



Understanding People

Sous Chef | Pre-Opening Hotel スーシェフ・プレオープンホテル

Renowned hotel brand, Leadership role

Job Information

Recruiter

Specialized Group

Job ID

1593257

Industry

Hotel

Job Type

Permanent Full-time

Location

Hokkaido

Salary

Negotiable, based on experience

Refreshed

May 25th, 2026 16:33

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 | Pre-Opening Hotel スーシェフ・プレオープンホテル

札幌に位置する有名ホテルが、プレオープンチームに加わるスキルを持つスーシェフを募集しています。この役割では、ホテルの開業段階とその後のキッチン運営をサポートし、高い食品品質基準の維持を担当します。

職務内容：

日々のキッチン運営をエグゼクティブシェフと共に管理
キッチンチームの監督およびトレーニング
食品の品質、見栄え、分量の管理
プレオープン時のキッチンセッティングとワークフローのアシスト
食品衛生とHACCP基準の遵守の監視
サービスチームとの連携によるスムーズな運営のサポート
メニュー作成および食品原価計算の支援

応募資格：

ホテルまたはリゾートでのスーシェフ経験
キッチン運営および食品安全に関する深い知識
リーダーシップとチームマネジメント経験があれば尚可
週末や祝日を含む柔軟な勤務が可能
日本語での流暢な会話および読み書きが必須
和食の経験があれば尚可
HACCPおよび衛生基準に精通していること

Our client, a renowned hotel in Sapporo, Japan, is seeking a skilled Sous Chef to join their pre-opening team. This role offers the opportunity to support the Executive Chef in leading kitchen operations and maintaining high food quality standards during the hotel's opening phase and beyond.

Key Responsibilities:

- Manage daily kitchen operations with Executive Chef
- Supervise and train kitchen team members
- Ensure food quality, presentation, and portion control
- Assist in pre-opening kitchen setup and workflows
- Monitor food hygiene and HACCP compliance
- Coordinate with service teams for seamless operations
- Support menu preparation and food costing

Qualifications:

- Previous experience as Sous Chef in hotels or resorts
- Strong knowledge of kitchen operations and food safety
- Leadership and team management experience is preferred but not mandatory
- Ability to work flexible schedules, including weekends and holidays
- Must speak and write fluently in Japanese
- Experience with Japanese cuisine is preferred but not mandatory
- Familiarity with HACCP and sanitation standards

Company Description