
調理スタッフ経験者 実態調査レポート 【生データ】

—

株式会社Glip

サイト：[ホテルでバイト.com](https://hotel-de-baito.com)

調査実施日：2025年10月8日から10月9日

発行日：2025年10月09日

【 目次 】

01

調査概要

調査した概要を記載しています。

02

各種データ

データに基づいたグラフを記載しています。

03

体験談生データ

体験談生データを収録しています。

[調査概要]

「クラウドワークス」にてアンケートを実施

募集タイトル：【実体験者限定】ホテル・リゾートで「調理スタッフ」の体験談を募集！匿名OK

募集ページ：<https://crowdworks.jp/public/jobs/12543314>

調査対象：ホテルでの調理スタッフ経験者男女10人

回答数：10件

実施時期：2025年10月8日から実施

調査した内容

- ・ 体験談
- ・ 辛かったこと
- ・ 応募経路
- ・ など27問

The screenshot shows the CloudWorks interface for a specific job. At the top, there's a navigation bar with 'マイページ', '新しい仕事を依頼', '仕事管理', 'ワーカー管理', '支払い', 'タイムシート', and 'メッセージ'. Below this, a summary bar indicates '10件 / 10件' completed, with '相談 1人', '承認済み 10件', and '非承認 0件'. The main content area is titled 'ワーカーから見た仕事情報' and includes a breadcrumb trail: 'マイページ > 仕事をを探す > ライティング・記事作成 > レビュー・口コミの仕事 > 【選択肢多めですぐ終わる】【実体験者限定】ホテル・リゾートで「調理スタッフ」の体験談を募集！匿名OK'. A user profile for 'glip' is shown with a rating of 5 stars and a note about 10 reviews. The '仕事の概要' (Job Overview) table lists: 'タスク' as '55円 / 件', '募集件数' as '10件', '1人あたりの作業件数' as '1件まで', '掲載日' as '2025年10月08日', and '応募期限' as '2025年10月22日'. The '応募状況' (Application Status) section shows '閲覧した人 110人', '完了件数' as a green bar for '10件 / 10件 (作業中 0件)', and '気になる！リスト' with '1人'. At the bottom, there's a green button labeled 'この仕事に似た仕事を依頼する'.

タスク	55円 / 件
募集件数	10件
1人あたりの作業件数	1件まで
掲載日	2025年10月08日
応募期限	2025年10月22日

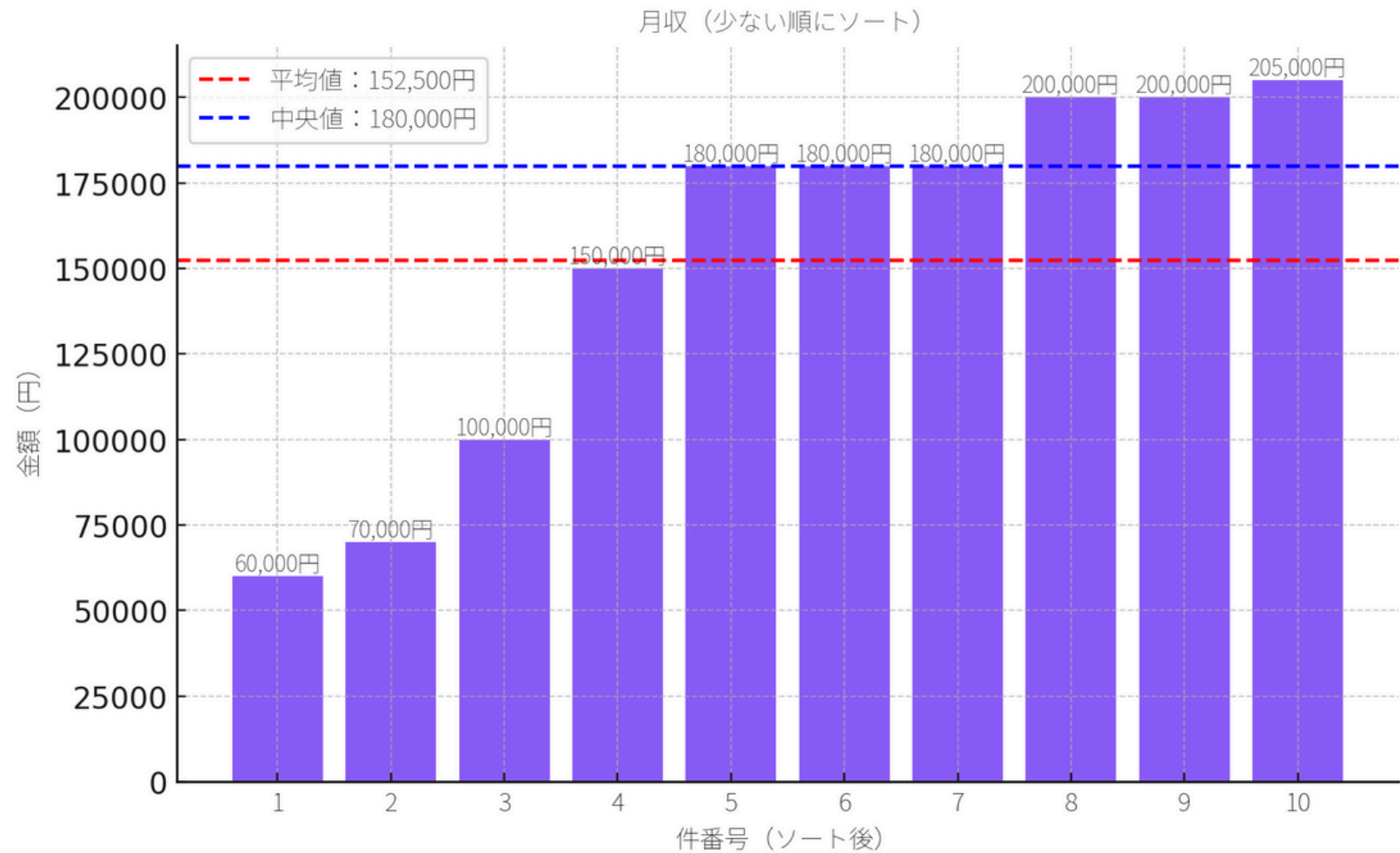
応募状況

閲覧した人 110人 完了件数 10件 / 10件 (作業中 0件) 気になる！リスト 1人

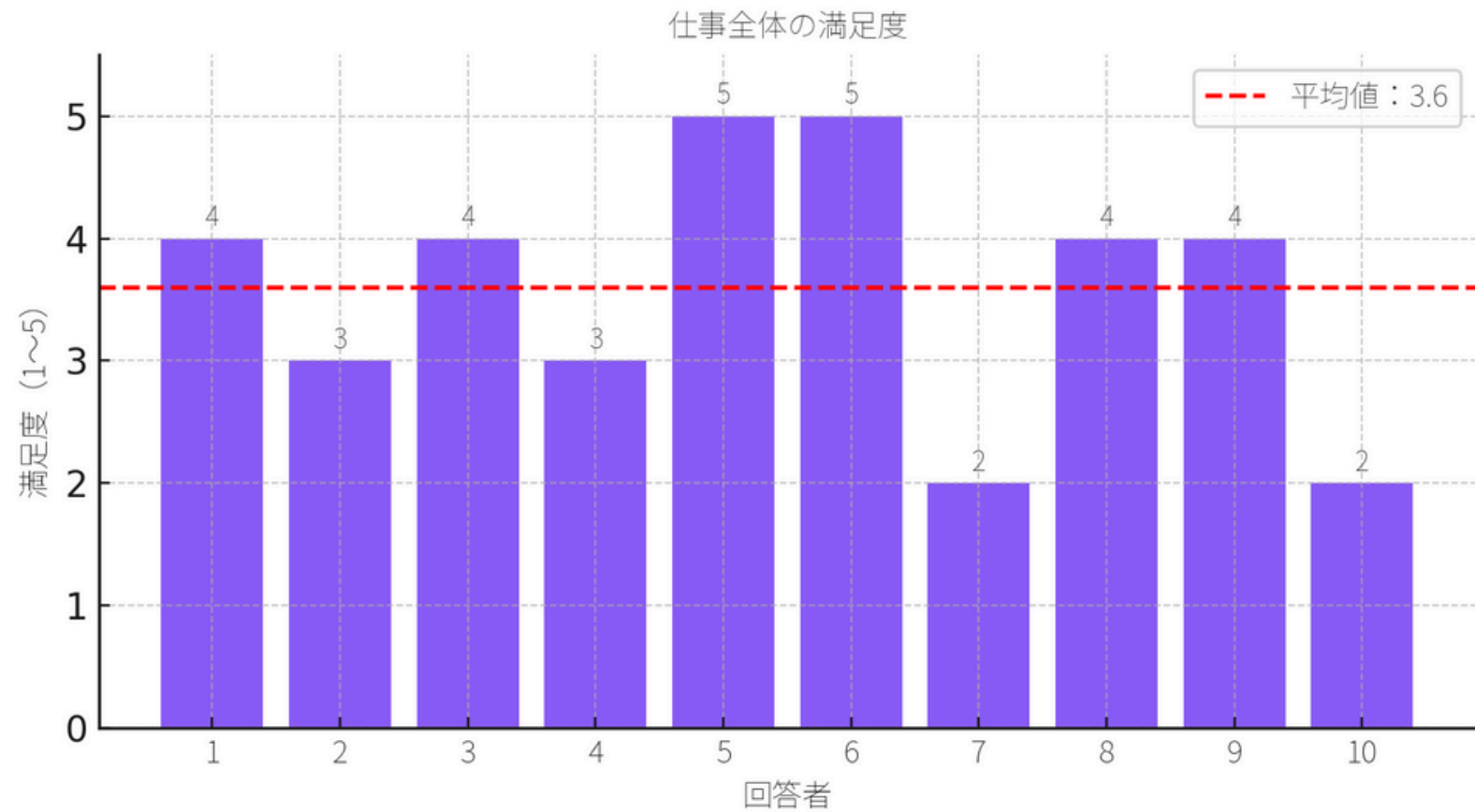
[この仕事に似た仕事を依頼する](#)

募集したことの証明：クラウドワークスのスクショ

[調理スタッフの月収]



[調理スタッフの満足度]



[調理スタッフに関する体験談 生データ 1/10]

ニックネーム	性別	年齢	働いていたホテル名	雇用形態	担当していた業務
miyanao	男性	60代	ホテルグランヴィア大阪	パート・アルバイト	調理補助

応募経路	応募経路の満足度	評価の理由（口コミ）	担当業務	勤務時間帯やシフトの形態	職場の雰囲気や人間関係	教育体制
タウンワーク	4	勤務地や勤務時間が詳しく記載されていて、応募手続きもスムーズでした。写真や仕事内容の説明も分かりやすく、安心して応募できました。	仕込み（野菜の下処理、食材のカット）、盛り付け、簡単な調理補助、厨房の清掃などを担当していました。	7:00～16:00のシフトで、週4～5日勤務でした。朝は早めですが、昼過ぎには終わるので家事や用事との両立もしやすかったです。土日や祝日も出勤の可能性があります。	スタッフ同士は協力的で、忙しい時間帯でも助け合いながら業務を進めていました。	適当だったけどあった

大変だったこと・苦労したこと	「やりがいを感じた」瞬間	身についたスキル	時給	月収	福利厚生
ピーク時の忙しさに対応するため、迅速な作業が求められて、体力的に大変でした。	お客様から美味しかった、と言われた時や、スタッフ同士で協力して業務を終えたときにやりがいを感じました。	包丁技術、衛生管理、段取り力、効率的な作業進行などのスキルが身につきました。	¥1,100	¥150,000	社員食堂があり、従業員割引で食事が提供されていました。

仕事全体の満足度	その満足度の理由	おすすめしたい人のタイプ	向いていない人の特徴	アドバイス	体験談
4	仕事内容はやりがいがあり、スタッフ同士の協力も上手くいってました。忙しい時間帯の対応が大変でしたが、全体的には満足しています。	料理が好きで、体力に自信があり、みんなで協力して働ける人。	体力に自信がない人、単独での作業を好む人、忙しい環境が苦手な人。	忙しい時間帯でも落ち着いて作業することが大切です。先輩スタッフの指示をしっかりと聞き、協力しながら業務を進めるのがいいと思います。	ピーク時の忙しさに対応するため、段取りを意識して作業することが重要だと感じました。スタッフ同士のコミュニケーションも円滑にすることで、業務がスムーズに進んだと思います。

[調理スタッフに関する体験談 生データ 2/10]

ニックネーム	性別	年齢	働いていたホテル名	雇用形態	担当していた業務
まい	女性	20代	姫路キャッスルグランヴィリオホテル	パート・アルバイト	洗い場・清掃

応募経路	応募経路の満足度	評価の理由（口コミ）	担当業務	勤務時間帯やシフトの形態	職場の雰囲気や人間関係	教育体制
タウンワーク	3	ただ、皿洗いをすることで時給1000円と少しあったので、やりがいは感じなかったけど、楽でした。洗い物をするだけでお金が発生し、忙しいときはすぐに時間が経つので苦痛では無かったです。	皿洗い	7:00～10:00	優しい人ばかりで話しやすかったです。	適当だったけどあった

大変だったこと・苦労したこと	「やりがいを感じた」瞬間	身についたスキル	時給	月収	福利厚生
洗い物が溜まりすぎるとやる気を無くしました。	やればやるぶんだけ洗わないといけない皿が減り、目で見てわかるところにやりがいを感じた	皿洗い、コミュニケーション	¥1,050	¥60,000	なし

仕事全体の満足度	その満足度の理由	おすすめしたい人のタイプ	向いていない人の特徴	アドバイス	体験談
3	良くも悪くもなかった	黙々と作業やるのが好きな人	話すのが好きな人	がんばってください！	若いうちは、皿洗いをしても腰痛くならなかったけど、周りのおばさん達は腰や肩が凝るって言いながらやっていたので、若いうちのほうが体に負担は無いように感じました

[調理スタッフに関する体験談 生データ 3/10]

ニックネーム	性別	年齢	働いていたホテル名	雇用形態	担当していた業務
たかろん	男性	30代	大阪市リーガロイヤルホテル	契約社員	調理補助

応募経路	応募経路の満足度	評価の理由（口コミ）	担当業務	勤務時間帯やシフトの形態	職場の雰囲気や人間関係	教育体制
タウンワーク	4	掲載情報が分かりやすく、写真も豊富だったので職場の雰囲気がイメージしやすかったです。応募後の連絡もスムーズでした。	朝食ビュッフェの仕込み、野菜のカット、盛り付け、厨房内の清掃などを担当していました。	6:00～15:00の早番が中心で、週5日勤務でした。	ベテランの方が多く、最初は緊張しましたが、慣れてくると優しく指導してくれて働きやすかったです。	丁寧だった

大変だったこと・苦労したこと	「やりがいを感じた」瞬間	身についたスキル	時給	月収	福利厚生
朝が早く、慣れるまでは起床がなかったです。また、忙しい時間帯はスピードと正確さが求められるため、集中力が必要でした。	お客様が料理を美味しそうに食べている姿を見たときや、上司に「盛り付けがきれい」と褒められたときにやりがいを感じました。	包丁技術、衛生管理、段取り力、時間管理能力が身につきました。	¥1,200	¥200,000	社員食堂があり、1食200円で温かい食事が取れました。制服貸与もありました。

仕事全体の満足度	その満足度の理由	おすすめしたい人のタイプ	向いていない人の特徴	アドバイス	体験談
4	忙しいながらも学びが多く、職場の雰囲気も良かったため、全体的に満足しています。	料理が好きな人、体力に自信がある人、チームで働くのが得意な人におすすめです。	朝が苦手な人、細かい作業が苦手な人、衛生管理に無頓着な人は向いていないと思います。	最初は覚えることが多いですが、毎日少しずつ慣れていくので焦らず取り組むことが大切です。	忙しい日には人手が足りず、仕込みが間に合わないことがありました。そんなときこそチームワークが大切で、助け合いながら乗り切った経験が印象に残っています。

[調理スタッフに関する体験談 生データ 4/10]

ニックネーム	性別	年齢	働いていたホテル名	雇用形態	担当していた業務
にあ	女性	20代	休暇村乗鞍高原	正社員	調理師

応募経路	応募経路の満足度	評価の理由（口コミ）	担当業務	勤務時間帯やシフトの形態	職場の雰囲気や人間関係	教育体制
ハローワーク	3	学生だったので、未経験な業種が多く、紹介できるものが少ないと言われました。実際、求人数が限られているなと感じました。	仕込み、盛り付け、在庫管理、実演調理、従業員食堂	早番 5:00～20:00・中番 5:30～12:00・遅番9:00～20:00	分からないことは聞きやすい環境でした	自分で見て学習した

大変だったこと・苦労したこと	「やりがいを感じた」瞬間	身についたスキル	時給	月収	福利厚生
調理方法、手さばきなどは先輩のやり方を目で見て学ばなければならなかったのが大変でした	実演調理などでお客様に喜んでいただけた時が1番やりがいを感じました。	包丁技術、段取り、接客対応	不明	¥180,000	寮、食事補助、光熱費補助

仕事全体の満足度	その満足度の理由	おすすめしたい人のタイプ	向いていない人の特徴	アドバイス	体験談
3	やりがいは感じましたが、就業時間が長かったため	料理が好きな人、今以上に学びたい方にオススメです	目で見て、コミュニケーションを取って自分の力にしていけるので、人間関係を構築するのが苦手な方には向いてないかもしれません	色々厳しい言葉もかけられ、体力的にもきつと感じることはありましたが、ここでやり遂げたことが今の私の力になっているので、慣れるまでは大変だと思いますが頑張ってください	懐石料理は一ヶ月前からの完全予約制で予め人数が決まっていたので、びったりの品数しか用意していませんでしたが、フロントの方が人数を誤って予約していたことが判明しました。麓まで車で1時間かかる山の上にあるホテルなので、スーパーも近くにはなく、卸業者からも何時間もかかる中、なんとか上司と料理長で協力をし、お客様にご了承いただきメニューを変え、人数分用意することが出来ました。懐石は別途でお金をいただいているので、お客様には残念な気持ちにさせたくはなかったのですが、お料理を提供した後に喜んでもらえたので、なんとか最悪の事態を免れることが出来ました。

[調理スタッフに関する体験談 生データ 5/10]

ニックネーム	性別	年齢	働いていたホテル名	雇用形態	担当していた業務
ゆび	女性	20代	アゴーラ山の上ホテル福岡	パート・アルバイト	調理補助

応募経路	応募経路の満足度	評価の理由（口コミ）	担当業務	勤務時間帯やシフトの形態	職場の雰囲気や人間関係	教育体制
タウンワーク	5	自分の条件をあったものを探しやすく応募が簡単でハードルが低かったです。また時給や仕事内容などもわかりやすく書いていました。	計量、仕込み、盛り付け	11:00～19:00	活発で明るく優しい方が多かったです	丁寧だった

大変だったこと・苦労したこと	「やりがいを感じた」瞬間	身についたスキル	時給	月収	福利厚生
立ち仕事で思っていたよりも体力のいる仕事だったので最初はよく疲れて大変でした。	その場の調理補助のメンバーをまとめる役を任されたときはやりがいを感じました。	料理を盛り付ける彩りのバランス、包丁技術、段取り力	¥950	¥100,000	まかないが一食300円で食べられました。

仕事全体の満足度	その満足度の理由	おすすめしたい人のタイプ	向いていない人の特徴	アドバイス	体験談
5	調理の現場に入ることにより食への関心が増したから。学生時代のほぼ初めてのアルバイトでしたが他のスタッフの方々にとても良くしてもらえて他の飲食店でバイトにも経験が活かせました。	調理師を目指している人、食への興味がある人、自分のお店を開きたい人	接客をメインにしたい人、疲れやすい人	とても学べる人が多い現場だと思います。大変なことも多いかもしれませんが必ず糧になります！頑張ってください！	婚礼のときは特に、お皿や材料の数を数え間違えて足りなかったり、アレルギーのチェックが抜けていたりするととても大変なことになる現場だと感じました。また結婚式当日は忙しく現場が少しピリついた雰囲気にもなることがあるので強めのメンタルも必要だと思います。

[調理スタッフに関する体験談 生データ 6/10]

ニックネーム	性別	年齢	働いていたホテル名	雇用形態	担当していた業務
ゆうい	女性	30代	ベイスайдホテル アジュール竹芝	パート・アルバイト	調理師

応募経路	応募経路の満足度	評価の理由（口コミ）	担当業務	勤務時間帯やシフトの形態	職場の雰囲気や人間関係	教育体制
バイトル	5	多様な雇用形態が揃っているので、ライフスタイルに合わせて働けます。また掲載されている情報が詳しいため、イメージしやすいです。	清掃、仕込み、盛り付け	10:00～19:00	良好でした。	丁寧だった

大変だったこと・苦労したこと	「やりがいを感じた」瞬間	身についたスキル	時給	月収	福利厚生
コース料理なので、時間に追われました。	丁寧だと褒められました。	手先が器用になりました。	¥1,100	¥180,000	なし

仕事全体の満足度	その満足度の理由	おすすめしたい人のタイプ	向いていない人の特徴	アドバイス	体験談
5	楽しく働けたので。	単調な作業が好きな人に向いています。	集中力が無い人です。	ホテルの雰囲気を見てから決めると良いでしょう。	結婚式のコース料理を担当しました。一つひとつ丁寧に盛り付けなければなりませんし、ソースの位置や量にもこだわる事で自分の手料理の腕も上がりました。

[調理スタッフに関する体験談 生データ 7/10]

ニックネーム	性別	年齢	働いていたホテル名	雇用形態	担当していた業務
デエ	男性	30代	ウェスティンホテル大阪	正社員	調理師

応募経路	応募経路の満足度	評価の理由（口コミ）	担当業務	勤務時間帯やシフトの形態	職場の雰囲気や人間関係	教育体制
紹介	2	以前働いていたホテルで充実していたのですが、当時の上司がスキルアップするからと紹介してくれたのですが、私としてはちょっと無理やり感があったからです。	仕込みや盛り付けと普通に業務を任されていました。	15:00～23:00までのディナータイムを任されていました。	みんないい方ばかりでした。	丁寧だった

大変だったこと・苦労したこと	「やりがいを感じた」瞬間	身についたスキル	時給	月収	福利厚生
以前のホテルと比べて料理の質やホテルの料理へのこだわりが強かったのであんまりこちらにはわからなかったです。	大阪の凄いホテルで働いていると周りが言ってくれた時にやっぱりいいところにいるんだと思った時です。	盛り付けの技術です。	¥1,300	¥205,000	なし

仕事全体の満足度	その満足度の理由	おすすめしたい人のタイプ	向いていない人の特徴	アドバイス	体験談
2	こだわりがホテルにあり過ぎて働いている方からすると理解できないルールがいっぱいあったからです。	いい環境で料理人をやりたい方にはいいと思います。	みんなと行動できない自由な方はあってないと思います。	タイプが違う料理がいっぱいいるので、知識をすごく学びたいと思うならやはりホテルでの料理人になった方がいいと思うのでその考えがあったらやるべきです。	いいホテルになればなるほど、スタッフのプロ意識が高く、すごいと思いますし私も意識していくので職を違う職にしてもホテルで学んだスキルは残ると思うので、最初は嫌だったが働いて正解だったと思います。

[調理スタッフに関する体験談 生データ 8/10]

ニックネーム	性別	年齢	働いていたホテル名	雇用形態	担当していた業務
N° 秋	女性	30代	秋田ANAクラウンプラザホテル	パート・アルバイト	調理補助

応募経路	応募経路の満足度	評価の理由（口コミ）	担当業務	勤務時間帯やシフトの形態	職場の雰囲気や人間関係	教育体制
タイミー	4	実際に働いてからお互いに決めることができるので一度きりのつもりではあったが、タイミーで働くよりも条件が良かったから	仕込み、盛り付け、提供	1700～2200 遅番のみ	アルバイトは若いひと（学生）が多い 明るく仕事しやすい雰囲気だった	丁寧だった

大変だったこと・苦労したこと	「やりがいを感じた」瞬間	身についたスキル	時給	月収	福利厚生
ピーク時は調理場が非常に忙しく、熱い厨房で長時間立ち続ける体力が必要で、最初は足が棒になった。	お客様から「美味しかったです」と直接言っていたときや、忙しい時間帯にチーム全員でスムーズに料理を提供できたときに達成感を感じた。	包丁技術や盛り付けの美しさを意識する力、衛生管理の徹底、効率的な段取り力、チームでの連携能力。	¥1,000	¥70,000	食事補助あまったものは持ち帰りOKでした。寮はなし

仕事全体の満足度	その満足度の理由	おすすめしたい人のタイプ	向いていない人の特徴	アドバイス	体験談
4	仕事自体は忙しかったですが、調理スキルや段取り力が身につき、チームで協力して成果を出せる点が楽しかったです。時給は高くはありませんが、経験値として得られるものが大きいと感じました。	料理が好きで、体力に自信があり、チームで協力して働くことが好きな人。段取り力や効率よく作業することを学びたい人。	体力に自信がない人、急ぎの作業や忙しい環境が苦手な人、一人で作業したい人。人と協力して働くのが苦手な人。	ピーク時の忙しさは想像以上なので、体力と集中力の準備をしておくことが大切です。段取りを意識して効率よく動くこと、チームメンバーと声を掛け合うことが仕事をスムーズにするコツです。	忙しい時間帯に料理の補充が間に合わず、お客様からのクレームが出たことがあります。てんてこまいだから多少は大目に見てほしいと思ってしまいました。

[調理スタッフに関する体験談 生データ 9/10]

ニックネーム	性別	年齢	働いていたホテル名	雇用形態	担当していた業務
まちの	男性	30代	ホテルオークラ福岡	契約社員	調理補助

応募経路	応募経路の満足度	評価の理由（口コミ）	担当業務	勤務時間帯やシフトの形態	職場の雰囲気や人間関係	教育体制
リゾートバイト.com	4	掲載情報が分かりやすく、応募から面接までスムーズでした。ホテルの雰囲気や仕事内容も事前に把握できた点が良かったです。	朝食ビュッフェの仕込み、野菜のカット、盛り付け、厨房内の清掃、在庫確認などを担当	早番：6:00～15:00／遅番：13:00～22:00のシフト制。週5日勤務でした。	ベテランの方が多く、最初は緊張しましたが、慣れてくると丁寧に教えてくれる方もいて、落ち着いた雰囲気でした。	丁寧だった

大変だったこと・苦労したこと	「やりがいを感じた」瞬間	身についたスキル	時給	月収	福利厚生
朝が早く、体調管理が大変でした。ピーク時の厨房は忙しく、スピードと正確さが求められるので集中力が必要でした。	自分が盛り付けた料理をお客様が美味しそうに食べている姿を見たときは、やっていて良かったと思いました。	特になし	¥1,100	¥180,000	社員食堂あり。昼食は1食200円で提供。寮はなし。

仕事全体の満足度	その満足度の理由	おすすめしたい人のタイプ	向いていない人の特徴	アドバイス	体験談
4	仕事内容はやりがいがあり、職場環境も悪くありませんでした。ただ、体力的にはややハードでした。	料理が好きで、チームで動くのが得意な人。早朝勤務に抵抗がない方には向いています。	体力に自信がない人、細かい作業が苦手な人、時間にルーズな人は厳しいかもしれません。	最初は覚えることが多いですが、慣れれば楽しくなります。清潔さと時間管理を意識すると評価されやすいです。	繁忙期に人手が足りず、急遽シフトが変更になったことがありました。体力的にきつかったですが、スタッフ同士で協力して乗り切れたのは良い経験でした。

[調理スタッフに関する体験談 生データ 10/10]

ニックネーム	性別	年齢	働いていたホテル名	雇用形態	担当していた業務
しらたま	女性	20代	東京ベイクラブリゾート舞浜	正社員	調理師

応募経路	応募経路の満足度	評価の理由（口コミ）	担当業務	勤務時間帯やシフトの形態	職場の雰囲気や人間関係	教育体制
紹介	5	学校を通すことによって、事前に説明会や職場の見学をすることができ雰囲気を確かめることができたのと、優先的に試験や面接を受けることができたから	仕込み、調理、盛り付け、発注	11:00～23:00 4:00～13:00 入り明け	同期もたくさんいて楽しく働けていました	適当だったけどあった

大変だったこと・苦労したこと	「やりがいを感じた」瞬間	身についたスキル	時給	月収	福利厚生
時間外労働がすごくあり、残業代も出なかったこと	できることが少しずつ増えていって、職場に貢献できているなと感じた時	包丁技術、仕込みの流れの組み立て方、仕事のスピード	不明	¥200,000	なし

仕事全体の満足度	その満足度の理由	おすすめしたい人のタイプ	向いていない人の特徴	アドバイス	体験談
2	残業代がほとんど出なかったのが理由です	長くその職場で働きたい人は年齢給もつくのでおすすめです	もっと料理を突き詰めた人にはお薦めしません	自分が何をやりたいのかをちゃんと考えてから働くかどうかを決めた方がいいです	毎日、主冷という大きな冷凍庫に食材を取りに行くのですが、マイナス20度の中で1時間以上作業をしなければならなかったので体調を崩すことがしばしばありました。しかも一つ一つの食材のダンボールも重くて、さすがに女性のやる仕事ではないなと感じました。もう少し仕事内容の分担をしてほしいなと思いました。

資料をご覧いただき
誠にありがとうございました。
引用する場合は引用元を明示してください。

お問い合わせ

[会社名] 株式会社Glip

[メールアドレス] info@glip-o.co.jp

[ウェブサイト] <https://hoteldebaito.com/>
