



Understanding People

Head Chef / ヘッドシェフ | 新規オープン

Lead a brand-new kitchen launch

Job Information

Recruiter

Specialized Group

Job ID

1610044

Industry

Hotel

Job Type

Permanent Full-time

Location

Kanagawa Prefecture

Salary

Negotiable, based on experience

Refreshed

September 1st, 2026 17:27

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

ヘッドシェフ キッチンリーダー

概要

当クライアントは、神奈川県にある新規オープンの小規模高級施設で、炭火を使った創作料理とお茶のペアリングを専門とするキッチン率いるヘッドシェフを募集しています。この役割は、キッチンの立ち上げからメニュー作成までを一から手掛けるユニークな機会を提供します。ポジションには、採用過程で詳細が提供される充実した福利厚生パッケージが含まれます。

主な業務内容：

- ・ お茶と和菓子のコンセプトに焦点を当てたメニューの作成と進化
- ・ ゲストの目の前で調理を含む炭火焼き料理の指導
- ・ 食材コストの管理と利益率の維持
- ・ ベンダーおよびサプライヤーの調達と関係管理

- 衛生、清掃、食品安全基準の設定と遵守
- キッチンチームの構築、指導、育成
- 和食と洋食の調理技術を融合したメニュー開発
- お茶の専門家と連携し、食とお茶の体験を向上
- 和洋のワンプレートコンセプトを組み合わせた朝食メニューの設計
- 小規模高級施設に適したキッチン運営の実施
- 地域の食品安全規制の遵守確保

応募条件：

- ヘッドシェフの経験、またはヘッドシェフを目指す強力なスーシェフ経験者
- ビジネス日本語の流暢な能力
- 和食および洋食の調理技術に精通していること
- メニュー作成および食材コスト管理の経験
- 炭火焼き調理技術の知識
- ベンダーおよびサプライヤーとの関係管理経験
- 衛生および食品安全基準の設定と維持能力
- 有効な運転免許証の所持
- お茶と和菓子の料理コンセプトの経験は望ましいが必須ではない
- キッチンチームの構築と育成におけるリーダーシップスキル
- 高級または小規模高級ホスピタリティキッチンでの経験は望ましいが必須ではない

Company Description