



Understanding People

Executive Chef / エグゼクティブシェフ

Luxury resort hotel role

Job Information

Recruiter

Specialized Group

Job ID

1590986

Industry

Hotel

Job Type

Permanent Full-time

Location

Tokyo - 23 Wards

Salary

Negotiable, based on experience

Refreshed

May 1st, 2026 03:14

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 | Resort Hotel Culinary Operations エグゼクティブシェフ・リゾートホテル

Our client, a renowned luxury resort hotel, is seeking an Executive Chef to lead its expansive culinary operations. This role offers the opportunity to oversee all kitchens, outlets, and events, driving menu innovation and maintaining high culinary standards. The position includes managing a team of 60, with a focus on creativity, operational excellence, and team development.

当社クライアントの著名なラグジュアリーリゾートホテルでは、エグゼクティブシェフを募集しています。このポジションでは、リゾート内の全てのキッチンやレストラン、イベントの運営を統括し、メニューの革新と高い料理基準の維持を推進します。チームは60名を超え、創造性、運営の卓越性、チームの成長に焦点を当てています。

Key Responsibilities:

- - Oversee culinary operations across resort restaurants and events
- - Lead and develop a kitchen team of 60 members
- - Create and update menus using local ingredients
- - Manage food costs, inventory, and kitchen budgets
- - Ensure compliance with food safety and HACCP standards
- - Collaborate with F&B team to enhance guest dining experience

- リゾート内のレストランおよびイベントの料理運営を統括
- 60名のキッチンチームをリードし、育成
- 地元の食材を活用したメニューの作成・更新
- フードコスト、在庫管理、キッチンの予算管理
- 食品安全およびHACCP基準の遵守
- F&Bチームと協力し、ゲストのダイニング体験を向上

Qualifications:

- - Previous experience as Executive Chef or Executive Sous Chef
- - Experience managing a kitchen team of 40–60+ members
- - Strong background in resort, luxury hotel, or multi-outlet operations
- - Strong knowledge of food cost control and kitchen financials
- - Experience with HACCP and food safety standards
- - Japanese language ability is preferred but not mandatory
- - English communication skills are an advantage

- エグゼクティブシェフまたはエグゼクティブスーシェフとしての経験
- 40–60名以上のキッチンチームの管理経験
- リゾート、ラグジュアリーホテル、多店舗運営の豊富な経験
- フードコスト管理およびキッチンファイナンスの強い知識
- HACCPおよび食品安全基準の経験
- 日本語能力があれば尚可（必須ではありません）
- 英語でのコミュニケーション能力があれば尚可

Company Description