



Understanding People

Sous Chef | Italian Cuisine Leadership 副料理長・イタリア料理

High-end Tokyo kitchen role

Job Information

Recruiter

Specialized Group

Job ID

1586726

Industry

Restaurant, Food Service

Job Type

Permanent Full-time

Location

Tokyo - 23 Wards

Salary

Negotiable, based on experience

Refreshed

April 29th, 2026 01:00

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

Sous Chef | Italian Cuisine Leadership 副料理長・イタリア料理**

Our client, a distinguished company in the food and beverage industry, is seeking a Sous Chef for their refined kitchen in Tokyo. This role offers the chance to lead and innovate in a high-level culinary environment, focusing on Italian cuisine and seasonal ingredients. Candidates will benefit from professional growth opportunities, involvement in high-profile events, and a supportive team that values talent and dedication.

私たちのクライアントである食品・飲料業界の著名な企業が、東京の洗練されたキッチンで働く副料理長を募集しています。この役職は、イタリア料理と季節の食材を重視したハイレベルな料理環境でリーダーシップを発揮し、革新を推進するチャンスを提供します。候補者は、専門的な成長機会や、注目度の高いイベントへの参加、そして才能と献身を重んじるサポート体制のチームから恩恵を受けることができます。

Key Responsibilities:

- - Oversee daily kitchen operations with Executive Chef
- - Develop seasonal menus and recipes
- - Ensure high food quality and presentation standards
- - Train and develop kitchen staff
- - Manage inventory and cost control
- - Lead kitchen in Executive Chef's absence
- - Coordinate kitchen team communication
- - Ensure compliance with food safety standards

- 日々のキッチン運営をエグゼクティブシェフと共に指導
- 季節ごとのメニューとレシピの開発
- 高い食材品質とプレゼンテーション基準の維持
- キッチンスタッフの育成と指導
- 在庫管理とコスト管理
- エグゼクティブシェフ不在時のキッチン指導
- キッチンチーム間のコミュニケーション調整
- 食品安全基準の順守確認

Qualifications:

- - 5+ years of professional kitchen experience
- - 3+ years of management or leadership experience
- - Strong background in Italian cuisine
- - Experience in fine dining or luxury hospitality
- - Experienced in kitchen administration, including cost control and hygiene management
- - Fluency in Japanese and English
- - Ability to work in a high-pressure environment
- - Familiarity with food safety and sanitation standards

- 5年以上のプロフェッショナルキッチン経験
- 3年以上の管理またはリーダーシップ経験
- イタリア料理に関する深い知識
- 高級レストランやラグジュアリーホスピタリティでの経験
- コスト管理と衛生管理を含むキッチン運営経験
- 日本語と英語の流暢な会話能力
- 高圧環境での業務遂行能力
- 食品安全と衛生基準に関する知識

Company Description