



## PR/087158 | Executive Sous Chef / Visa Sponsorship

### Job Information

**Recruiter**

JAC Recruitment USA

**Job ID**

1575453

**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 6 years

**Career Level**

Mid Career

**Minimum English Level**

Basic

**Minimum Japanese Level**

Native

**Minimum Education Level**

Associate Degree/Diploma

**Visa Status**

No permission to work in Japan required

### Job Description

職種 副料理長【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、仕込み工程・グラブ&ゴー商品の生産管理・ランチオペレーションを中心に、キッチン全体の品質管理と生産体制をリードする役割です。日々の厨房運営に加え、在庫管理、仕入れ先とのリレーション構築、季節メニューの開発、チームメンバーの採用・育成・スケジューリングを担っていただきます。

#### 職務内容

- 仕込み、グラブ&ゴー商品の組立、ランチ営業の統括
- 調理品質・効率性の管理

- 在庫管理・フードロス削減
- 仕入れ先との関係構築（国内外）
- メニュー開発・季節メニュー更新
- ゲストシェフとの協働による特別イベント対応
- スタッフ採用・育成・スケジューリング
- 衛生・安全基準の徹底

#### 応募資格

- 調理経験8年以上（大量調理/プロダクション系での経験歓迎）
- 高いリーダーシップ・コミュニケーション・チーム育成能力
- 規律性、効率性、品質への強いコミット
- 新しい技術や文化を吸収し、来訪シェフとの協働を楽しめる方
- Microsoft Office、Toast、ChefTechの使用経験

勤務地 アーカンソー州ペントンビル

雇用形態 フルタイム

給与 USD60,000-65,000

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