



## PR/087157 | Chef de Cuisine / Visa Sponsorship

### Job Information

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

1575452

**Industry**

Restaurant, Food Service

**Job Type**

Permanent Full-time

**Location**

United States

**Salary**

Negotiable, based on experience

**Refreshed**

February 17th, 2026 05:00

### General Requirements

**Minimum Experience Level**

Over 10 years

**Career Level**

Mid Career

**Minimum English Level**

Daily Conversation

**Minimum Japanese Level**

Fluent

**Minimum Education Level**

Associate Degree/Diploma

**Visa Status**

No permission to work in Japan required

### Job Description

職種 料理長【ビザサポート有り】/ 2026年春オープン予定 日本食レストラン

**職務概要**

本ポジションは、2026年春にオープン予定の日本食レストランにおいて、料理長として、キッチン全体の品質管理・チームマネジメント・オペレーション運営をリードする役割です。日々の厨房運営に加え、BOH/FOHの採用・育成、衛生管理、コスト管理、トレーニング資料の整備を担います。また、日本および世界各国から招くゲストシェフと協働し、創造性と一貫性を両立した料理提供を実現するとともに、サービス部門と密に連携していただきます。

**職務内容****料理部門の統括**

- 日々の店舗運営の管理、サービスチームとの連携促進

- BOH／FOH スタッフの採用・育成・シフト管理
- デイリーテイスティング、プリサービスミーティング、品質管理
- トレーニング資料・レシピ／オペレーションデータベースの整備

#### キッチンオペレーション管理

- 全コンセプトにおけるキッチン運営の統括
- 食材・人件費の管理（週次・月次の分析含む）
- 衛生基準・SOP・品質基準の徹底
- 保健所・OSHA基準に準拠した安全な環境の確保

#### ゲストシェフとの協業

- 国内外のゲストシェフとのメニュー開発・実行
- FOH と連携したゲスト体験向上施策
- 全提供物の品質・プレゼンテーションの維持

#### 応募資格

- 10年以上の料理経験（日本料理経験者歓迎）
- チームを率いる高いリーダーシップとコミュニケーション力
- 多様なメンバーをマネジメントした経験
- Microsoft Office、Toast、ChefTech などのツール使用経験

勤務地 アーカンソー州ベントンビル

雇用形態 フルタイム

給与 USD65,000-70,000

その他 ビザサポート有り

**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