PR/000022 | 寿司シェフ

Job Information

Recruiter
JAC Recruitment Netherlands

Job ID
1616818

Industry
Restaurant, Food Service

Job Type
Permanent Full-time

Location
Netherlands

Salary
Negotiable, based on experience

Refreshed
October 27th, 2026 10:00

General Requirements

Minimum Experience Level
Over 3 years

Career Level
Mid Career

Minimum English Level
Daily Conversation Level

Minimum Japanese Level
Fluent Level

Minimum Education Level
Associate Degree/Diploma

Visa Status
No permission to work in Japan required

Job Description

企業概要
オランダ国内で日本食事業を展開する企業にて、寿司シェフを募集しています。

日本食文化の魅力を発信しながら、高品質な料理とサービスの提供を行っています。

主な業務内容

寿司・刺身を中心とした日本食の調理業務
食材の下処理、仕込み、盛り付けおよび品質管理
日本食の品質基準を維持し、お客様へ本格的な料理を提供
厨房内の衛生管理および食品安全管理の徹底
調理技術や日本食文化の知識を活かした店舗価値の向上

応募要件
必須

寿司シェフとしての実務経験
巻き寿司、握り寿司、刺身の調理経験
食品衛生およびHACCPに関する知識
日本語で業務上支障なくコミュニケーションが取れる方

調理師免許をお持ちの方

求められる経験・知識

多国籍な環境でチームワークを重視し、円滑なコミュニケーションが取れる方
忙しい環境下でも品質を維持しながら業務を遂行できる方
チームの成長や店舗運営の改善に積極的に貢献できる方
英語での基本的なコミュニケーション能力

給与
経験に応じて相談

Notice: By submitting an application for this position, you acknowledge and consent to the disclosure of your personal information to the Privacy Policy and Terms and Conditions, for the purpose of recruitment and candidate evaluation.

Privacy Policy Link: https://www.jac-recruitment.nl/legal_documents/privacy_policy
Terms and Conditions Link: https://www.jac-recruitment.nl/legal_documents/terms_and_conditions

Company Description