



Understanding People

Chef de Cuisine / シェフ・ド・キュイジーヌ

French cuisine × Japanese ingredients

Job Information

Recruiter

Specialized Group

Job ID

1614044

Industry

Restaurant, Food Service

Job Type

Permanent Full-time

Location

Kanagawa Prefecture

Salary

Negotiable, based on experience

Refreshed

September 17th, 2026 18:10

General Requirements

Minimum Experience Level

Over 1 year

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 シェフ・ド・キュイジーヌ - Kitchen Leadership キッチンリーダーシップ

Overview

Our client is a boutique luxury property in Kanagawa seeking a Chef De Cuisine to lead a kitchen focused on quality over volume, delivering a unique culinary experience blending contemporary French techniques with Japanese ingredients and tea. This role offers the opportunity to take ownership of the menu and kitchen operations in an intimate setting with direct guest interaction. Benefits include a full-time, permanent position with a clear path to kitchen leadership and involvement in expanding services.

主な責任:

- 毎日の朝食と夕食サービスを高級基準で運営する
- 日本の食材を使い、現代的なフランス料理の技法で調理する
- カウンターでゲストの目の前で料理を盛り付け、仕上げる

- メニューのコンセプトと提供内容を開発し、段階的に責任を持つ
- 食材コスト、発注、仕入先との関係を管理する
- 炭火調理法と季節の少量生産の食材を使って調理する
- 小規模で経験豊富なチーム環境でキッチン業務をリードする
- 施設のシグネチャーティープログラムを料理に取り入れ、サポートする
- 盛り付けと料理の仕上げにおいて一貫性と正確さを確保する
- パスランナーや調達チームと密に連携する
- 新しいサービス構築を支援し、運営の拡大を推進する

要件:

- スーシェフ、ジュニアヘッドシェフ、またはシェフドキュイジーヌとしての経験
- 現代フランス料理の技術に関する専門知識
- 日本の食材と季節感に関する熟練度
- 高級レストランやラグジュアリーホスピタリティの環境での経験
- ゲストの前で料理を盛り付け、仕上げる能力
- ビジネスレベルの日本語能力
- 食材コスト管理、発注、仕入先との関係管理の経験
- 炭火調理技術の経験
- メニューコンセプトの開発および責任を持つ能力
- 料理への茶の応用技術
- 小規模で親密なキッチン環境での勤務経験
- 盛り付けにおける細部への強い注意力と一貫性
- 季節ごとおよび少量生産の食材調達の経験
- バイリンガルのキッチン環境で働く能力

Company Description