



Understanding People

## Sous Chef | Italian Cuisine Leadership 副料理長・イタリア料理

## High-end Tokyo kitchen role

## 募集職種

## 人材紹介会社

スペシャライズドグループ株式会社

## 求人ID

1586726

## 業種

レストラン・フードサービス

## 雇用形態

正社員

## 勤務地

東京都 23区

## 給与

経験考慮の上、応相談

## 更新日

2026年04月15日 11:52

## 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

## 日本語レベル

ビジネス会話レベル

## 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

## Sous Chef | Italian Cuisine Leadership 副料理長・イタリア料理\*\*

Our client, a distinguished company in the food and beverage industry, is seeking a Sous Chef for their refined kitchen in Tokyo. This role offers the chance to lead and innovate in a high-level culinary environment, focusing on Italian cuisine and seasonal ingredients. Candidates will benefit from professional growth opportunities, involvement in high-profile events, and a supportive team that values talent and dedication.

私たちのクライアントである食品・飲料業界の著名な企業が、東京の洗練されたキッチンで働く副料理長を募集しています。この役職は、イタリア料理と季節の食材を重視したハイレベルな料理環境でリーダーシップを発揮し、革新を推進するチャンスを提供します。候補者は、専門的な成長機会や、注目度の高いイベントへの参加、そして才能と献身を重んじるサポート体制のチームから恩恵を受けることができます。

## Key Responsibilities:

- - Oversee daily kitchen operations with Executive Chef
- - Develop seasonal menus and recipes
- - Ensure high food quality and presentation standards
- - Train and develop kitchen staff
- - Manage inventory and cost control
- - Lead kitchen in Executive Chef's absence
- - Coordinate kitchen team communication
- - Ensure compliance with food safety standards

- 日々のキッチン運営をエグゼクティブシェフと共に指導
- 季節ごとのメニューとレシピの開発
- 高い食材品質とプレゼンテーション基準の維持
- キッチンスタッフの育成と指導
- 在庫管理とコスト管理
- エグゼクティブシェフ不在時のキッチン指導
- キッチンチーム間のコミュニケーション調整
- 食品安全基準の順守確認

**Qualifications:**

- - 5+ years of professional kitchen experience
- - 3+ years of management or leadership experience
- - Strong background in Italian cuisine
- - Experience in fine dining or luxury hospitality
- - Experienced in kitchen administration, including cost control and hygiene management
- - Fluency in Japanese and English
- - Ability to work in a high-pressure environment
- - Familiarity with food safety and sanitation standards

- 5年以上のプロフェッショナルキッチン経験
- 3年以上の管理またはリーダーシップ経験
- イタリア料理に関する深い知識
- 高級レストランやラグジュアリーホスピタリティでの経験
- コスト管理と衛生管理を含むキッチン運営経験
- 日本語と英語の流暢な会話能力
- 高圧環境での業務遂行能力
- 食品安全と衛生基準に関する知識

---

**会社説明**