



Understanding People

Executive Sous Chef | Banquet Management エグゼクティブスーシェフ・宴会管理

Global hospitality brand

Job Information

Recruiter

Specialized Group

Job ID

1595009

Industry

Hotel

Job Type

Permanent Full-time

Location

Tokyo - 23 Wards

Salary

Negotiable, based on experience

Refreshed

June 2nd, 2026 17:53

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 Management エグゼクティブスーシェフ・宴会管理

Our client, a leading global hospitality company, is seeking an Executive Sous Chef (Banquet) to join their team. This role offers the opportunity to manage and lead a culinary team, ensuring high standards in the hotel's kitchen operations.

Key Responsibilities:

- Plan and prepare high-quality banquet food and beverage products
- Maintain HACCP standards in all kitchen operations
- Develop and update training manuals and SOPs
- Coordinate with Executive Chef on menu planning and food production
- Manage kitchen team to ensure smooth culinary operations

- Control food costs to maximize profitability
- Oversee cleanliness and maintenance of kitchen facilities
- Ensure timely preparation of food for large-scale events
- Monitor food quality and adjust as necessary
- Liaise with other departments for seamless event execution

Qualifications:

- 10+ years of culinary experience
- 5-8 years as Head of Kitchen in 4/5-star hotels
- Banquet experience in events of 800+ people
- Good command in English, both verbal and written
- Up to date with sanitation classes
- Possess a valid health certificate
- Experience with HACCP standards
- Strong leadership and team management skills
- Ability to create and update training manuals and SOPs

世界的なホスピタリティ企業が、副料理長（宴会管理）を募集しています。このポジションでは、ホテルのキッチンオペレーションにおいて、高い基準を維持しつつ、料理チームを管理・指導する機会が得られます。

主要業務内容：

- 高品質な宴会用の料理と飲料を企画・準備する
- 全てのキッチン業務でHACCP基準を遵守する
- トレーニングマニュアルや標準業務手順書（SOP）を開発・更新する
- エグゼクティブシェフと協力し、メニュー企画と食品生産を行う
- 料理チームを管理し、スムーズな調理業務を確保する
- 食品コストを管理し、利益を最大化する
- キッチン設備の清潔さとメンテナンスを監督する
- 大規模イベントに向けた食品のタイムリーな準備を行う
- 食品の品質を監視し、必要に応じて調整する
- 他部門と連携し、イベントが円滑に実行されるようにする

応募資格：

- 10年以上の料理経験
- 4/5つ星ホテルでの5-8年以上のキッチン責任者経験
- 800人以上のイベントでの宴会経験
- 英語の理解力とコミュニケーション能力（口頭・書面）
- 最新の衛生管理クラスを受講済み
- 有効な健康証明書を所持
- HACCP基準に関する経験
- 強力なリーダーシップとチーム管理能力
- トレーニングマニュアルやSOPを作成・更新する能力

Company Description