



【鮨店料理長】ホテルアラマンダ青山/27年春フルリニューアル

株式会社ユニマットクリエイティブでの募集です。 ストアマネージャー・店舗責任者...

Job Information

Recruiter

JAC Recruitment Co., Ltd.

Hiring Company

株式会社ユニマットクリエイティブ

Job ID

1617902

Industry

Hotel

Job Type

Permanent Full-time

Location

Tokyo - 23 Wards

Salary

6 million yen ~ 8 million yen

Holidays

【有給休暇】入社7ヶ月目には最低10日以上 【休日補足】各月9日、2月のみ8日 シフト制ですが毎週1回はお休みがございます。...

Refreshed

October 15th, 2026 17:54

General Requirements

Career Level

Mid Career

Minimum English Level

Business Level

Minimum Japanese Level

Native Level

Minimum Education Level

High-School

Visa Status

Permission to work in Japan required

Job Description

【求人No NJB2416049】

2027年春にフルリニューアル予定の「ホテルアラマンダ青山」にて、鮨店舗の料理長として、鮨カウンターを中心とした店舗運営および調理部門全体のマネジメントをお任せします

【主な業務内容】

■業務詳細：

- ・江戸前鮨の調理全般、品質維持・向上
- ・仕込み・食材管理と原価率コントロール
- ・コース内容の企画・構成・季節提案
- ・若手職人の育成・技術指導
- ・VIP対応、特別リクエストへの柔軟対応

・カウンターコミュニケーション

Required Skills

【必須条件】

- ・江戸前鮎の調理経験
- ・鮎店での料理長/副料理長/板長/それに準ずる経験
- ・カウンターを含む店舗運営経験
- ・後輩・スタッフの育成経験

【歓迎条件】

- ・高単価鮎店での経験
 - ・ホテル鮎店経験
 - ・ミシュラン等の掲載店経験
 - ・日本酒・ワインの知識
 - ・英語での接客
 - ・海外勤務経験
-

Company Description

「ホテルアラマンダ青山」の運営、スパ運営、レストラン・フィットネス運営