



Understanding People

## Line Chef | Italian Cuisine ラインシェフ・イタリア料理

## High-end Italian restaurant

## 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

1586730

## 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 11:59

## 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

## Line Chef | Italian Cuisine ラインシェフ・イタリア料理

Our client, a high-end Italian dining venue in Tokyo, is seeking a skilled Line Chef to join their esteemed kitchen team. This role offers the chance to work with premium ingredients and authentic Italian cuisine, providing an excellent opportunity for culinary growth and skill development. Candidates will benefit from exposure to elevated culinary standards and the chance to learn from experienced chefs in a refined environment.

東京にある高級イタリアンレストランが、熟練したラインシェフを募集しています。厳選された食材を使い、本場のイタリア料理を提供するこの職務は、料理の技術向上と成長を目指す方に最適です。経験豊富なシェフたちとの協力を通じて、高度な料理基準に触れることができる絶好の機会です。

## Key Responsibilities:

- - Prepare and cook Italian dishes to high standards
- - Maintain food quality and presentation standards
- - Assist with mise en place and kitchen organization
- - Ensure cleanliness and food safety standards
- - Collaborate with culinary team for service consistency
- - Execute dishes during high-pressure service periods
- - Contribute to guest satisfaction through high-quality cuisine

- 料理の準備と高水準のイタリア料理の調理
- 料理の品質およびプレゼンテーション基準の維持
- ミゼン・プラスおよびキッチンの整理整頓
- 清潔さと食品安全基準の徹底
- チームとの協力によるサービスの一貫性の確保
- サービスのピーク時における料理の提供
- 高品質な料理によるゲスト満足度の向上

**Qualifications:**

- - Experience in Italian cuisine
- - Fluency in Japanese
- - 2+ years of experience as a Line Chef
- - Knowledge of food safety and hygiene standards
- - Experience with high-end dining environments is preferred but not mandatory
- - Ability to work under pressure in a fast-paced kitchen

- イタリア料理の経験
- 日本語が流暢であること
- 2年以上のラインシェフとしての経験
- 食品安全および衛生基準の知識
- 高級ダイニング環境での経験があれば尚可
- 高速で動くキッチンでのプレッシャーへの対応力

---

会社説明