



＜千葉＞有名寿司チェーン・セントラルキッチンの品質管理担当募集【プライム上場】

グローバル展開する大手外食チェーン

募集職種

人材紹介会社

株式会社グローバル・リサーチ

採用企業名

グローバル展開する大手外食チェーン

求人ID

1552755

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)

雇用形態

正社員

勤務地

千葉県, 船橋市

給与

400万円～650万円

勤務時間

9:00～18:00

休日・休暇

週休2日制（土日祝）、年間休日120日、有給休暇（入社日～5日付与）

更新日

2026年01月10日 04:00

応募必要条件

職務経験

6年以上

キャリアレベル

中途経験者レベル

英語レベル

基礎会話レベル (英語使用比率: 10%程度)

日本語レベル

ネイティブ

その他言語

中国語：北京語 - 基礎会話レベル

中国語尚可

最終学歴

大学卒：学士号

現在のビザ

日本での就労許可が必要です

募集要項

【概要】

有名寿司チェーン・セントラルキッチンでの品質管理業務

- ・微生物検査
- ・現場巡回、改善指導、教育活動
- ・製造工程管理基準確認
- ・JFS~B事務局対応
- ・国内及び海外のサプライヤー等を巡回

【年俸】

410万円～650万円

【勤務地】

千葉県船橋市

スキル・資格

【必要職務経験】

- ・大学の理科系学部で生物・化学の基礎知識を習得された方
- ・食品メーカー、食品商社、外食業界等での品質保証・品質管理・衛生管理業務のいずれかの経験
- ・食品工場やセントラルキッチン、外食店舗での改善活動の経験
- ・コミュニケーション能力、論理力、フットワークの軽さ
- ・PCスキル（Excel、Word、PowerPoint）
- ・国内、海外の出張が可能であること

【歓迎要件】

- ・食品工場やセントラルキッチン、外食業界でHACCP構築、FSSC22000等認証取得、管理の経験
 - ・食品検査の知識（細菌、アレルギー、異物等）
 - ・食品表示の知識
 - ・語学力（英語・中国語）
 - ・外食店舗でのアルバイトのご経験
-

会社説明