

**桜リクルート社 マレーシア**

Agensi Pekerjaan SRM Sdn.Bhd.(63607-K) / MOHR Licence No.JTKSM 182C

【日系飲食業】 メニュー開発マネージャー

海外飲食店で和食メニュー開発を担当！

Job Information

Recruiter

Agensi Pekerjaan SRM Sdn. Bhd.

Hiring Company

日系飲食業

Job ID

1472633

Industry

Restaurant, Food Service

Company Type

Large Company (more than 300 employees)

Non-Japanese Ratio

Majority Non-Japanese

Job Type

Permanent Full-time

Location

Malaysia

Salary

4 million yen ~ Negotiable, based on experience

Work Hours

シフト勤務制（土日休み）

Holidays

有給休暇、傷病休暇あり

Refreshed

May 9th, 2024 14:00

General Requirements

Minimum Experience Level

Over 3 years

Career Level

Mid Career

Minimum English Level

Business Level (Amount Used: English usage about 50%)

Minimum Japanese Level

Native

Minimum Education Level

Associate Degree/Diploma

Visa Status

No permission to work in Japan required

Job Description

採用企業はマレーシア国内で多数の店舗を展開している日系飲食店です。

【主な職務内容】

- 年間計画メニューの開発、商品レシピの改良を担当する。
- サプライヤーと連携/交渉して、コストやオペレーションを改善する。
- メニューの原価計算を監督・管理する。
- 試食会の実施。
- メニューの考案から、写真撮影、調達、原価計算、SOPの完成、経営陣との製品テストまで、プロジェクト全体を担当する。
- マーケティング、オペレーション、調達など他部門と協力し、新商品のスムーズな開発を促進する。
- 効率的な調理手順を含むSOPの確立。
- グランドメニューやシーズンプロモーションの新商品の販売データ分析。
- メニュー、写真撮影、原材料、調理について必要に応じて監督/サポートする。

【勤務時間】

フレックスタイム制（土日休み）

【勤務地】

クアラルンプール近郊

【給与待遇】

RM10,000 ~ 15,000

(能力・経験による)

- ボーナスあり
- 医療費補助、保険加入あり
- ビザサポートあり
- 入社時のマレーシアへのエアチケットサポートあり

Required Skills

<必須条件>

- 英語: ビジネスレベル
- 5年以上の飲食店(日本料理)での実務経験がある方
- シェフ（厨房長）としてメニュー開発などの関連経験がある方
- MSオフィス（エクセル、ワード、パワーポイント等）を使用できる方
- 食品化学、食品安全に関する知識を有すること。

<歓迎条件>

- ハラルについての知識がある方
- マルチナショナルな環境で勤務経験がある方
- 日本国外で飲食業の経験がある方

ビザ申請に必要な条件：短大・専門卒卒以上、新卒不可

*長期勤務によるキャリア形成を図るため、若年層を対象としています

Company Description