



Understanding People

Executive Sous Chef - Banquet エグゼクティブスーシェフ・宴会 | Hospitality

Luxury hotel banquet operations

Job Information

Recruiter

Specialized Group

Job ID

1593506

Industry

Hotel

Job Type

Permanent Full-time

Location

Tokyo - 23 Wards

Salary

Negotiable, based on experience

Refreshed

May 27th, 2026 14:55

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 Sous Chef - Banquet エグゼクティブスーシェフ・宴会 | Hospitality, Luxury Hotel (3-month bonus)

Our client, a luxury hotel in Tokyo renowned for its MICE and banquet operations, is seeking an Executive Sous Chef - Banquet to lead their culinary team. This new role offers the opportunity to take full ownership of the banquet culinary operations, creating unique menus for high-profile events both in-house and at external venues. Enjoy a competitive benefits package, including a standard 3-month bonus and a strong global career ecosystem.

東京に位置する高級ホテルにおいて、MICEおよび宴会運営で高い評価を受けている当社では、宴会統括シェフを募集しております。この役職は、当ホテルの宴会料理部門をリードし、社内外の高いプロファイルイベント向けに独自のメニューを開発する機会を提供します。福利厚生には、3ヶ月分の標準ボーナスに加え、国際的なキャリア発展の機会が含まれています。

Key Responsibilities:

- Create unique menus for each banquet event
- Manage banquet culinary operations
- Oversee in-house and offsite catering events
- Ensure high culinary standards for luxury events

- 独自の宴会メニューの作成
- 宴会料理部門の運営管理
- 社内外でのケータリングイベントの監督
- 高級イベントにおける高い料理基準の維持

Qualifications:

- 5+ years of experience in banquet culinary operations
- Experience in high-profile, high-complexity event catering
- Proficiency in creating unique menus for diverse events
- Experience with offsite catering operations
- Fluency in Japanese and English
- Knowledge of luxury hotel culinary standards
- Ability to manage kitchen operations under high capacity

- 宴会料理運営での5年以上の経験
- 複雑かつ高いプロファイルのイベントケータリング経験
- 多様なイベント向けの独自メニュー作成能力
- オフサイトケータリング運営経験
- 日本語と英語での流暢なコミュニケーション能力
- 高級ホテルの料理基準に関する知識
- 高負荷環境でのキッチン運営管理能力

Company Description