



Understanding People

Head Chef / ヘッドシェフ | 新規オープン

Lead a brand-new kitchen launch

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
1610044

業種
ホテル

雇用形態
正社員

勤務地
神奈川県

給与
経験考慮の上、応相談

更新日
2026年09月01日 17:27

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

ヘッドシェフ キッチンリーダー

概要

当クライアントは、神奈川県にある新規オープンの小規模高級施設で、炭火を使った創作料理とお茶のペアリングを専門とするキッチンを率いるヘッドシェフを募集しています。この役割は、キッチンの立ち上げからメニュー作成までを一から手掛けるユニークな機会を提供します。ポジションには、採用過程で詳細が提供される充実した福利厚生パッケージが含まれます。

主な業務内容：

- お茶と和菓子のコンセプトに焦点を当てたメニューの作成と進化
- ゲストの目の前での調理を含む炭火焼き料理の指導
- 食材コストの管理と利益率の維持
- ベンダーおよびサプライヤーの調達と関係管理

- 衛生、清掃、食品安全基準の設定と遵守
- キッチンチームの構築、指導、育成
- 和食と洋食の調理技術を融合したメニュー開発
- お茶の専門家と連携し、食とお茶の体験を向上
- 和洋のワンプレートコンセプトを組み合わせた朝食メニューの設計
- 小規模高級施設に適したキッチン運営の実施
- 地域の食品安全規制の遵守確保

応募条件：

- ヘッドシェフの経験、またはヘッドシェフを目指す強力なスーシェフ経験者
- ビジネス日本語の流暢な能力
- 和食および洋食の調理技術に精通していること
- メニュー作成および食材コスト管理の経験
- 炭火焼き調理技術の知識
- ベンダーおよびサプライヤーとの関係管理経験
- 衛生および食品安全基準の設定と維持能力
- 有効な運転免許証の所持
- お茶と和菓子の料理コンセプトの経験は望ましいが必須ではない
- キッチンチームの構築と育成におけるリーダーシップスキル
- 高級または小規模高級ホスピタリティキッチンでの経験は望ましいが必須ではない

会社説明