



Understanding People

Chef de Cuisine / 料理長 | 高級ホテル

Own menu development and kitchen operati

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

1618417

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10月19日 16:30

応募必要条件

職務経験

1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 シェフ・ド・キュイジーヌ - Kitchen Leadership キッチンリーダーシップ

Overview

Our client is a boutique luxury property in Kanagawa seeking a Chef De Cuisine to lead a kitchen focused on quality over volume, offering an intimate dining experience with contemporary French cuisine integrated with Japanese ingredients and tea. This role offers a clear path to kitchen leadership, with the unique opportunity to cook in front of guests and take ownership of menu development and operations. Benefits include a full-time, permanent position in a luxury hotel setting with a focus on precision cooking and wellness-led dining.

主な責任:

- 毎日のディナーおよび朝食サービスを高級基準で運営する
- 日本の食材を取り入れた現代的なフランス料理を調理する
- ゲストの目の前のカウンターで料理を盛り付け、仕上げる
- テイスティングメニューを時間をかけて開発し、責任を持つ
- 食材費、発注、仕入先との関係を管理する
- 炭火調理と季節の少量生産の食材を使用する
- 施設のシグネチャーティープログラムを支援し、統合する
- 小規模で経験豊富なキッチンチームを率い、指導する
- 盛り付けとサービスの一貫性と正確さを確保する
- 細部に注意を払い、高品質で季節の食材を調達する
- 経営陣と協力して新しいサービスの拡大と構築を行う

要件:

- ビジネスレベルの日本語能力
- スーシェフ、ジュニアヘッドシェフ、またはシェフドキュイジーヌとしての経験
- 現代フランス料理の技術に関する専門知識
- 高級レストランや高級ホテル、旅館の厨房での経験
- メニュー開発および食材コスト管理の実績
- 炭火調理および季節の少量生産食材を使った調理経験
- カウンターサービスの提供およびゲストの目の前での料理のプレゼンテーション能力
- 日本の食材やお茶の融合に対する真摯な関心
- 有効な運転免許証および運転意欲
- 強力なリーダーシップと厨房管理能力
- 盛り付けにおける一貫性と細部への注意力
- 小規模で落ち着いた厨房での勤務経験
- 日本の季節感および食材調達に関する知識
- ウェルネス志向の朝食準備に関する知識
- 仕入先との交渉および在庫管理の熟練度

会社説明