CareerCross

桜リクルート社 マレーシア
Agensi Pekerjaan SRM Sdh.Bhd.(63607-K) / MOHR Licence No.JTKSM 182C

【日系飲食業】 メニュー開発マネージャー

海外飲食店で和食メニュー開発を担当！

募集職種

人材紹介会社
桜リクルート社

採用企業名
日系飲食業

求人ID
1472633

業種
レストラン・フードサービス

会社の種類
大手企業 (300名を超える従業員数)

外国人の割合
外国人 多数

雇用形態
正社員

勤務地
マレーシア

給与
400万円 ~ 経験考慮の上、応相談

勤務時間
シフト勤務制（土日休み）

休日・休暇
有給休暇、傷病休暇あり

更新日
2024年05月09日 14:00

応募必要条件

職務経験
3年以上

キャリアレベル
中途経験者レベル

英語レベル
ビジネス会話レベル (英語使用比率: 50%程度)

日本語レベル
ネイティブ

最終学歴
短大卒： 準学士号

現在のビザ
日本での就労許可は必要ありません

募集要項

採用企業はマレーシア国内で多数の店舗を展開している日系飲食店です。

【主な職務内容】
- 年間計画メニューの開発、商品レシピの改良を担当する。
- サプライヤーと連携/交渉して、コストやオペレーションを改善する。
- メニューの原価計算を監督・管理する。
- 試食会の実施。
- メニューの考案から、写真撮影、調達、原価計算、SOPの完成、経営陣との製品テストまで、プロジェクト全体を担当する。
- マーケティング、オペレーション、調達など他部門と協力し、新商品のスムーズな開発を促進する。
- 効率的な調理手順を含むSOPの確立。
- グランドメニューやシーズンプロモーションの新商品の販売データ分析。
- メニュー、写真撮影、原材料、調理について必要に応じて監督/サポートする。

【勤務時間】
フレックスタイム制（土日休み）

【勤務地】
クアラルンプール近郊

【給与待遇】
RM10,000 ~ 15,000
(能力・経験による)

- ボーナスあり
- 医療費補助、保険加入あり
- ビザサポートあり
- 入社時のマレーシアへのエアチケットサポートあり

スキル・資格

<必須条件＞
- 英語: ビジネスレベル
- 5年以上の飲食店(日本料理)での実務経験がある方
- シェフ（厨房長）としてメニュー開発などの関連経験がある方
- MSオフィス（エクセル、ワード、パワーポイント等）を使用できる方
- 食品化学、食品安全に関する知識を有すること。

＜歓迎条件＞
- ハラールについての知識がある方
- マルチナショナルな環境で勤務経験がる方
- 日本国外で飲食業の経験がある方

ビザ申請に必要な条件：短大・専門卒卒以上、新卒不可

*長期勤務によるキャリア形成を図るため、若年層を対象としています

会社説明