



Understanding People

Executive Sous Chef - Banquet エグゼクティブスーシェフ・宴会 | Hospitality

Luxury hotel banquet operations

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

1593506

業種

ホテル

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05月27日 14:55

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

Executive Sous Chef - Banquet エグゼクティブスーシェフ・宴会 | Hospitality, Luxury Hotel (3-month bonus)

Our client, a luxury hotel in Tokyo renowned for its MICE and banquet operations, is seeking an Executive Sous Chef - Banquet to lead their culinary team. This new role offers the opportunity to take full ownership of the banquet culinary operations, creating unique menus for high-profile events both in-house and at external venues. Enjoy a competitive benefits package, including a standard 3-month bonus and a strong global career ecosystem.

東京に位置する高級ホテルにおいて、MICEおよび宴会運営で高い評価を受けている当社では、宴会統括シェフを募集しております。この役職は、当ホテルの宴会料理部門をリードし、社内外の高いプロファイルイベント向けに独自のメニューを開発する機会を提供します。福利厚生には、3ヶ月分の標準ボーナスに加え、国際的なキャリア発展の機会が含まれています。

Key Responsibilities:

- Create unique menus for each banquet event
- Manage banquet culinary operations
- Oversee in-house and offsite catering events
- Ensure high culinary standards for luxury events

- 独自の宴会メニューの作成
- 宴会料理部門の運営管理
- 社内外でのケータリングイベントの監督
- 高級イベントにおける高い料理基準の維持

Qualifications:

- 5+ years of experience in banquet culinary operations
- Experience in high-profile, high-complexity event catering
- Proficiency in creating unique menus for diverse events
- Experience with offsite catering operations
- Fluency in Japanese and English
- Knowledge of luxury hotel culinary standards
- Ability to manage kitchen operations under high capacity

- 宴会料理運営での5年以上の経験
- 複雑かつ高いプロファイルのイベントケータリング経験
- 多様なイベント向けの独自メニュー作成能力
- オフサイトケータリング運営経験
- 日本語と英語での流暢なコミュニケーション能力
- 高級ホテルの料理基準に関する知識
- 高負荷環境でのキッチン運営管理能力

会社説明