



Understanding People

Demi Chef de Partie | デミシェフ・ド・パルティ ホテル料理チーム

Sapporo hotel opening

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

1593240

業種

ホテル

雇用形態

正社員

勤務地

北海道

給与

経験考慮の上、応相談

更新日

2026年06月08日 00:00

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

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

Demi Chef de Partie | Hotel Culinary Team デミシェフ・ド・パルティ ホテル料理チーム

Our client, a hotel in Sapporo, Japan, is seeking a motivated Demi Chef de Partie to join their pre-opening culinary team. This role offers the opportunity to support kitchen operations and gain valuable experience in a fast-paced pre-opening environment.

Key Responsibilities:

- Prepare and cook food items per hotel standards
- Assist in daily kitchen operations with Chef de Partie
- Ensure food quality and portion control standards
- Maintain cleanliness and organization in kitchen section
- Follow HACCP and food safety standards
- Support kitchen setup during pre-opening phase

- Assist with stock rotation and inventory control
- Collaborate with team for excellent guest dining experiences

Qualifications:

- Previous experience in hotel or restaurant kitchen
- Basic knowledge of food preparation techniques
- Ability to work flexible schedules, including weekends and holidays
- Familiarity with HACCP and food safety standards
- Ability to communicate effectively in Japanese
- Experience in pre-opening hotel environments is preferred but not mandatory

札幌に位置するホテルが、新規開業のために意欲的な調理補助を募集しています。この役職は、オープン前の活気ある環境で貴重な経験を積む絶好の機会です。

業務内容:

- ホテルの基準に基づく料理の準備と調理
- シェフと共に日々のキッチン業務を支援
- 料理の品質と分量の管理
- キッチンの清潔さと整理整頓の維持
- HACCPおよび食品安全基準の遵守
- 開業準備におけるキッチンのセットアップをサポート
- 在庫管理の支援
- チームと協力して、最高のゲスト体験を提供

応募資格:

- ホテルまたはレストランのキッチンでの経験
- 基本的な料理技術の知識
- 週末や祝日を含む柔軟な勤務時間に対応可能
- HACCPおよび食品安全基準に精通
- 日本語でのコミュニケーション能力
- 新規開業ホテルでの経験があれば尚可

会社説明