



Understanding People

Chef de Cuisine / 料理長

Global hotel brand

Job Information

Recruiter

Specialized Group

Job ID

1602807

Industry

Hotel

Job Type

Permanent Full-time

Location

Tokyo - 23 Wards

Salary

Negotiable, based on experience

Refreshed

July 30th, 2026 00:00

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

Chef de Cuisine 料理長 | French Kitchen - Global brand, Strong bonus

Our client, a prestigious hotel part of a global brand, is seeking a Chef de Cuisine for their all-day dining restaurant specializing in French cuisine and buffet offerings. This role offers the unique opportunity to lead culinary operations, manage food production, and drive seasonal promotions in a dynamic environment.

職務内容：

- フレンチ料理とビュッフェの食品生産を管理
- レシピ、利益チャート、製品仕様の管理
- 厳密な食品原価の管理
- チームビルディングと従業員トレーニングのリード

- 季節メニューや特別プロモーションの開発

応募資格：

- フレンチ料理の経験（必須）
- ビュッフェ料理の生産経験
- ホテルレストランの運営経験
- 強力なリーダーシップとチーム管理能力
- 5年以上の料理長としての経験
- 日本語と英語の流暢なスキルがある方歓迎（必須ではありません）
- 食品原価管理ツールの知識がある方歓迎（必須ではありません）
- 高級ホスピタリティ業界での文化的適応力

Company Description