



PR/086977 | Kitchen Manager

Job Information

Recruiter[JAC Recruitment USA](#)**Job ID**

1561451

Industry

Restaurant, Food Service

Job Type

Permanent Full-time

Location

United States

Salary

Negotiable, based on experience

Refreshed

December 23rd, 2025 09:01

General Requirements

Career Level

Mid Career

Minimum English Level

None

Minimum Japanese Level

None

Minimum Education Level

Associate Degree/Diploma

Visa Status

No permission to work in Japan required

Job Description

会社概要 / ポジション概要

日系レストラングループでは、キッチンマネージャーを募集しています。
店舗運営全体を支える重要なポジションで、ゼネラルマネージャーの直属として、調理品質・衛生管理・チーム運営を担っていただくお仕事です。

職務内容

- キッチンの日常業務の管理（開店・閉店対応、報告書作成など）
- 接客基準の指導およびクレーム対応
- 衛生・安全基準の遵守と環境整備
- 食材・備品の在庫管理、発注、コスト管理
- 調理・保存方法の管理と品質維持
- 設備・機器の点検とメンテナンス
- 採用・研修・シフト管理・評価などの人事業務
- 他部署との連携および業務改善提案

応募要件

- 飲食業界でのマネジメント経験
- 食品衛生・在庫管理の知識
- リーダーシップとチーム運営能力
- 顧客対応力と柔軟な対応力
- 和食の知識があれば尚可
- 英語ビジネスレベル（日本語スキルがあれば尚可）

勤務地

ニューヨーク市（NY）

給与

年収 USD 70,000～75,000（経験・能力に応じて優遇）

福利厚生

医療保険、スタッフ食事補助、有給休暇、キャリア成長支援など

その他

- 米国での就労許可をお持ちの方
- 業務状況に応じて、週末・夜間勤務にご対応いただく場合があります
- 店舗運営全体を支えるため、状況に応じて非管理職業務をお願いすることがあります

Notice: By submitting an application for this position, you acknowledge and consent to the disclosure of your personal information to the Privacy Policy and Terms and Conditions, for the purpose of recruitment and candidate evaluation.

Privacy Policy Link: <https://www.jac-recruitment.us/privacy-policy>

Terms and Conditions Link: <https://www.jac-recruitment.us/terms-of-use>

Company Description