SPECIALIZED GROUP Understanding People

Italian Sous Chef / イタリアン副料理長

東京の高級イタリアンでスーシェフ募集

Job Information

Recruiter
Specialized Group

Job ID
1621552

Industry
Restaurant, Food Service

Job Type
Permanent Full-time

Location
Tokyo - 23 Wards

Salary
Negotiable, based on experience

Refreshed
November 6th, 2026 14:06

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 fine-dining restaurant in Tokyo specializing in Italian cuisine, seeking an experienced culinary professional for a key kitchen leadership role. This position offers the opportunity to contribute to innovative Italian menu development and enhance leadership skills within an international working environment. Benefits include full-time employment in a renowned establishment located in Tokyo.

主な責任:

- キッチンスタッフを指導・訓練し、運営効率を確保する
- 季節ごとのメニュー計画とレシピ開発を支援する
- 食材の購入、在庫管理、食材コストの管理を行う
- 一貫した料理の品質と盛り付け基準を確保する
- 料理長不在時にキッチンの運営を監督する
- キッチン内の衛生および食品安全基準を維持する
- 季節の日本食材をイタリア料理に取り入れる
- 特別な料理イベントやゲストシェフとのコラボレーションに貢献する
- 整理整頓され、プロフェッショナルなキッチン環境を維持する

要件:

- イタリア料理における最低5年の専門的な経験
- パスタ調理の実践的な豊富な経験
- 伝統的および現代的なイタリア料理技術に関する確かな知識
- メニュー開発、食品原価管理、在庫管理の経験
- スーシェフまたは同様の監督職での経験
- イタリア料理に応用される季節の日本食材の理解
- キッチンスタッフを効果的に指導・教育する能力
- 優れたコミュニケーション能力と組織力
- 衛生管理および食品安全基準の維持経験
- 速いペースのキッチン環境でプレッシャーの中で働く能力

Company Description