	14:30～15:30	8時間	ランチ営業の開店準備・SNS投稿にも対応
遅番B	12:00～22:00	15:00～16:00	9時間	夜営業の主力、清掃や在庫管理まで対応、SNS投稿にも対応可

- 週5勤務(木曜定休+1日)
 - シフト制(固定または交互)
 - 週40時間以内に調整予定
 - 日によってはイベント出店などにより変動あり(別途通知)
-

別紙②: 固定残業代に関する同意書(みなし残業)

固定残業代に関する同意書

らあめん風や(以下「甲」と【 】(以下「乙」))は、乙の雇用契約における残業代の支払いについて以下の通り合意する。

第1条(固定残業代の適用)

乙の月給には、**月20時間分の固定残業代(時間外労働手当)**として
金額: 30,000円(基本給に含む)を支給する。

第2条(超過分の支払い)

乙の月間残業時間が20時間を超えた場合、超過した分については
法定割増率に従い別途支給する。

第3条(管理・記録)

甲は、乙の勤務時間をシフトおよび勤怠表により管理する。
乙もまた、自身の勤務時間の記録に努めること。

第4条(法令遵守)

本同意書は労働基準法その他関係法令に従って作成されたものであり、
乙が不利益を被るような不当な運用は行わないものとする。

令和〇年〇月〇日

甲: らあめん風や 代表 _____(署名)

乙: _____(署名)

フェーズ	習得項目	内容	給与昇給額
第1段階(～1ヶ月)	基礎接客	あいさつ／レジ打ち／お冷・下膳／清掃	¥2,000
	ホールオペレーション	配膳／盛り付け補助／伝票管理	
	サイド業務	箸補充／ネギカット／皿洗い	
	まかない		
第2段階(～2ヶ月)	買い出し・仕込み・製麺		¥3,000
	調理補助	サイドメニューがつくれる	¥3,000
第3段階(～3ヶ月)	ラーメン盛り付け(サブ)	各ラーメンの盛付構成やサブの仕事を取得	¥2,000
	提供タイミングの判断	配膳の連携・適切なタイミング判断	¥5,000
	冷凍ラーメン	冷凍ラーメン関係が任せられる	¥5,000
第4段階(～4ヶ月)	お客様用ラーメン試験	具材の知識／スープの種類や特徴	¥5,000
	SNSで認知とり	試験の様子をUP	¥5,000
第5段階(～6ヶ月)	店舗全体の調理オペレーション	オーダー対応・並行調理・品質管理	¥5,000
	発注・在庫管理	材料のロス削減・発注ルール習得	¥5,000
最終段階(6ヶ月～)	シフト管理・新人教育	バイト教育・シフト連携・報告習慣	
	店舗運用練習		
			¥40,000