



シェフ / キッチンスタッフ

日本アルプスの美しい自然に囲まれた長野県白馬村を拠点に不動産・ホテル事業を展開

Job Information

Hiring Company

[K.K. Resort Japan](#)

Job ID

1618684

Industry

Hotel

Job Type

Permanent Full-time

Location

Nagano Prefecture, Kita-zumi-gun Hakubamura

Salary

4 million yen ~ 6 million yen

Work Hours

シフト制

Holidays

シフト制

Refreshed

October 21st, 2026 08:58

General Requirements

Minimum Experience Level

Over 1 year

Career Level

Mid Career

Minimum English Level

Daily Conversation Level

Minimum Japanese Level

Business Level

Minimum Education Level

High-School

Visa Status

Permission to work in Japan required

Job Description

《募集要項・本ポジションの魅力》

- ・ホテルのキッチン業務全般を担当し、調理・メニュー開発から食材管理、スタッフの指導・育成まで幅広く活躍
- ・季節や旬の食材を活かした新メニューの提案や既存メニューの改善を通じ、料理人としての創造力と技術を磨ける環境
- ・国際色豊かなリゾートホテルで国内外のお客様に料理を提供し、多様な文化に触れながらホスピタリティとチーム運営力を高められる
- ・長野県白馬・小谷の豊かな自然に囲まれた環境で働けるほか、寮費込みの住み込み勤務が可能で、賞与年2回の待遇も用意

【業務内容】

ホテルのキッチン業務全般をお任せします。

仕込みから営業中の調理、盛り付け、食材管理まで、キッチン業務を幅広く担当していただきます。

< 具体的には >

- ・ 食材の仕込み・調理・盛り付け
- ・ 営業中の調理業務
- ・ 季節や旬の食材を活かした新メニューの提案
- ・ 既存メニューの改善・ブラッシュアップ
- ・ 食材の在庫管理・発注
- ・ キッチン内の衛生管理
- ・ キッチンスタッフへの指示・仕事の割り振り
- ・ 営業状況に応じたスタッフ配置
- ・ スタッフへの必要な注意・改善指示
- ・ キッチンスタッフのサポート
- ・ ホールスタッフ・他部署とのコミュニケーション、連携

■シェフとして求める役割：

シェフには、調理業務だけでなく、キッチン全体を見ながらスタッフをまとめ、スムーズな店舗運営をサポートしていただきます。

料理の技術だけでなく、チームをまとめる力、コミュニケーション能力、現場を円滑に運営する力を重視しています。

- ・ キッチンスタッフへの指示・仕事の割り振り
- ・ 営業中の状況に応じたスタッフ配置
- ・ 業務上必要な注意・改善指示
- ・ キッチン内の業務がスムーズに進むようスタッフをサポート
- ・ 他スタッフとのコミュニケーション・連携
- ・ キッチン全体の状況を把握し、必要に応じて自ら判断・行動

■白馬・小谷で働く魅力：

白馬・小谷は、日本アルプスの美しい山々に囲まれた自然豊かなエリアです。

国内外から多くの旅行者が訪れる国際的なリゾート地で、特に冬季は海外からのスキー・スノーボード旅行者で賑わいます。

料理人としての経験を活かしながら、国際的なホテル・ホスピタリティ環境で新しい経験を積みたい方を歓迎します。

Resort Japan で、白馬・小谷の魅力を国内外のお客様に届ける仕事を一緒にしませんか？

■当社について：

株式会社Resort Japan は、日本アルプスの美しい自然に囲まれた長野県白馬村を拠点に、不動産仲介・物件管理、ホテル・ホスピタリティ事業を展開しています。

現在、Nomad Hakuba、Blue Star Hotel、Cedars Hotelの3施設を運営しています。

今回、ホテル事業の成長に伴い、シェフ/キッチンスタッフを募集します。

白馬は世界各国から多くの旅行者が訪れる国際的なリゾートエリアです。特に冬季は、スキー・スノーボードを目的とした海外からのお客様も多く、国際色豊かな環境で働くことができます。

【雇用形態】

正社員

【給与】

年収：400万円～600万円（経験を考慮し決定）

■賞与：年2回

【就業時間】

シフト制

【勤務地】

長野県白馬村・小谷村

【休日休暇】

- ・ シフト制

【待遇・福利厚生】

- ・ 社会保険完備（法令に則り適用）
- ・ 住居：住み込み可（寮費込み）

Required Skills

【応募要件】

- ・ 日本語・英語の両方でコミュニケーションが取れる方は歓迎します。
※日本語・英語の両方が必須ではありませんが、語学に抵抗がなく学ぶ意欲のある方を希望します。
- ・ 語学力よりも、調理経験・コミュニケーション能力・チームワークを重視します。

【歓迎要件】

- ・ 飲食店・レストラン・ホテルなどでの調理経験
- ・ 仕込みから営業中の調理まで対応できる方

- 季節や食材を活かした新しいメニューを提案できる方
- 既存メニューの改善・アレンジができる方
- 基本的な衛生管理・食品安全の知識がある方
- 食材の管理・発注経験がある方
- チームで協力して仕事ができる方
- 忙しい状況でも冷静に判断し、効率よく仕事ができる方
- キッチン全体の状況を見て、自ら考えて行動できる方

【求める人物像】

- 料理が好きで、食材や料理への探究心がある方
- 新しい料理やメニューに積極的に挑戦できる方
- チームワークを大切にできる方
- 周囲の状況を見て、自ら行動できる方
- 忙しい環境でも落ち着いて仕事ができる方
- スタッフと良好なコミュニケーションを取れる方
- 国際的な環境で働きたい方
- 白馬・小谷の自然豊かな環境で働きたい方
- キッチンの中心メンバーとして活躍したい方

Company Description