



Understanding People

Line Chef | Italian Cuisine ラインシェフ・イタリア料理

High-end Italian restaurant

Job Information

Recruiter

Specialized Group

Job ID

1586730

Industry

Restaurant, Food Service

Job Type

Permanent Full-time

Location

Tokyo - 23 Wards

Salary

Negotiable, based on experience

Refreshed

April 15th, 2026 11:59

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

Line Chef | Italian Cuisine ラインシェフ・イタリア料理

Our client, a high-end Italian dining venue in Tokyo, is seeking a skilled Line Chef to join their esteemed kitchen team. This role offers the chance to work with premium ingredients and authentic Italian cuisine, providing an excellent opportunity for culinary growth and skill development. Candidates will benefit from exposure to elevated culinary standards and the chance to learn from experienced chefs in a refined environment.

東京にある高級イタリアンレストランが、熟練したラインシェフを募集しています。厳選された食材を使い、本場のイタリア料理を提供するこの職務は、料理の技術向上と成長を目指す方に最適です。経験豊富なシェフたちとの協力を通じて、高度な料理基準に触れることができる絶好の機会です。

Key Responsibilities:

- - Prepare and cook Italian dishes to high standards
- - Maintain food quality and presentation standards
- - Assist with mise en place and kitchen organization
- - Ensure cleanliness and food safety standards
- - Collaborate with culinary team for service consistency
- - Execute dishes during high-pressure service periods
- - Contribute to guest satisfaction through high-quality cuisine

- 料理の準備と高水準のイタリア料理の調理
- 料理の品質およびプレゼンテーション基準の維持
- ミゼン・プラスおよびキッチンof整理整頓
- 清潔さと食品安全基準の徹底
- チームとの協力によるサービスの一貫性の確保
- サービスのピーク時における料理の提供
- 高品質な料理によるゲスト満足度の向上

Qualifications:

- - Experience in Italian cuisine
- - Fluency in Japanese
- - 2+ years of experience as a Line Chef
- - Knowledge of food safety and hygiene standards
- - Experience with high-end dining environments is preferred but not mandatory
- - Ability to work under pressure in a fast-paced kitchen

- イタリア料理の経験
- 日本語が流暢であること
- 2年以上のラインシェフとしての経験
- 食品安全および衛生基準の知識
- 高級ダイニング環境での経験があれば尚可
- 高速で動くキッチンでのプレッシャーへの対応力

Company Description