SPECIALIZED GROUP Understanding People

Sous Chef / スーシェフ | イタリアン

International luxury hotel | Nagoya

Job Information

Recruiter
Specialized Group

Job ID
1620994

Industry
Hotel

Job Type
Permanent Full-time

Location
Aichi Prefecture

Salary
Negotiable, based on experience

Refreshed
November 2nd, 2026 11:41

Application Deadline
November 12th, 2026

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

Sous Chef - Italian Cuisine イタリア料理スーシェフ

Overview

Our client is a prestigious international luxury hotel in Nagoya seeking a culinary leader specializing in Western and Italian cuisine for a full-time role. This position offers the opportunity to lead kitchen operations and contribute to exceptional dining experiences within a luxury hotel setting. Benefits include working in a renowned international environment with a focus on career growth and maintaining high hospitality standards.

主な責任:

- 西洋料理およびイタリア料理のキッチンの日常業務を監督する
- シェフ・ド・パルティ、ドゥミシェフ、コミスタッフの指導および育成を行う
- 食品の調理、盛り付け、一貫性において高い基準を維持する
- 食材コスト、在庫、ポーションコントロール、廃棄削減を管理する
- HACCP、食品安全、衛生、清掃基準の遵守を確実にする
- メニュープランニング、レシピ開発、季節ごとのメニュー更新を支援する
- 料理部門のリーダーシップおよび他のキッチン部門と調整を行う
- 多忙なサービス期間中も高級ホテルのサービス基準を維持する
- チームのスケジュール管理および日々のキッチン業務の割り当てを行う
- ジュニアシェフの技能向上とキッチン基準の維持のためのトレーニングを実施する

要件:

- 西洋料理およびイタリア料理での5年以上の経験（必須）
- 高級レストランまたは高級ホテルでの経験（必須）
- キッチン運営およびチーム監督における実績あるリーダーシップ（必須）
- HACCP、食品安全、衛生および清掃基準の知識（必須）
- 食材コスト管理、在庫管理、ポーションコントロール、廃棄物管理の能力
- メニュープランニングおよびレシピ開発の経験
- 日本での就労許可および現住所（必須）
- イタリア料理の技術および食材に関する高度な知識が望ましいが必須ではない
- オールデイダイニングまたは複数レストランのキッチン運営経験が望ましいが必須ではない
- 英語の堪能さおよび日本語学習意欲が望ましいが必須ではない
- ジュニア料理スタッフの指導および育成経験が望ましいが必須ではない

Company Description