



Understanding People

Chef de Cuisine | Japanese Kaiseki 料理長・日本懐石

Luxury hotel, Kaiseki culinary

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

1589720

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23日 19:42

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

Chef de Cuisine | Japanese Kaiseki 料理長・日本懐石

Our client, a renowned luxury hotel chain, is seeking a Chef de Cuisine specializing in Japanese Kaiseki to lead their restaurant kitchen. This role offers the opportunity to showcase your culinary talents while managing food-related functions and ensuring exceptional guest satisfaction.

著名な高級ホテルチェーンが、日本懐石を専門とする料理長を募集しています。レストランのキッチンを率いるこのポジションでは、卓越した料理の才能を発揮しつつ、食に関するさまざまな業務を管理し、ゲスト満足度を高める機会が得られます。

Key Responsibilities:

- Lead and manage kitchen staff operations

- Develop and design creative Japanese Kaiseki menu items
- Ensure compliance with food safety and sanitation standards
- Prepare and cook Japanese Kaiseki dishes for special events
- Manage kitchen budget and cost control
- Ensure high-quality presentation of Japanese Kaiseki dishes
- Interact with guests to gather feedback on dining experience

- キッチンスタッフの運営と管理
- 創造的な日本懐石のメニュー開発と設計
- 食品安全と衛生基準の遵守
- 特別なイベントのための日本懐石料理の調理
- キッチン予算とコスト管理
- 日本懐石料理の高品質なプレゼンテーションの確保
- ゲストとの交流を通じて食事体験のフィードバック収集

Qualifications:

- 4+ years experience in Japanese Kaiseki cuisine
- Degree in Culinary Arts or related field is preferred but not mandatory
- Experience in luxury hotel or fine dining environment is preferred but not mandatory
- Strong leadership and team management skills
- Proficiency in Japanese culinary techniques and presentation
- Knowledge of food safety and sanitation standards
- Ability to develop and design creative menu items
- Experience with budgeting and cost management

- 日本懐石料理での4年以上の経験
- 調理芸術または関連分野の学位があれば尚可
- 高級ホテルや高級ダイニングでの経験があれば尚可
- 強力なリーダーシップとチーム管理スキル
- 日本の料理技術とプレゼンテーションに関する知識
- 食品安全と衛生基準の知識
- 創造的なメニューの開発と設計の能力
- 予算管理とコスト管理の経験

会社説明