



Understanding People

Executive Sous Chef | Banquet Management エグゼクティブスーシェフ・宴会管理

Global hospitality brand

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

1595009

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06月16日 04:06

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 Management エグゼクティブスーシェフ・宴会管理

Our client, a leading global hospitality company, is seeking an Executive Sous Chef (Banquet) to join their team. This role offers the opportunity to manage and lead a culinary team, ensuring high standards in the hotel's kitchen operations.

Key Responsibilities:

- Plan and prepare high-quality banquet food and beverage products
- Maintain HACCP standards in all kitchen operations
- Develop and update training manuals and SOPs
- Coordinate with Executive Chef on menu planning and food production
- Manage kitchen team to ensure smooth culinary operations

- Control food costs to maximize profitability
- Oversee cleanliness and maintenance of kitchen facilities
- Ensure timely preparation of food for large-scale events
- Monitor food quality and adjust as necessary
- Liaise with other departments for seamless event execution

Qualifications:

- 10+ years of culinary experience
- 5-8 years as Head of Kitchen in 4/5-star hotels
- Banquet experience in events of 800+ people
- Good command in English, both verbal and written
- Up to date with sanitation classes
- Possess a valid health certificate
- Experience with HACCP standards
- Strong leadership and team management skills
- Ability to create and update training manuals and SOPs

世界的なホスピタリティ企業が、副料理長（宴会管理）を募集しています。このポジションでは、ホテルのキッチンオペレーションにおいて、高い基準を維持しつつ、料理チームを管理・指導する機会が得られます。

主要業務内容：

- 高品質な宴会用の料理と飲料を企画・準備する
- 全てのキッチン業務でHACCP基準を遵守する
- トレーニングマニュアルや標準業務手順書（SOP）を開発・更新する
- エグゼクティブシェフと協力し、メニュー企画と食品生産を行う
- 料理チームを管理し、スムーズな調理業務を確保する
- 食品コストを管理し、利益を最大化する
- キッチン設備の清潔さとメンテナンスを監督する
- 大規模イベントに向けた食品のタイムリーな準備を行う
- 食品の品質を監視し、必要に応じて調整する
- 他部門と連携し、イベントが円滑に実行されるようにする

応募資格：

- 10年以上の料理経験
- 4/5つ星ホテルでの5-8年以上のキッチン責任者経験
- 800人以上のイベントでの宴会経験
- 英語の理解力とコミュニケーション能力（口頭・書面）
- 最新の衛生管理クラスを受講済み
- 有効な健康証明書を所持
- HACCP基準に関する経験
- 強力なリーダーシップとチーム管理能力
- トレーニングマニュアルやSOPを作成・更新する能力

会社説明