



<千葉>有名寿司チェーン・セントラルキッチンの品質管理担当募集【プライム上場】

グローバル展開する大手外食チェーン

Job Information

Recruiter

GLOBAL RESEARCH INC.

Hiring Company

グローバル展開する大手外食チェーン

Job ID

1552755

Industry

Restaurant, Food Service

Company Type

Large Company (more than 300 employees)

Job Type

Permanent Full-time

Location

Chiba Prefecture, Funabashi-shi

Salary

4 million yen ~ 6.5 million yen

Work Hours

9:00~18:00

Holidays

週休2日制（土日祝）、年間休日120日、有給休暇（入社日～5日付与）

Refreshed

January 10th, 2026 04:00

General Requirements

Minimum Experience Level

Over 6 years

Career Level

Mid Career

Minimum English Level

Basic (Amount Used: English usage about 10%)

Minimum Japanese Level

Native

Other Language

Chinese (Mandarin) - Basic

中国語尚可

Minimum Education Level

Bachelor's Degree

Visa Status

Permission to work in Japan required

Job Description

【概要】

有名寿司チェーン・セントラルキッチンでの品質管理業務

- ・微生物検査
- ・現場巡回、改善指導、教育活動
- ・製造工程管理基準確認
- ・JFS~B事務局対応
- ・国内及び海外のサプライヤー等を巡回

【年俸】

410万円～650万円

【勤務地】

千葉県船橋市

Required Skills

【必要職務経験】

- ・大学の理科系学部で生物・化学の基礎知識を習得された方
- ・食品メーカー、食品商社、外食業界等での品質保証・品質管理・衛生管理業務のいずれかの経験
- ・食品工場やセントラルキッチン、外食店舗での改善活動の経験
- ・コミュニケーション能力、論理力、フットワークの軽さ
- ・PCスキル（Excel、Word、PowerPoint）
- ・国内、海外の出張が可能であること

【歓迎要件】

- ・食品工場やセントラルキッチン、外食業界でHACCP構築、FSSC22000等認証取得、管理の経験
 - ・食品検査の知識（細菌、アレルギー、異物等）
 - ・食品表示の知識
 - ・語学力（英語・中国語）
 - ・外食店舗でのアルバイトのご経験
-

Company Description