



Understanding People

Executive Chef / エグゼクティブシェフ

Luxury hotel culinary leadership

Job Information

Recruiter

Specialized Group

Job ID

1582012

Industry

Hotel

Job Type

Permanent Full-time

Location

Tokyo - 23 Wards

Salary

Negotiable, based on experience

Refreshed

March 25th, 2026 00:00

General Requirements

Minimum Experience Level

Over 3 years

Career Level

Mid Career

Minimum English Level

Business Level

Minimum Japanese Level

Business Level

Minimum Education Level

Bachelor's Degree

Visa Status

Permission to work in Japan required

Job Description

Executive Chef | Culinary Operations エグゼクティブシェフ・料理運営

Our client, a renowned luxury hotel in the hospitality industry, is seeking an Executive Chef to lead all culinary operations. This role offers the opportunity to innovate menu development and manage a diverse team while ensuring exceptional food quality and operational efficiency.

当社のクライアントである著名なラグジュアリーホテルでは、料理運営をリードするエグゼクティブシェフを募集しています。この役職は、メニュー開発の革新を追求し、多様なチームを管理しながら、卓越した料理の品質と運営効率を確保する機会を提供します。

業務内容:

キッチン全体の運営をリードし、管理する

ブランドポジショニングに沿った革新的なメニューを開発する
日々のキッチン運営を効率的かつ基準に従って監督する
食品コスト管理と在庫管理を行う
調理チームの採用、トレーニング、指導を行う
F&Bリーダーシップと協力し、ビジネス目標を達成する

応募資格:

エグゼクティブシェフまたはシニアスーシェフとしての実績
ラグジュアリーまたは高級ホテルでの経験
食品コスト管理や予算管理を含む強力な財務知識
複数のアウトレットまたは高ボリュームのキッチン運営経験
国際的な料理や最新の料理トレンドに関する知識
メニュー開発や革新の経験
強力なリーダーシップとチーム管理能力
プレオープニング経験があれば尚可
国際ホテルブランドでの経験があれば尚可

Company Description