



先輩たちが、あなたの“はじめて”を支えます。

京都食肉市場株式会社

業務部 業務課



食用の牛・豚をセリに出す前の加工業務をお任せします！

まずはナイフを使用しない牛・豚を洗浄するお仕事などからお任せします。

仕事に慣れてきたら会社からナイフを支給し、先輩が研ぎ方から手取り足取り丁寧に教えます！

様々なポジションを経験した上で、“ポジションに偏らない万能選手”

または“特定ポジションの専門家”の道を選ぶことができます。

どちらの人材も当社の将来にとって貴重な戦力として、納得のいく形でお仕事をしていただけます。



職場見学 参加者 募集中！

見学に来てくれた皆さんに、京都食肉市場が厳選した「京都食肉市場カレー」をプレゼント！！

1日のスケジュール例

- 06：00 出社。用意。
- 06：30 営業応援（胴切り）。
- 07：30 休憩。
- 08：00 朝礼。
- 08：30 業務開始。
- 休憩
- 牛と豚の解体作業の間で休憩の為、その日の頭数により時間変動します。
- 15：15 洗濯。お風呂。
- 16：00 退社。

先輩の声

定時は15:15なので1日の時間を有意義に使うことができます！！

家族や友人との時間はしっかり確保でき、副業をしたい方や趣味との両立を考えている方にはピッタリの職場です。

年間休日も120日以上とお休みも充実で、長く働ける環境だと思います！