



Understanding People

Sous Chef / スーシェフ

Luxury Resort Hotel

Job Information

Recruiter

Specialized Group

Job ID

1605240

Industry

Hotel

Job Type

Permanent Full-time

Location

Tokyo - 23 Wards

Salary

Negotiable, based on experience

Refreshed

July 30th, 2026 14:14

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

スーシェフ - ホスピタリティ | インセンティブボーナス、交通手当

私たちのクライアントであるグローバルホスピタリティ企業は、日本の一流リゾート地に位置する高級ライフスタイルホテルのスーシェフを募集しています。この役職は、地元食材を活かした料理に焦点を当てた、経験豊富なシェフ・ド・パルティまたはキッチンリーダーにとって、重要なキャリアアップの機会を提供します。インセンティブボーナス、全額交通手当、構造化されたトレーニングおよび開発プログラムへのアクセスなどの福利厚生をお楽しみください。

主な責任:

- キッチンチームをリードし、シフト中の食品の品質を確保する
- 日々のキッチン運営でエグゼクティブシェフをサポートする
- コスト管理とキッチン予算を維持する
- 食品衛生と安全の高い基準を確保する
- フロントスタッフと協力してゲストの食事体験を向上させる
- 薪焼き技術を活用して料理を準備する
- キッチンでの運営上の課題を解決する

要件:

- 確かな料理経験と実績のある進展（必須）
- シェフ・ド・パルティまたはアシスタントシェフレベルの背景（必須）
- キッチンでのコミュニケーションに十分な日本語能力（必須）
- 高い衛生管理基準（必須）
- 薪焼き料理または同様の調理技術の経験（優遇）
- フロントスタッフとの協力能力（優遇）
- コスト管理とキッチン予算の知識（優遇）

福利厚生:

- インセンティブボーナス
- 全額交通手当

Company Description