SPECIALIZED GROUP Understanding People

Sushi Chef Lead / 寿司部門責任者

International luxury hotel | Nagoya

Job Information

Recruiter
Specialized Group

Job ID
1620996

Industry
Hotel

Job Type
Permanent Full-time

Location
Aichi Prefecture

Salary
Negotiable, based on experience

Refreshed
November 2nd, 2026 11:57

Application Deadline
November 12th, 2026

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

Sushi Chef Lead | Kitchen Operations 寿司シェフリード キッチン運営

Overview

Our client is a prestigious international luxury hotel seeking an experienced sushi chef to lead their sushi kitchen operations in Nagoya. This role offers the opportunity to take a leadership position in a luxury hospitality environment, working closely with the Executive Chef to deliver exceptional traditional Japanese cuisine. The position includes full-time employment with competitive benefits in a renowned luxury setting.

主な責任:

- 毎日の寿司キッチンの運営を監督し、円滑なサービスを確保する

- 高品質な寿司、刺身、伝統的な日本料理を調理する
- ジュニア寿司職人およびキッチンスタッフを指導・育成する
- 食品安全、衛生、HACCPの遵守を維持する
- 新鮮な海産物および高級食材の適切な取り扱いと保管を確保する
- メニュープランニングおよび季節の日本料理の開発を支援する
- 食材コスト、在庫、分量管理、廃棄物管理を監視する
- エグゼクティブシェフおよび調理部門と連携し、効率的な運営を図る
- 一貫した高水準の料理の盛り付けと品質を維持する

要件:

- 高級ホスピタリティにおける寿司職人としての実績（必須）
- 伝統的な日本の寿司調理に関する高度な技術知識（必須）
- 新鮮な海産物および高級食材の取り扱いと調理経験（必須）
- ジュニアキッチンスタッフの監督および指導経験（必須）
- 食品衛生、安全性、HACCP基準に関する知識（必須）
- 高級寿司店または高級ホテルでの勤務経験（必須）
- 食品の盛り付けおよび品質の一貫性を維持する能力（必須）
- 現在日本に在住し、有効な就労許可を有していること（必須）
- メニュープランニングおよび季節の日本料理開発の経験（あれば望ましいが必須ではない）
- 在庫管理および食品原価管理の知識（あれば望ましいが必須ではない）
- 日本語および英語での優れたコミュニケーション能力（あれば望ましいが必須ではない）
- パーソナライズされたゲストの食事体験を提供する能力（あれば望ましいが必須ではない）

Company Description